

## **ABSTRAK**

Arak masak sudah menjadi salah satu bahan makanan yang dikenal sebagai sarana untuk menambah aroma dan juga mempengaruhi rasa dari pada masakan, terutama pada masakan asal Cina. Akan tetapi, mayoritas masyarakat Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia tampaknya menolak pengonsumsi alkohol dalam bentuk apapun. Oleh karena itu, membawa masakan asli Cina ke negara Indonesia memberikan tantangan tersendiri. Penelitian dilakukan untuk menarik informasi mengenai keberadaan alternatif yang merupakan campuran dari jeruk nipis dan kecap asin bisa di terima sebagai pengganti dari pada arak masak. Hasil dari pada penelitian dapat digunakan untuk referensi para pembisnis yang ingin membawa masuk produk asli China yang menggunakan arak masak ke Indonesia. Selain itu, pembaca juga dapat menambah informasi lain mengenai arak masak.

Kata Kunci: arak masak, campuran kecap asin dan jeruk, referensi, bisnis

## **ABSTRACT**

*Cooking wine has been a well-known ingredients that can be used to add comfortable smell and put some touch on the taste of dishes, especially Chinese food. However, as the biggest muslim country in the entire world, Indonesians rejected the idea of any alcohol consumption under any circumstances. A research would be used to find information whether there the alternative which are a mix of lime and soy sauce can be accepted as a replacement for Shaoxing Wine. The result of the research could be used as a reference for businessman who is wanted to bring China's dishes which have Shaoxing Wine as its ingredients to Indonesia. Lastly, readers could also get new knowledge regarding Shaoxing Wine.*

*Keywords: cooking wine, mix of lime and soy sauce, reference, business*