

## BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Gambaran Kualitas Nasi Kotak Dan Nilai Zat Gizi Makro Yang Di Jual Di Desa Peguyangan Kaja” dari 6 Warung diperoleh 11 nasi kotak mika yang di amati kualitas dan nilai zat gizinya. Maka didapatkan hasil sebagai berikut :

#### 1. Gambaran Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Peguyangan Kaja, dimana di temukan sekitar 13 warung yang menjual nasi kotak mika,tetapi hanya 6 warung yang menjual nasi kotak mika yang berbeda,sehingga di temukan 11 nasi kotak mika dari 6 warung tersebut.

#### 2. Karakteristik Sampel

**Tabel 4. Menu Nasi Kotak Mika**

<b>Nasi</b>	<b>Makanan</b>	<b>Berat</b>
Nasi 1 Nasi campur	- Nasi Kuning - Ayam Sisit - Mie - Tempe - Saur - Sambal	- 145 gram - 14 gram - 16 gram - 7 gram - 4 gram - 6 gram
Nasi 2 Nasi goreng	- Nasi Goreng - Telur dadar - Ayam Sisit	- 145 gram - 7 gram - 3 gram
Nasi 3 Nasi Ayam	- Nasi Putih - Ayam + sambal matah	- 143 gram - 55 gram

Sambal Matah		
Nasi 4 Nasi Campur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Mie</li> <li>- Tahu</li> <li>- Buncis</li> <li>- Telur Dadar</li> <li>- Ayam Sisit</li> <li>- Tempe Manis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 140 gram</li> <li>- 74 gram</li> <li>- 9 gram</li> <li>- 6 gram</li> <li>- 5 gram</li> <li>- 17 gram</li> <li>- 9 gram</li> </ul>
Nasi 5 Nasi Campur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih : 159g</li> <li>- Sayur Jagung + Buncis</li> <li>- Ayam Sisit</li> <li>- Tempe Manis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 159 gram</li> <li>- 25 gram</li> <li>- 20 gram</li> <li>- 24 gram</li> </ul>
Nasi 6 Nasi Goreng Ayam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Goreng</li> <li>- Ayam Tepung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 gram</li> <li>- 69 gram</li> </ul>
Nasi 7 Nasi Putih Ayam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Mie</li> <li>- Ayam Tepung</li> <li>- Tempe Manis</li> <li>- Tahu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 154 gram</li> <li>- 11 gram</li> <li>- 75 gram</li> <li>- 7 gram</li> <li>- 7 gram</li> </ul>
Nasi 8 Nasi Merah Campur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Merah</li> <li>- Mie</li> <li>- Ayam Sisit</li> <li>- Tempe Goreng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 gram</li> <li>- 17 gram</li> <li>- 11 gram</li> <li>- 17 gram</li> </ul>
Nasi 9 Nasi Goreng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Goreng</li> <li>- Sosis</li> <li>- Telur Dadar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 144 gram</li> <li>- 5 gram</li> <li>- 11 gram</li> </ul>
Nasi 10 Nasi Campur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Ayam Sisit</li> <li>- Tempe Manis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 gram</li> <li>- 15 gram</li> <li>- 7 gram</li> </ul>

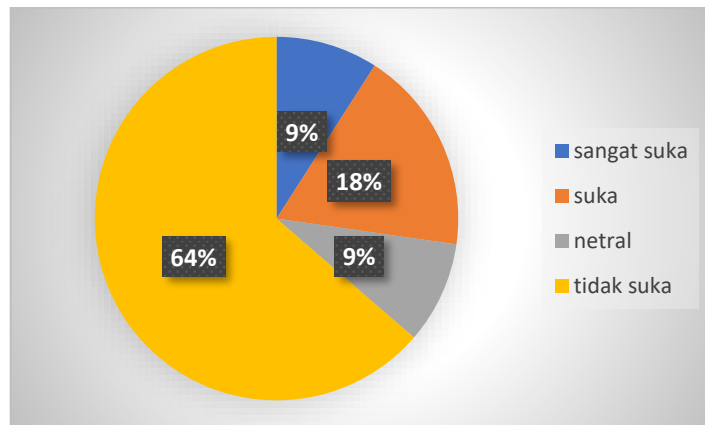
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tahu</li> <li>- Telur Rebus</li> <li>- Mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 gram</li> <li>- 6 gram</li> <li>- 17 gram</li> </ul>
Nasi 11 Nasi Campur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Ayam Sisit</li> <li>- Mie</li> <li>- Tempe Manis</li> <li>- Saur</li> <li>- Sambal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 143 gram</li> <li>- 15 gram</li> <li>- 17 gram</li> <li>- 8 gram</li> <li>- 4 gram</li> <li>- 8 gram</li> </ul>

