

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Rumah Makan Eka Sri Nadi

Rumah Makan Eka Sri Nadi terletak di desa Ekasari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jember. Rumah Makan Eka Sri Nadi berdiri pada tahun 2011 dan sudah berlangsung selama 11 tahun. Rumah Makan Eka Sri Nadi mulai beroperasi pada jam 06.00-13.30 WITA. Adapun rata-rata jumlah pengunjung yang datang sebanyak kurang lebih dari 100 orang per hari.

Ada beberapa menu yang dijual di Rumah Makan Eka Sri Nadi terdiri dari nasi babi guling, nasi ayam, nasi lawar, tum babi, sate lilit babi dan ayam. Dan jumlah tenaga/karyawan yang ada di Rumah makan Eka Sri Nadi yaitu berjumlah 7 orang.

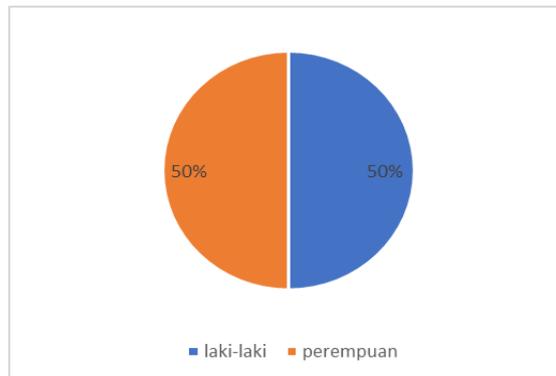
Rata-rata produk lawar klungah sehari yang disajikan 2 kali pengolahan. Diperlukan bahan yaitu sebanyak 5000 gram batok kelapa muda, daging sebanyak 300 gram dengan bumbu Rajang 320 gram

Untuk cara mengolah lawar klungah pertama buah kelapa dibelah ambil daging batoknya, cuci dan rebus, masukkan sedikit garam dan kunyit geprek saja. Kalau sudah matang angkat, setelah dingin batok di iris tipis, kemudian di peras buang airnya kemudian sisihkan. Selanjutnya rebus daging babi dengan garam hingga matang. Kemudian di potong kecil-kecil, masukkan ke dalam wadah sayur batok. Lalu bumbu halus ditumis hingga

harum dan matang, masukkan ke dalam wadah sayur batok tambahkan irisan daun jeruk, bawang goreng, irisan cabai goreng, aduk campur rata, tuang air jeruk lemo, parutan kelapa, aduk rata, tes rasanya dan jika sudah sajikan.

2. Karakteristik Subjek

a. Sebaran Jenis Kelamin Subjek Pengamatan

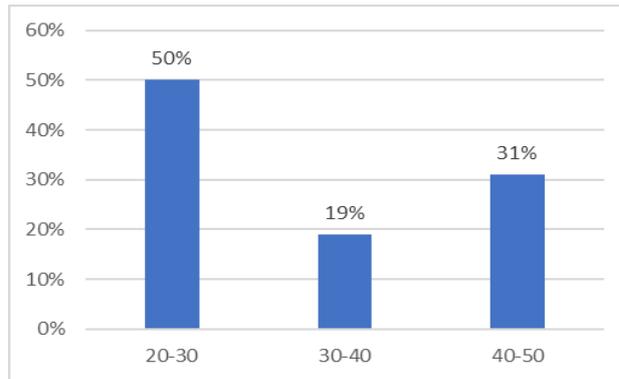


Gambar 1

Sebaran Subjek Pengamatan Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan sebaran jenis kelamin subjek yang digunakan dalam pengamatan ini yaitu yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 8 orang (50%) dan yang berjenis kelamin perempuan 8 orang (50%) dengan total subjek 16 orang.

