



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Profil Pemetaan Penggunaan Rempah dan Bahan Minuman Nusantara

MAYMUNAH, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc. ; Andika Wicaksono Putro, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PROFIL PEMETAAN PENGGUNAAN REMPAH DAN BAHAN MINUMAN NUSANTARA

INTISARI

Oleh:

MAYMUNAH

18/429210/TP/12246

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keragaman budaya dan tradisi. Salah satu aspek budaya yang menjadi bagian dari keanekaragaman tersebut yaitu budaya kuliner. Pada tahun 2017, tercatat bahwa Indonesia memiliki 3529 macam kuliner, termasuk di dalamnya terdapat 120 macam minuman yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Terciptanya ribuan kuliner tersebut dikarenakan berbagai faktor seperti kondisi geografis, keanekaragaman hayati, ras, suku dan juga kesukaan masyarakat lokal terhadap bahan tertentu. Dalam penelitian ini akan dikaji 120 kuliner minuman dengan tujuan untuk mengetahui profil minuman nusantara melalui analisis pada pola penggunaan rempah dan bahan yang digunakan terhadap daerah kuliner, pola penggunaan rempah terhadap golongan minuman dan pola kedekatan antara satu rempah dengan rempah lainnya. Informasi tersebut nantinya dapat digunakan sebagai dasar yang kuat untuk melakukan pengembangan produk dan sebagai strategi dasar mengenalkan produk baru agar lebih mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Penelitian ini dilakukan dengan mengekstrak data sekunder yang diperoleh dari *Database* Kuliner Indonesia dalam bentuk diagram matriks yang kemudian diubah ke dalam variabel *dummy*. Data diolah menggunakan metode *Principal Component Analysis* (PCA) dengan bantuan software XLSTAT. Metode PCA dipilih karena dapat menggambarkan keseluruhan data dengan cara mereduksi besarnya dimensi dari data yang diamati tanpa kehilangan sedikit pun informasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tiap daerah kuliner memiliki korelasi yang signifikan dengan rempah dan bahan tertentu, begitupun pada golongan minuman nusantara, serta terdapat korelasi yang positif antara satu rempah dengan rempah lainnya.

Kata Kunci : Kuliner, Minuman Nusantara, Rempah, Bahan, *Principal Component Analysis*



PROFIL OF MAPPING THE USE OF SPICES AND INGREDIENTS NUSANTARA'S DRINKS

ABSTRACT

Oleh:

MAYMUNAH

18/429210/TP/12246

Indonesia is one of the countries that rich with culture and traditions. One of the aspects of the culture that also one of the parts of the diversity is it's culinary. In 2017, Indonesia has a record of 3529 different culinary which in them, includes 120 kinds of drinks, that came from different area in Indonesia. All of the food existed due to some factors, such as geographic location, diversity in biological, race, ethnicity, and the favoritism of local people towards specific ingredients. In this research, there will be a deep review about 120 kinds of drinks available in Indonesia with the purpose of knowledge of Indonesia's drinks profile through the analysis of the using pattern of the spice and the ingredients used in culinary area, the using pattern of the spices for the drinks, and the similarity pattern of one spice with another spices. Information gathered will be used as the main reason for product development and as a main strategy for product's awareness so it can be suitable for the local people's preferences. This research was conducted by extracting secondary data from Indonesia's Culinary Database on the form of matrix diagram then transformed into dummy variables. The data was processed with Principal Component Analysis (PCA) using the XLSTAT software. PCA method was selected due to its ability to describing the whole data through reducing the data's dimension without losing any kind of information. This research concluded that each of every culinary area had a significant correlation with the specific spice and ingredients and there is a positive correlation between one spice with another spices.

Keywords : Culinary, Nusantara's Drinks, Spices, Ingredients, Principal Component Analysis