BAB V
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Nilai Gizi Makanan Tradisional Bali

Nilai Gizi adalah banyaknya kandungan gizi yang terdapat dalam makanan tradisional bali (Intani, Setiyobroto , & Astuti , 2019) .Untuk kandungan nilai gizi pada Makanan Tradisional Bali dapat dilihat di dalam tabel berikut

Hasil tinjauan pusataka menjelaskan bahwa Makanan Tradisional Bali babi guling,ayam betutu dan sate lilit langaun dalam 100 gram mengandung nilai gizi dengan rentang protein 8,15-20,61 gram, lemak 7,82-35,48 gram, karbohidrat 4,54-12,87 gram. Makanan Tradisional Bali babi guling dalam satu porsi mengandung nilai gizi dengan rentang protein 25-41,9 gram, lemak 22,6-50 gram, karbohidrat 25-46,5 gram. Lebih lengkap dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3
Analisis Literatur pada Nilai Gizi Makanan Tradisional Bali

No	Nama Penulis	Sampel	Kandungan Nilai Gizi Makanan Tradisional Bali				
			Nama Makanan	Jumlah (gram)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
1	I Ketut Suter	50 jenis Makanan Tradisional Bali	Bali Guling	100	8,15	35,48	5,96
2	Putu Velyniawati Ni Made Dewantari I Made Suarjana	60 wisatawan asing	Babi Guling	1 porsi	41,9	22,6	46,5
3	Ni Nyoman Kirana Putri Pande Putu Sri Sugiani Lely Cintari	79 lansia	Babi guling	1 porsi	25	50	25
4	I Ketut Suter	50 jenis Makanan Tradisional Bali	Ayam betutu	100	20,61	7,82	4,54
5	I Ketut Suter	50 jenis Makanan Tradisional Bali	Sate Lilit Languan	100	12,50	14,30	12,87

2. Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali

Pengembangan Makanan Tradisional Bali merupakan suatu usaha untuk meningkatkan kemampuan teknis, teoritis dan moral sesuai dengan kebutuhan melalui pendidikan dan latihan. (Sutapa & Wisnawa, 2016)

Berdasarkan hasil pengkajian dari 3 jurnal dikatakan bahwa pengembangan Makanan Tradisional Bali sudah berkembang pesat dilihat dari peminat wisatawan untuk menikmati kuliner tradisional bali semakin besar sehingga potensi usaha seperti babi guling ibu oka,ayam betutu dan sate lilit languan semakin sangat potensial untuk dikembangkan sehingga dapat menarik wisatawan dan penikmat wisata kuliner untuk menikmati dan merasakan Makanan Tradisional Bali tersebut. Lebih lengkap dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4
Analisis Literatur Potensi Pengembangan makanan tradisional Bali

No	Nama Peneliti	Sampel	Hasil
1	I Made Purna dan Kadek Dwikayana	observasi terhadap beberapa industri rumah tangga yang menjual betutu maupun rumah makan.	Berdasarkan hasil pengamatan Perkembangan kuliner betutu akhir-akhir ini selalu meningkat, terbukti jumlah warung, rumah makan, restoran dengan berbagai merek atau bermaca-macam nama betutu. Perkembangan sejalan dengan kehadiran wisatawan yang datang ke Bali. semakin sangat potensial
2	I Nyoman Darma Putra	Beberapa restoran seperti Bebek Bengil, Bebek Tepi Sawah, dan nasi ayam Kedewatan, rumah makan Babi Guling Bu Oka	Hasil pengamatan Perkembangan kuliner Babi Guling Bu Oka memperkuat citra Ubud sebagai destinasi wisata budaya. Popularitas Ubud lewat seni pertunjukan dan seni rupa, diperkuat oleh warisan budaya kuliner.
3	Ni Wayan Karisna I Ketut Dunia, Naswan Suharsono	usaha kecil sate lilit di Desa Lebih	Berdasarkan hasil pengamatan Perkembangan kuliner Kegiatan promosi ini dianggap penting oleh usaha kecil sate lilit di Desa Lebih karena dapat mempengaruhi tingkat penjualan. Dalam upaya meningkatkan penjualan, usaha kecil sate lilit ini menggunakan beberapa cara dalam kegiatan promosi yaitu memasang plang nama warung dan menu yang ditawarkan oleh usaha kecil sate lilit ini, rutin mengikuti event tahunan yang bekerja sama dengan pemerintah yang rutin dilaksanakan di Pantai Lebih yaitu Lebih Beach Festival, di sini para pengusaha dapat mempromosikan produk yang mereka tawarkan.

B.Pembahasan

1. Nilai Gizi Makanan Tadisional Bali

Nilai Gizi adalah banyaknya kandungan gizi yang terdapat dalam Makanan Tradisional Bali (Intani, Setiyobroto , & Astuti , 2019).

