

## **ANALISIS KESESUAIAN REMPAH TERHADAP *INGREDIENTS* DAN METODE PENGOLAHAN PADA MASAKAN INDONESIA**

### **INTISARI**

**Oleh:**

**ARINA NUFIKA**

**15/385551/TP/11420**

---

Penggunaan berbagai jenis rempah dapat memberikan ciri khas masakan suatu daerah. Masakan Indonesia memiliki keberagaman jenis rempah, jenis bahan, maupun jenis pengolahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil masakan Indonesia yang dilihat dari informasi kesesuaian rempah terhadap jenis bahan dan jenis metode pengolahan pada masakan Indonesia.

Analisis kesesuaian dilakukan dengan menggunakan metode *patterning analysis* terhadap 1490 resep masakan dari berbagai daerah di Indonesia yang dihimpun dari Buku Mustikarasa dan Buku Masakan Tradisional Indonesia. Tahapan analisis meliputi penentuan frekuensi kemunculan rempah terhadap jenis bahan dan metode pengolahan, penentuan rasio, dan penentuan indeks kesesuaian. Hasil analisis menyatakan bahwa sebanyak 36 jenis rempah menunjukkan kesesuaian yang variatif terhadap 9 jenis bahan dan 11 metode pengolahan. Indeks kesesuaian tertinggi terdapat pada daun suji terhadap jenis bahan sereal (60,970) dan vanili terhadap jenis metode oven (92,885).

---

Kata kunci: rempah, bahan, metode pengolahan, *patterning analysis*

Dosen Pembimbing : Fiametta Ayu Purwandari, STP., M.Sc

Dwi Larasatie Nur Fibri, STP., M.Sc., Ph.D



## **SUITABILITY ANALYSIS OF SPICES TOWARD INGREDIENTS AND PROCESSING METHODS IN INDONESIAN FOOD**

### **ABSTRACT**

**By:**

**ARINA NUFIKA**

**15/385551/TP/11420**

---

The use of spices can give characteristic taste in every region food. Indonesian food has variety type of spices, ingredients, and processing methods in their preparation. The aim of this research is to analyze the profile of Indonesian food based on suitability spices toward ingredients and processing methods information in Indonesian Food.

The suitability analysis was investigated using patterning analysis on 1490 recipes from whole region in Indonesia which are collected through Book of Mustikarasa and Masakan Tradisional Indonesia. There are three stages of the analysis method that consists of determination the appearing frequency of spices in every ingredient and processing method, determination the ratio, and also determination the value of suitable index. The analysis result shows that 36 type of spices have variety in suitability toward 9 type of ingredients and 11 type of processing methods. The greatest suitable index lays on suji leaves toward cereals ingredient (60,970) and vanili toward oven processing method (92,885).

---

Keywords: spice, ingredient, processing method, patterning analysis

Dosen Pembimbing : Fiametta Ayu Purwandari,STP.,M.Sc

Dwi Larasatie Nur Fibri,STP.,M.Sc.,Ph.D