

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas Makanan yang paling disukai untuk kriteria warna adalah nasi 4, sampel yang paling disukai untuk kriteria rasa adalah nasi 5, sampel yang paling disukai untuk kriteria aroma adalah nasi 3, sampel yang paling disukai untuk kriteria tekstur adalah nasi 11 dan sampel yang paling disukai untuk kriteria penampilan adalah nasi 9
2. Kandungan nilai zat gizi makro dari 11 nasi kotak mika yaitu energi 423,2 KKal, Protein 14,6 gram, Lemak 14,8 gram dan Karbohidrat 55,34 gram

B. Saran

Adapun saran yang dapat disimpulkan dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Bagi konsumen disarankan untuk mengkonsumsi 2 nasi kotak mika untuk 1 kali Sarapan ataupun menambahkan lauk lainnya untuk memenuhi kecukupan gizi
2. Bagi penjual nasi kotak mika diharapkan lebih memperhatikan kualitas nasi kotak mika dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan agar mendapatkan hasil penjualan yang baik
3. Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian sejenis diharapkan agar melakukan penelitian di wilayah lain dengan nasi yang berbeda