b. Sebaran Umur Subjek

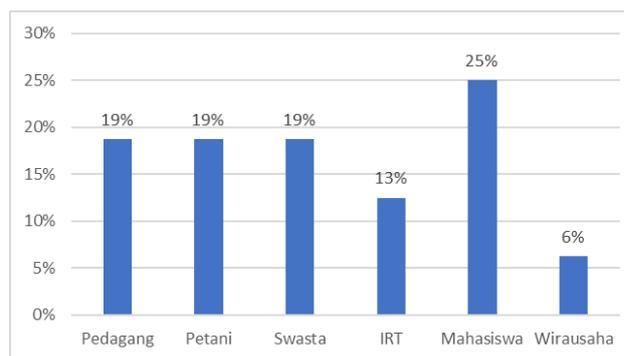


Gambar 2

Sebaran Subjek Pengamatan Berdasarkan Umur

Berdasarkan hasil analisis data diperoleh subjek dengan umur 20-30 tahun sebanyak 8 orang (50%), pada umur 30-40 tahun sebanyak 3 orang (19%), dan umur 40-50 tahun sebanyak 5 orang (31%). Hasil analisis secara rinci bisa dilihat pada grafik 1.

c. Sebaran Pekerjaan Subjek

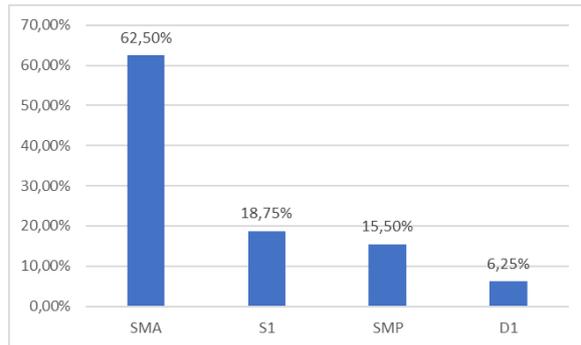


Gambar 3

Sebaran Subjek Pengamatan Berdasarkan Pekerjaan

Subjek dengan pekerjaan Pedagang sebanyak 3 orang (19%), Petani sebanyak 3 orang (19%), Swasta sebanyak 3 orang (19%), IRT sebanyak 2 orang (13%), Mahasiswa sebanyak 4 orang (25%), dan Wirausaha sebanyak 1 orang (6%).

d. Sebaran Pendidikan Subjek



Gambar 4

Sebaran Subjek Pengamatan Berdasarkan Pendidikan

Berdasarkan Pendidikan terakhir pada subjek didapatkan hasil terbanyak yaitu pada SMA sebanyak 10 orang (62,50%), S1 sebanyak 3 orang (18,75%), SMP sebanyak 2 orang (15,50%) dan D1 sebanyak 1 orang (6,25%).

3. Daya Terima

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas bahan pangan yang menyebabkan seseorang menerima atau tidak. Faktor yang mempengaruhi daya terima suatu makanan adalah rangsangan cita rasa yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma dan tingkat keseluruhan.

a. Daya Terima Dari Aspek Warna

Warna merupakan faktor yang harus dipertimbangkan dalam pengembangan produk, karena panelis menilai produk pertama kali pada penampakan visualnya (Rismaya, dkk, 2018). Berdasarkan hasil penilaian terhadap warna terendah yaitu 3 (agak suka) dan tertinggi 4 (suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3,75 dengan kategori (suka).

Persentase kesukaan panelis terhadap warna lawar klungah disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3

Persentase Tingkat Penerimaan Warna Pada Lawar Klungah

	WARNA	
Keterangan	Jumlah	%
Suka	15	93,75
Agak Suka	1	6,25
TOTAL	16	100

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap warna pada lawar klungah, hasil penilaian warna terendah yaitu 3 (agak suka) dan nilai tertinggi 4 (suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3,75 dengan kategori (suka).

b. Daya Terima Dari Aspek Rasa



Gambar 5

Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Pada Lawar Klungah

Rasa adalah penilaian panelis terhadap cita rasa suatu makanan yang ditimbulkan yang dapat dibedakan dengan indera pengecap. Rasa adalah persepsi dari indera pengecap yang meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit. Berdasarkan hasil penilaian terhadap rasa terendah yaitu 4 (dengan

kategori suka) dan nilai tertinggi yaitu 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,37 (dengan kategori suka). Persentase kesukaan terhadap rasa pada lawar klungah disajikan dalam gambar 5.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasa pada lawar klungah, hasil penilaian terendah pada rasa didapatkan yaitu 4 (dengan kategori suka) dan nilai tertinggi yaitu 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,37 (dengan kategori suka).

c. Daya Terima Dari Aspek Aroma

Aroma dipakai sebagai indikator terjadinya kerusakan produk. Aroma merupakan interaksi yang ditimbulkan oleh suatu bahan pangan yang dibedakan oleh indra pembau. Berdasarkan hasil penilaian terendah didapatkan yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi yaitu 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3 (dengan kategori suka). Persentase kesukaan terhadap aroma disajikan dalam Tabel 4.