### 3. Kualitas Makanan

Identifikasi kesukaan pada Warna,Rasa,Aroma Tekstur dan Penampilan

dapat di lihat pada gambar di bawah :

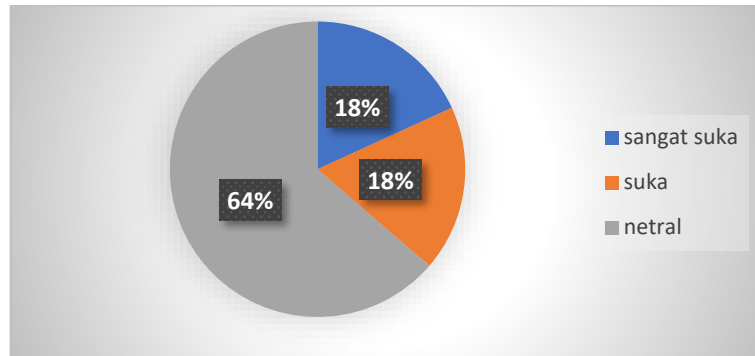
#### a. Kriteria Warna



**Gambar 1. Skor Kualitas Warna Makanan**

Berdasarkan gambar di atas, maka didapatkan hasil bahwa 64% atau sebanyak 7 sampel nasi mendapatkan nilai tidak suka, , 9% atau sebanyak 1 sampel nasi mendapat nilai netral, 18 % atau sebanyak 2 Sampel nasi mendapatkan nilai suka, dan 9% atau sebanyak 1 nasi mendapat nilai sangat suka

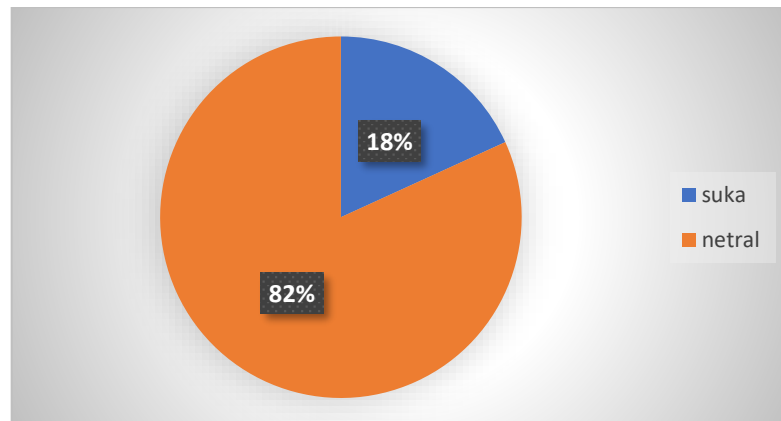
a. Kriteria Rasa



**Gambar 2. Skor Kualitas Rasa Makanan**

Berdasarkan gambar di atas, maka didapatkan hasil bahwa 64% atau sebanyak 7 sampel nasi mendapat nilai netral, 18% atau sebanyak 2 sampel nasi mendapat nilai suka dan 18% atau sebanyak 2 sampel nasi mendapat nilai sangat suka

