

## **PROFIL PEMETAAN PENGGUNAAN LADA DALAM HIDANGAN NUSANTARA**

### **INTISARI**

**Oleh:**

**WULAN WIDIA SARI**  
**19/444212/TP/12589**

“*King of Spices*” adalah julukan untuk lada sebagai salah satu rempah yang sudah eksis sejak zaman dahulu hingga sekarang. Penggunaannya pada berbagai hidangan Nusantara berkaitan erat dengan bahan lain yang digunakan dalam suatu masakan di setiap daerah kuliner di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mencari tahu pola penggunaan lada dalam berbagai jenis hidangan di Nusantara serta mencari tahu hubungan kedekatan antara lada dengan bahan masakan lain pada hidangan Nusantara. Informasi tersebut dapat menjadi dasar pengembangan produk masakan baru yang beragam dengan melihat pola penggunaan lada di setiap daerah kuliner sehingga proses pengembangan produk menjadi lebih mudah. Penelitian ini memanfaatkan data sekunder dalam bentuk diagram matriks dari *website Database Kuliner Indonesia* yang telah diekstrak dan diubah menjadi variabel *dummy*. Analisis data dilakukan dengan metode *Principal Component Analysis* menggunakan *software XLSTAT* pada Microsoft Excel. Hasil penelitian dari analisis biplot F1-F2 menunjukkan bahwa penggunaan lada di Yogyakarta berkorelasi erat dengan jenis hidangan lauk pauk dan minuman, sedangkan di Sunda, Jawa Timur bagian utara dan Bali berkorelasi dengan lauk pauk berkuah. Sementara itu, penggunaan lada di Yogyakarta berkorelasi dengan kelompok bahan *veggie* (sayuran), *egg* (telur), dan *poultry* (unggas). Sunda, Bali, Jawa Timur bagian utara dan Semarang berkorelasi dengan *meat* (daging) dan *fruits* (buah-buahan).

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

## **MAPPING PROFILE OF PEPPER USE IN NUSANTARA DISHES**

### **ABSTRACT**

**By:**

**WULAN WIDIA SARI**

**19/444212/TP/12589**

"King of Spices" is the term for pepper as one of the spices that have existed since ancient times until now. Its use in various Nusantara dishes is closely related to other ingredients used in a dish in each culinary region in Indonesia. This study aims to find out the pattern of pepper use in various types of dishes in the archipelago and find out the relationship between pepper and other ingredients in Nusantara dishes. This information can be the basis for developing new diverse cooking products by looking at the pattern of pepper use in each culinary region so that the product development process becomes easier. This research utilizes secondary data in the form of matrix diagrams from the Indonesian Culinary Database website that have been extracted and converted into dummy variables. Data analysis was carried out using the Principal Component Analysis method using XLSTAT software on Microsoft Excel. The results of the F1-F2 biplot analysis show that the use of pepper in Yogyakarta is closely correlated with the types of side dishes and drinks, while in Sunda, northern East Java and Bali it is correlated with soupy side dishes. Meanwhile, pepper use in Yogyakarta correlates with veggie, egg and poultry ingredient groups. Sunda, Bali, northern East Java and Semarang correlate with meat and fruits.

**Keyword:** Pepper, culinary region, types of dishes, cooking ingredients, mapping profile