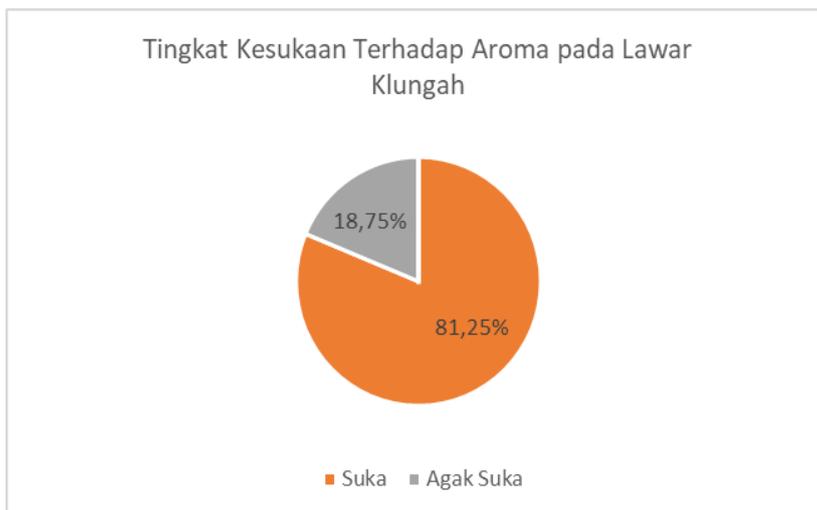
Tabel 4

Persentase Tingkat Penerimaan Aroma Pada Lawar Klungah

AROMA		
Keterangan	Jumlah	%
Suka	12	75
Agak Suka	4	25
TOTAL	16	100

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aroma pada lawar klungah, hasil penilaian terendah pada aroma yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3 (dengan kategori agak suka).

d. Daya Terima Dari Aspek Tekstur



Gambar 6
Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Pada Lawar Klungah

Tekstur akan mempengaruhi cita rasa yang akan ditimbulkan oleh suatu bahan (Anggraini,dkk 2014). Berdasarkan hasil penilaian terendah pada tekstur yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3,25 (dengan kategori agak suka). Persentase kesukaan terhadap tekstur disajikan dalam gambar 6.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap tekstur lawar klungah. Hasil penilaian tekstur terendah yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3,25 (dengan kategori agak suka).

e. Daya Terima Dari Aspek Penerimaan Keseluruhan

Penerimaan Keseluruhan adalah nilai dari panelis yang berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur lawar klungah. Berdasarkan hasil

penilaian terendah pada penerimaan secara keseluruhan yaitu 4 (dengan kategori suka) dan nilai tertinggi 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,06 (dengan suka). Persentase kesukaan panelis terhadap lawar klungah disajikan dalam Tabel 5.

Tabel 5

Persentase Tingkat Penerimaan Secara Keseluruhan Pada Lawar Klungah

TINGKAT KESELURUHAN		
Keterangan	Jumlah	%
Sangat Suka	1	6,25
Suka	15	93,75
TOTAL	16	100

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap penerimaan keseluruhan pada lawar klungah, hasil penerimaan keseluruhan terendah yaitu 4 (dengan kategori suka) dan nilai tertinggi 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,06 (dengan kategori suka).

3. Kandungan Zat Gizi

Semua pengunjung yang menikmati lawar klungah selalu menghabiskan dan tidak ada sisa. Dalam pembuatan 1 resep Lawar Klungah sebesar 1 baskom (5.620 gram) menggunakan bahan sebanyak 5000 gram batok kelapa muda, daging sebanyak 300 gram dengan bumbu

Rajang 320 gram mendapatkan hasil Energi 4.902,5 Kkal, Protein 122,3 gram, Lemak 262,9 gram, Karbohidrat 555,9 gram, Besi 60 mg.

