

PROFIL PEMETAAN PENGGUNAAN KAYU MANIS DALAM HIDANGAN NUSANTARA

INTISARI

Oleh:

NABILA HANI FAIZUNNISA
19/439871/TP/12409

Penggunaan kayu manis berpengaruh terhadap banyaknya jenis hidangan dengan cita rasa tertentu dan dapat berbeda sesuai dengan daerah asalnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil pemetaan penggunaan kayu manis dan mengetahui hubungan kedekatan antara kayu manis dengan jenis hidangan dan bahan masakan lain pada berbagai hidangan Nusantara di setiap daerah. Informasi tersebut dapat menambah pengetahuan terkait penggunaan kayu manis dalam berbagai hidangan Nusantara dan dapat menjadi dasar proses pengembangan produk agar produk makanan yang memanfaatkan kayu manis lebih beragam sehingga dapat lebih dikenal masyarakat luas. Penelitian ini dilakukan dengan mengesktrak data sekunder yang diperoleh dari *Database* Kuliner Indonesia dalam bentuk diagram matriks yang kemudian diubah menjadi variabel *dummy*. Data diolah menggunakan metode *Principal Component Analysis* (PCA) dengan bantuan software XLSTAT. Alasan penggunaan PCA karena dapat menggambarkan keseluruhan data dengan cara mereduksi variabel yang jumlahnya banyak menjadi lebih kecil tanpa menghilangkan data asli untuk dianalisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kayu manis pada daerah kuliner memiliki korelasi yang signifikan terhadap jenis hidangan tertentu dan terdapat korelasi yang positif antara penggunaan kayu manis pada daerah kuliner dengan bahan masakan lain pada hidangan Nusantara.

Kata kunci: Kayu manis, daerah kuliner, jenis hidangan, bahan masakan, profil pemetaan

MAPPING PROFILE OF CINNAMON IN NUSANTARA DISHES

ABSTRACT

Oleh:

NABILA HANI FAIZUNNISA

19/439871/TP/12409

The use of cinnamon affects the many types of dishes with a certain taste and can differ according to the region of origin. This study aims to determine the mapping profile of the use of cinnamon and determine the close relationship between cinnamon and the types of dishes and other cooking ingredients in various Indonesian dishes in each region. This information can increase knowledge regarding the use of cinnamon in various Indonesian dishes and can be the basis for the product development process so that food products that use cinnamon are more diverse so that they can be better known by the wider community. This research was conducted by extracting secondary data obtained from the Indonesian Culinary Database in the form of a matrix diagram which was then converted into a dummy variable. Data is processed using the Principal Component Analysis (PCA) method with the help of XLSTAT software. The reason for using PCA is because it can describe the entire data by reducing the large number of variables into smaller numbers without eliminating the original data for analysis. The results showed that the use of cinnamon in culinary areas has a significant correlation to certain types of dishes and there is a positive correlation between the use of cinnamon in culinary areas and other ingredients in Indonesian dishes.

Keywords: Cinnamon, culinary area, types of dishes, cooking ingredients, mapping profile