

PROFIL PEMETAAN PENGGUNAAN KEMIRI DALAM HIDANGAN NUSANTARA

INTISARI

Oleh:

ELSA AMALIA

19/444184/TP/12561

Kemiri merupakan salah satu rempah dengan angka konsumsi per kapita yang relatif tinggi. Kemiri banyak digunakan dalam berbagai jenis hidangan Nusantara dan dipadukan dengan berbagai jenis bahan di berbagai daerah kuliner Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil penggunaan kemiri dalam hidangan nusantara melalui analisis pola penggunaan kemiri pada daerah kuliner terhadap jenis hidangan serta pola penggunaan kemiri pada daerah kuliner dengan kelompok bahan lainnya. Penelitian dilakukan dengan mengekstrak data sekunder dari *Database* Kuliner Indonesia ke bentuk diagram matriks yang selanjutnya diubah menjadi variabel *dummy*. Data yang diperoleh diolah dengan metode *Principal Component Analysis* (PCA) menggunakan *software* XLSTAT. Metode PCA dipilih karena dapat menggambarkan keragaman data secara keseluruhan dengan mereduksi variabel data menjadi jumlah yang lebih kecil tanpa kehilangan informasi data asli. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kemiri pada daerah kuliner memiliki korelasi terhadap jenis hidangan tertentu dan terdapat korelasi antara penggunaan kemiri pada daerah kuliner dengan jenis bahan lainnya. Hasil penelitian yang diperoleh dapat menjadi acuan dalam proses pengembangan produk yang menggunakan kemiri.

Kata kunci: Kemiri, jenis hidangan, bahan, daerah kuliner, *Principal Component Analysis*.

MAPPING PROFILE OF CANDLENUT USES IN NUSANTARA DISHES

ABSTRACT

Oleh:

ELSA AMALIA

19/444184/TP/12561

Candlenut is one of the spices that records a relatively high figure of per capita consumption in Indonesia. Candlenut is widely used in Indonesian cuisines, combined with various types of ingredients in various types of dishes in various Indonesian culinary areas. The objection of this study is to map the use of candlenut in Nusantara dishes through an analysis of candlenut uses in different culinary areas in relation to different types of dishes as well as candlenut uses in different culinary areas in relation to types of ingredients that are combined with candlenut. This study was conducted by extracting secondary data from the “Database Kuliner Indonesia” website into a matrix diagram and further converting it to a dummy variable. XLSTAT software was used to analyze the data using the Principal Component Analysis (PCA) method. The PCA method was chosen because it is able to reduce the dimensionality of a data set while retaining the variation present in the data set as much as possible. The results of the study indicate that there is a positive correlation between the use of candlenut and certain types of dishes, as well as between the use of candlenut and types of dishes in some specific culinary areas. The results of the study may be applied as a reference in developing products using candlenut.

Keywords: Candlenut, Indonesian cuisine, Ingredient, Culinary area, Principal Component Analysis.