



PROFIL KONSUMSI REMPAH PADA RUMAH TANGGA DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

INTISARI

Oleh:

AULIA SAFRINA ARDANI
15/380069/TP/11270

Indonesia merupakan negara dengan banyak keanekaragaman tidak hanya budaya namun juga masakannya. Perbedaan jenis masakan ini dipengaruhi oleh perbedaan bahan masakan, metode pengolahan dan selera masyarakat di tiap daerahnya yang berpengaruh juga pada jenis dan jumlah rempah yang dikonsumsi. Konsumsi jenis dan jumlah rempah dapat mempengaruhi kesehatan manusia namun juga dapat memberikan ancaman akibat penanganan rempah yang minimal. Sehingga pengetahuan mengenai konsumsi rempah penting untuk mengetahui pengaruhnya pada tingkat kesehatan manusia, serta sebagai data dasar dalam formulasi produk pangan berbasis rempah.

Penelitian dilakukan dengan metode survei ke 100 rumah tangga di Daerah Istimewa Yogyakarta meliputi 4 kabupaten yaitu Kulonprogo, Gunungkidul, Sleman dan Bantul, serta 1 kotamadya yaitu Kota Yogyakarta. Responden adalah ibu rumah tangga yang mengisi kuisioner mengenai menu masakan sehari-hari. Kemudian dilakukan profiling mengenai jenis dan jumlah rempah yang dikonsumsi sehari-hari, beserta metode pengolahan yang digunakan, serta kedekatan antara jenis rempah dan metode pengolahan yang digunakan berdasarkan jumlah konsumsi rempahnya.

Hasilnya adalah sebanyak 27 jenis rempah ditemukan banyak digunakan dalam masakan sehari-hari dengan bawang putih, bawang merah, cabai, dan daun bawang adalah rempah yang paling banyak dikonsumsi dengan rata-rata konsumsi 8-28 gram/KK/hari. Dan metode pengolahan yang paling sering digunakan untuk mengolah masakan adalah tumis, rebus, goreng dan ungkep. Keterkaitan antara jenis rempah dan metode pengolahan berdasarkan jumlah konsumsi rempahnya dipengaruhi oleh fungsi yang dihasilkan di masing-masing jenis rempah, meliputi *flavoring, masking/deodorizing, pungency, dan coloring*.

Kata kunci: Rempah, Konsumsi Rempah, Metode Pengolahan.



PROFILE OF SPICES CONSUMPTION IN HOUSEHOLDS IN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

ABSTRACT

By:

AULIA SAFRINA ARDANI
15/380069/TP/11270

Indonesia is a country with many diversity not only the cultures but also the cuisine. The diversity in cuisines is affected by the variation of cooking ingredients, cooking methods, and consumer preferences that affect the intake of each type of spices. Besides the health effect, spices consumption also can be harmful to human since the minimal handling of each spices. Thus, the intake of spices become important to know the effect to human health and can be used as a data formulation to make spices-based food products.

The study was conducted in 100 households in 4 districts and 1 municipality of Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia, namely Kulonprogo, Gunungkidul, Sleman, Bantul and Yogyakarta with the help of a spice intake questionnaire that was prepared to collect information on the pattern of spice use, quantity of spice consumption, and cooking methods routinely used in the cuisine.

Based on the dish prepared, 27 spices were found to be consumed routinely in with the highest amount of spices intake are garlic, shallot, red pepper, and leek with average consumption 8-28 gram/HH/day. And the most frequently used cooking methods are stir-fried, boiled, deep-fried, and braised. The correlation between the type of spices and cooking methods based on the spice intake is affected by the spices function which are commonly use as *flavoring, masking/deodorizing, pungency, dan coloring* in food.

Key Words: Spices, Spices Intake, Cooking Method