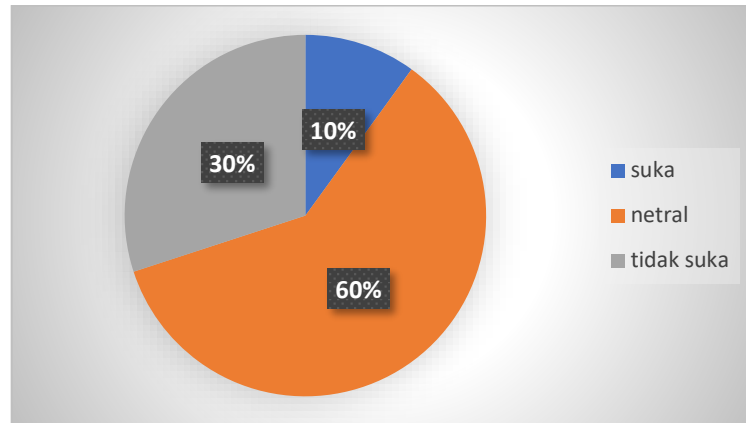
b. Kriteria Aroma



**Gambar 3. Skor Kualitas Aroma Makanan**

Berdasarkan gambar di atas, maka didapatkan hasil bahwa 82% atau sebanyak 9 sampel nasi mendapat nilai netral dan 18% atau sebanyak 2 sampel nasi mendapat nilai suka

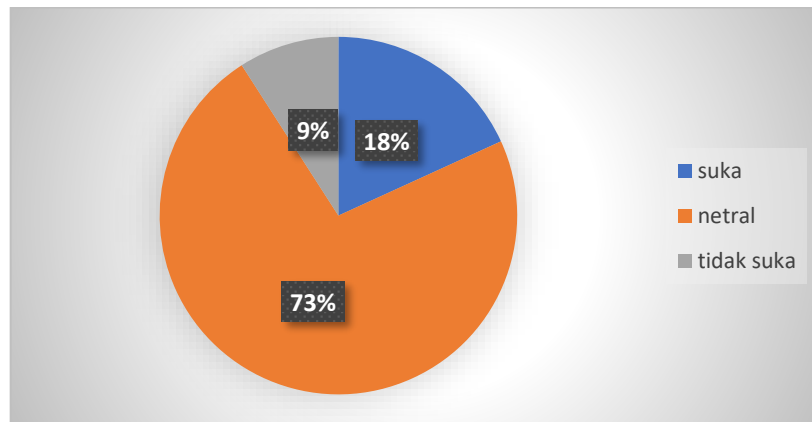
c. Kriteria Tekstur



**Gambar 4. Skor Kualitas Tekstur Makanan**

Berdasarkan gambar diatas, maka didapatkan bahwa 60% atau sebanyak 6 sampel nasi mendapat nilai netral, 30% atau sebanyak 3 sampel nasi mendapat nilai tidak suka, dan 10% atau sebanyak 1 sampel nasi mendapat nilai suka

d. Kriteria Penampilan



**Gambar 5. Skor Kualitas Penampilan Makanan**

Berdasarkan gambar diatas, maka didapatkan bahwa 73% atau sebanyak 8 sampel nasi mendapat nilai netral, 18% atau sebanyak 2 sampel nasi mendapat nilai suka dan 9% atau sebanyak 1 sampel nasi mendapat nilai tidak suka

#### 4. Nilai Zat Gizi

Berikut ini merupakan identifikasi kandungan zat gizi pada 11 nasi kotak mika yang di Analisa dengan 3 panelis yang meliputi energi, protein, lemak, dan karbohidrat

**Tabel 5. Sebaran Nilai Gizi Nasi Kotak Mika**

<b>Rata Rata</b>	<b>Nilai Gizi</b>	<b>AKG 2019</b>
<b>Energi (KKal)</b>	423,2	562,5
<b>Protein (Gram)</b>	14,6	15
<b>Lemak (Gram)</b>	14,8	16,25
<b>Karbohidrat (Gram)</b>	55,34	90

Dalam penelitian ini dilakukan analisis nilai zat gizi makro nasi kotak mika, berdasarkan tabel diatas Nilai Gizi dibandingkan dengan AKG 2019 didapatkan hasil bahwa dari 11 nasi kotak mika belum mencukupi kebutuhan sesuai AKG 2019.

