

PROFIL PEMETAAN PENGGUNAAN CENGKIH DALAM BERBAGAI HIDANGAN NUSANTARA

INTISARI

Oleh:

ATHIYA LAINATUSSYIFA
19/439863/TP/12401

Indonesia memiliki keanekaragaman sumber daya hayati yang melimpah, terutama rempah. Cengkih merupakan salah satu rempah yang sering digunakan dalam seni kuliner. Penggunaan cengkih telah menciptakan berbagai jenis hidangan Nusantara dengan ciri khas tertentu. Terciptanya hidangan tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kondisi geografis, keanekaragaman hayati, ras, suku serta kesukaan masyarakat lokal terhadap bahan tertentu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil pemetaan penggunaan cengkih dalam hidangan nusantara melalui analisis pola hubungan kedekatan kuliner Nusantara yang menggunakan cengkih dan hubungan kedekatan jenis bahan yang digunakan dalam kuliner Nusantara yang menggunakan cengkih. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar dalam proses pengembangan produk yang menggunakan cengkih sebagai salah satu komponennya maupun sebagai strategi untuk memperkenalkan secara luas berbagai kuliner Indonesia yang memanfaatkan cengkih dalam pembuatannya. Penelitian ini dilakukan dengan mengekstrak data sekunder yang diperoleh dari Database Kuliner Indonesia dalam bentuk diagram matriks, lalu diubah menjadi 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 variabel data dengan jumlah yang banyak menjadi jumlah yang lebih kecil tanpa kehilangan informasi data asli untuk dianalisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pola tertentu yang menggambarkan hubungan signifikan terkait jenis kuliner Nusantara yang menggunakan cengkih, serta terdapat pola tertentu yang menggambarkan hubungan signifikan terkait jenis bahan yang digunakan dalam kuliner Nusantara yang menggunakan cengkih.

Kata kunci: Cengkih, jenis hidangan, bahan, daerah kuliner, profil pemetaan

PROFILE OF MAPPING THE USE OF CLOVES IN NUSANTARA'S DISHES

ABSTRACT

By:

ATHIYA LAINATUSSYIFA
19/439863/TP/12401

Indonesia has an abundant diversity of biological resources, especially spices. Cloves is one of the spices that are often used in culinary art. The use of cloves has created various types of Nusantara's dishes with specific characteristics. All of the dishes existed due to some factors, such as geographic location, diversity in biological, race, ethnicity, and local's favorites towards specific ingredients. This study aims to find a profile of mapping the use of cloves in Nusantara's dishes through the analysis similarity between Indonesian cuisine uses cloves and the similarity of types of ingredients used in Indonesian cuisine with cloves inside. Information gathered will be used as the main reason for product development by using cloves as one of its components and as the primary strategy to widely introduce Indonesian culinary varies with cloves inside. This research was conducted by extracting secondary data from Indonesia's Culinary Database in a 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 describe the whole data by reducing multidimensional data sets to lower dimensions for analysis without losing any information. Consequently, this study presents certain patterns describe a significant relationship related to the types of Indonesian cuisine uses cloves, and spesific patterns represent a significant relationship to the types of ingredients used in Indonesian cuisine with cloves inside.

Keywords: Cloves, type of dish, ingredients, culinary area, mapping profile