

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ludovikus OkaMou Pache
NIM : 21110054
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
Judul : Ekplorasi Preferensi Konsumen Terhadap Bahan Lokal dalam Inovasi Masakan Mediterranean

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan *Final Project*.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 15 July 2024

Yang Menyatakan,

Ludovikus OkaMou Pache
NIM 21110054

ABSTRAK

Penelitian ini menyajikan hasil dari preferensi konsumen terhadap penggunaan bahan lokal dalam inovasi masakan Mediterania. Penelitian dilakukan untuk mengeksplorasi bagaimana faktor-faktor seperti aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap masakan tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif terhadap sampel konsumen dengan fokus pada penilaian terhadap cita rasa, tekstur, aroma, dan penampilan. Hasil menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap bahan lokal dalam hidangan Mediterania baik dari rasa, tekstur, aroma, dan penampilan sangat berbeda dengan otentik hidangan Mediterania. Implikasi dari temuan ini dapat digunakan untuk mendukung inovasi dalam industri kuliner yang memperhatikan keunikan dan keberlanjutan bahan lokal dalam konteks globalisasi masakan Mediterani.

Kata Kunci: Mediterania; Inovasi; Preferensi

ABSTRACT

This research presents the results of consumer preferences regarding the use of local ingredients in Mediterranean cuisine innovation. The study aimed to explore how factors such as taste, texture, aroma, and appearance influence consumer acceptance of these dishes. The research method employed was quantitative, focusing on consumer evaluations of taste, texture, aroma, and appearance. Findings indicate that consumer preferences for local ingredients in Mediterranean dishes significantly differ from authentic Mediterranean cuisine in terms of taste, texture, aroma, and appearance. The implications of these findings can support culinary innovation in the industry by emphasizing the uniqueness and sustainability of local ingredients within the context of globalized Mediterranean cuisine.

Key Words: Mediterranean; Innovation; Preference