#### B. Pembahasan

Kualitas makanan adalah karakteristik dari produk yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Selain itu, kualitas produk makanan merupakan sesuatu yang dapat ditawarkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan yang bermutu. (Anisa, 2019). Pada penelitian ini ditemukan identifikasi kualitas makanan nasi kotak mika seharga Rp.5.000 di wilayah Peguyangan Kaja dengan jumlah yaitu 11 sampel. Didapatkan bahwa hasil untuk kriteria warna kode sampel yang paling disukai adalah nasi 4 yaitu nasi campur dengan isian nasi putih, mie, tahu, buncis

,telur dadar ,ayam sisit dan tempe manis , selanjutnya untuk kriteria rasa kode sampel yang paling disukai adalah nasi 5 yaitu nasi campur dengan isian nasi putih, sayur jagung + buncis, ayam sisit dan tempe manis, selanjutnya untuk kriteria aroma kode sampel yang paling disukai adalah nasi 3 yaitu nasi ayam sambal matah dengan isian nasi putih dan ayam sambal matah, selanjutnya untuk kriteria tekstur kode sampel yang paling disukai adalah nasi 11 yaitu nasi campur dengan isian nasi putih, ayam sisit, mie, tempe manis, saur dan sambal, selanjutnya untuk kriteria penampilan kode sampel yang paling disukai adalah nasi 9 yaitu nasi goreng dengan isian nasi goreng, sosis dan telur dadar. Bagi penjual nasi kotak mika harus memperhatikan kualitas dari segi warna,rasa,tekstur,aroma dan penampilan sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Susy Amelia (2017) tentang “ Gambaran Kualitas Menu Ditinjau Dari Aspek Asupan Nilai Gizi dan Cita Rasa Makanan Untuk Anak Asuh di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Naggalo Kota Padang”. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa rasa dan penampilan makanan yang di sajikan masih kurang baik dikarenakan pengolahan dan penyajiannya kurang menarik,sehingga sebaiknya institusi lebih memperhatikan cita rasa dan penampilan agar lebih disukai oleh responden sehingga tidak ada lagi makanan yang tersisa dan bisa memenuhi kecukupan gizinya. (Amelia, 2017)

Zat gizi menyediakan tenaga tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan membuat lancarnya pertumbuhan serta memperbaiki jaringan tubuh. Agar dapat menjalankan berbagai fungsi tubuh dan untuk aktivitas sehari-hari diperlukan sejumlah tenaga atau energi.Kebutuhan energi dapat dipenuhi dengan mengonsumsi makanan sumber karbohidrat, protein, dan lemak. Kecukupan energi dapat terpenuhi maka pemanfaatan zat gizi yang lain akan optimal. Pada penelitian

ini menganalisis kandungan zat gizi makro didapatkan hasil Energi 423,2 KKal, Protein 14,6 gram, Lemak 14,8 gram dan Karbohidrat 55,34 gram, dari hasil tersebut didapatkan kandungan zat gizi makro masih dalam kategori kurang jika dibandingkan dengan AKG 2019 dengan kelompok umur 19-29 tahun (perempuan) masih kurang dari 25% dikarenakan oleh penyajian 1 nasi kotak mika disajikan dalam jumlah kecil, sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Diah Ayu Puspa Wulandari (2020) tentang “Kontribusi Zat Gizi Nasi Jinggo Terhadap Pemenuhan Energi dan Protein Di Kota Denpasar”. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa zat gizi nasi jinggo belum mampu memenuhi kecukupan energi dan protein untuk 1 kali makan sehingga disarankan bagi konsumen untuk mengonsumsi 2 porsi nasi jinggo ataupun menambahkan lauk lain terutama sayur – sayuran guna mewujudkan gizi seimbang. (Wulandari, 2020)