Berdasarkan dari hasil pengamatan jurnal pada data tabel 3 dapat dilihat bahwa Makanan Tradisional Bali yang unggulan atau favorit seperti babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan dalam per 100 gramnya mengandung nilai gizi dengan rentang protein sebanyak 8,15-20,61 gram, lemak 7,82-35,48 gram, karbohidrat 4,54-12,87 gram.Sedangkan pada Makanan Tradisional Bali seperti babi guling dalam satu porsinya mengandung nilai gizi dengan rentang protein sebanyak 25-41,9 gram, lemak 22,6-50 gram, karbohidrat 25-46,5 gram.

. Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat. Berdasarkan AKG, rata-rata nilai gizi yang dianjurkan pada masing-masing orang bervariasi, tergantung pada umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan keadaan fisiologis individu tersebut. Pada pria dewasa kelompok umur 30-49 tahun dibutuhkan kecukupan protein sekitar 65 gram, lemak 70 gram, dan karbohidrat 415 gram. Sedangkan pada wanita dewasa kelompok umur 30-49 tahun dibutuhkan kecukupan protein sekitar 60 gram, lemak 60 gram, dan karbohidrat 340 gram (Permenkes RI, 2019).

Berdasrkan pedoman pada angka kecukupan gizi untuk pria dan wanita dewasa kelompok umur 30-49 tahun dengan kebutuhan protein (62,5 g), lemak (65 g), dan karbohidrat (377,5 g). Diketahui kontribusi protein makanan tradisional Bali babi guling memiliki rentang yaitu,13,04-32,97% per 100g dari kecukupan protein dan 0,4- 67,04 % per porsi, kontribusi lemak yaitu 12,03-54,58 % per 100g dari kecukupan lemak dan 34,76- 76,92% per porsi, kontribusi karbohidrat yaitu 0,12-0,34 % per 100g kecukupan karbohidrat dan 0,66-12,31 % perporsi.

2. Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali

Pengembangan Makanan Tradisional Bali merupakan suatu usaha untuk meningkatkan kemampuan teknis, teoritis dan moral sesuai dengan kebutuhan melalui pendidikan dan latihan. (Sutapa & Wisnawa, 2016)

Makanan Tradisional Bali (MTB) adalah makanan khas daerah Bali yang telah dikenal dan dibuat dengan cara sederhana dan secara turun temurun digunakan oleh masyarakat Bali untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Penghayatan nilai – nilai luhur yang terkandung dalam Makanan Tradisional Bali dapat meningkatkan jati diri budaya Bali sendiri (Ariani, Putri, Sulistyawati, Suarka, & Aryanti, 2014)

Berdasarkan dari ketiga hasil pengamatan Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali.Usaha betutu memiliki potensi untuk mendatangkan keuntungan dan peluang ekonomi yang sangat menggiurkan. Peluang dalam usaha betutu juga sangat bagus dan masih terbuka lebar bagi siapa saja yang ingin menerjuni usaha tersebut. Peminat ayam betutu kini semakin besar sehingga potensi usaha ayam betutu semakin sangat potensial. Babi Guling Bu Oka memperkuat citra Ubud sebagai destinasi wisata budaya. Popularitas Ubud lewat seni pertunjukan dan seni

rupa, diperkuat oleh warisan budaya kuliner. Selain itu, Bu Oka yang berperan penting dalam melestarikan warisan budaya babi guling yang khas ada di Bali Dalam upaya meningkatkan penjualan, usaha kecil sate lilit ini menggunakan beberapa cara dalam kegiatan promosi yaitu memasang plang nama warung dan menu yang ditawarkan oleh usaha kecil sate lilit ini, rutin mengikuti event tahunan yang bekerja sama dengan pemerintah yang rutin dilaksanakan di Pantai Lebih yaitu Lebih Beach Festival, di sini para pengusaha dapat mempromosikan produk yang mereka tawarkan

Berdasarkan dari hasil pengamatan jurnal terkait nilai gizi Makanan Tradisional Bali dan hasil potensi pengembangan Makanan Tradisional Bali dapat disimpulkan bahwa kandung nilai gizi pada Makanan Tradisional Bali yang unggulan atau favorit pada babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan memiliki kandungan gizi yang bervariasi baik itu per 100g berat makanan maupun perporsi.Keberagaman jumlah nilai gizi yang terkandung dalam Makanan Tradisional Bali yang unggulan atau favorit pada babi guling,ayam betutu dan sate lilit languan dapat di jadikan dasar Pada pengembangan Makanan Tradisional Bali yang sudah berkembang pesat dilihat dari peminat wisatawan untuk menikmati kuliner tradisional bali kini semakin besar sehingga potensi usaha seperti babi guling ayam betutu dan sate lilit languan semakin sangat potensial untuk dikembangkan sehingga dapat menarik minat wisatawan dan penikmat wisata kuliner untuk menikmati dan merasakan rasa,tekstur,aroma Makanan Tradisional Bali tersebut serta menjadi salah satu keuntungan dalam hal peningkatan perekonomian atau pendapatan masyarakat bali dalam hal wisata kuliner lewat makanan khas tradisional bali tersebut.Sehingga Makanan Tradisional Bali patuh

di promosikan secara lebih luas sehingga menjadi Makanan Tradisional Bali yang potensial