Untuk 100 gram lawar klungah mendapatkan hasil Energi 165 Kkal, Protein 16,5 gram, Lemak 9,5 gram, Karbohidrat 28,5 gam, Besi 2,85 mg sedangkan untuk 1 porsi mangkok lawar klungah sebesar 140 gram mendapatkan hasil Energi 428,7 Kkal, Protein 10,9 gram, Lemak 13,13 gram, Karbohidrat 2,78 gram, Besi 4,35 mg. Kandungan gizi pada lawar klungah bisa dilihat pada tabel 6.

Tabel 6
Kandungan Gizi 1 Resep Lawar Klungah

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	4.902,5 Kkal
Protein	122,3 gram
Lemak	262,9 gram
Karbohidrat	555,9 gram
Besi	60 mg

Tabel 7
Kandungan Gizi 1 Porsi Lawar Klungah

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	428,7 Kkal
Protein	10,9 gram
Lemak	13,13 gram
Karbohidrat	27,78 gram
Besi	4,35 mg

B. Pembahasan

1. Daya Terima Makanan Lawar Klungah

Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Kurnia, 2010). Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida, 2012). Lawar klungah disukai oleh pengunjung karena dalam lawar klungah terdapat bumbu khas Jembrana yaitu bumbu Rajang dan daging batok kelapa muda yang segar sehingga memiliki cita rasa yang khas sehingga disukai oleh pengunjung. Semua Subjek Pengamatan berasal dari Desa Ekasari dan pernah mencicipi lawar klungah di tempat makan lainnya seperti Rumah Makan Ebler Desa Kaliakah, dan Rumah Makan Made Desa Melaya.

a. Daya Terima Dari Aspek Warna

Warna merupakan faktor yang harus dipertimbangkan dalam pengembangan produk, karena panelis menilai produk pertama kali pada penampakan visualnya (Rismaya, dkk, 2018).

Berdasarkan hasil penilaian terhadap warna terendah yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3,75 (dengan kategori agak suka). Dengan hasil Persentase daya terima terhadap warna dengan kategori

suka diperoleh nilai sebesar 93,75% (15) dan dengan kategori agak suka diperoleh nilai sebesar 6,25% (1).

Dari hasil yang didapatkan alasan pengunjung memilih suka terhadap warna yaitu karena warna pada lawar klungah tidak mengandung pewarna buatan sehingga warna yang dihasilkan merupakan warna asli dari bumbu dan daging batok kelapa muda sehingga kelihatan berwarna alami abu dengan campuran hijau dari potongan daun jeruk limau. Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa lawar klungah dapat diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh pengunjung.

b. Daya Terima Dari Aspek Rasa

Rasa adalah penilaian panelis terhadap cita rasa suatu makanan yang ditimbulkan yang dapat dibedakan dengan indera pengecap. Rasa adalah persepsi dari indera pengecap yang meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Rasa merupakan faktor yang penting dalam keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan (Meilgaard, dkk, 1999 dalam Dolongseda, 2013).

Berdasarkan hasil penilaian terhadap rasa terendah yaitu 4 (dengan kategori suka) dan nilai tertinggi 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,37 (dengan kategori suka). Dengan hasil Persentase daya tarima terhadap rasa dengan kategori

sangat suka yang diperoleh nilai yaitu 87,50% (14) dan dengan kategori suka diperoleh nilai sebesar 12% (2).

Dari hasil yang didapatkan alasan pengunjung memilih sangat suka terhadap rasa yaitu pada lawar klungah memiliki sensasi bumbu dengan rasa yang khas yang diolah menggunakan minyak kelapa asli bali, dan bahan dari bawang merah, bawang putih, jeruk limau, daun jeruk, cabai, kemiri, garam, ketumbar, terasi lengkuas, kunyit, jahe, kencur dan sereh, kemudian ditambahkan parutan kelapa dan jeruk limau sehingga menghasilkan rasa gurih, rasa yang tidak terlalu pedas, manis dan memiliki rasa yang pas pada pengunjung. Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa lawar klungah dapat diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh pengunjung.

c. Daya Terima Dari Aspek Aroma

Aroma dipakai sebagai indikator terjadinya kerusakan produk. Aroma makanan merupakan interkasi yang ditimbulkan oleh suatu bahan pangan yang dibedakan oleh indra pembau. Dalam hal ini penerimaan ditentukan oleh aromanya, meskipun penampakan makanan disukai tetapi akan mengurangi daya terimanya bila terjadi penyimpangan aroma oleh produk tersebut. Aroma makanan dapat juga ditimbulkan dengan menggunakan aroma alami dan sintesis (Anggraini, dkk, 2014).

Berdasarkan hasil penilaian terhadap aromaterendah yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi yaitu 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3 (dengan kategori agak suka). Dengan

hasil persentase data terima terhadap aroma dengan kategori suka diperoleh nilai sebesar 75% (12) dan dengan kategori agak suka diperoleh nilai sebesar 25% (4).

Dari hasil yang didapatkan alasan pengunjung memilih suka terhadap aroma yaitu karena dalam akhir pembuatan lawar klungah ditambahkan potongan kecil daun jeruk limau serta parutan kelapa yang dibakar sehingga menghasilkan aroma yang merupakan ciri khas dari lawar klungah tersebut. Sehingga tidak ada yang tidak suka terhadap aroma dari lawar klungah. Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa lawar klungah dapat diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh pengunjung.

d. Daya Terima Dari Aspek Tekstur

Tekstur akan mempengaruhi cita rasa yang akan ditimbulkan oleh suatu bahan. Perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar liur. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa semakin berkurang. Tekstur suatu bahan pangan sangat mempengaruhi rasa bahan pangan tersebut, tekstur yang baik akan mendukung cita rasa suatu bahan pangan. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui kulit ataupun pencicipan (Anggraini, dkk 2014).

Berdasarkan hasil penilaian terhadap tekstur terendah yaitu 3 (dengan kategori agak suka) dan nilai tertinggi 4 (dengan kategori suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 3 (dengan kategori agak suka). Dengan hasil persentase daya terima terhadap warna dengan kategori suka diperoleh nilai sebesar 81,25% (13) dan dengan kategori agak suka 18,75% (3).

Dari hasil yang didapatkan alasan pengunjung memilih suka terhadap tekstur pada lawar klungah yaitu pada saat proses pembuatan lawar klungah, batok kelapa muda yang sudah di potong kecil-kecil sebelum dicampurkan dengan bumbu terlebih dahulu diproses dengan cara diperas menggunakan tangan sampai air pada batok kelapa muda hilang, sehingga tekstur yang didapatkan pada lawar klungah lembut tetapi masih ada bagian tekstur yang keras. Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa lawar klungah dapat diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh pengunjung.

e. Daya Terima Dari Aspek Tingkat Keseluruhan

Berdasarkan hasil penilaian terhadap penerimaan keseluruhan terendah yaitu 4 (dengan kategori suka) dan nilai tertinggi 5 (dengan kategori sangat suka). Rata-rata yang didapatkan yaitu 4,06 (dengan kategori suka).

Dengan hasil persentase daya terima terhadap penerimaan secara keseluruhan dengan kategori sangat suka diperoleh nilai sebesar 93,75% (1) dengan kategori suka diperoleh nilai sebesar 93,75% (15).

Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa lawar klungah dapat diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh pengunjung.

f. Kandungan Gizi Lawar Klungah

Untuk 100 gram lawar klungah mendapatkan hasil Energi 165 Kkal, Protein 16,5 gram, Lemak 9,5 gram, Karbohidrat 28,5 gram, Besi 2,85 mg sedangkan untuk 1 porsi mangkok Lawar Klungah sebesar 140 gram mendapatkan hasil Energi 428,7 Kkal, Protein 10,9 gram, Lemak 13,13 gram, Karbohidrat 27,78 gram, Besi 4,35 mg.

Menurut (Permenkes No. 28, 2019) mengenai angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia, kebutuhan untuk usia 20-30 tahun energi 2650 kkal, protein, 65 gram, lemak 75 gram, karbohidrat 430 gram, besi 9 mg. Pemenuhan gizi melalui lawar klungah pada usia 20-30 yaitu energi 16,17% dari kebutuhan sehari, protein 32,94% dari kebutuhan sehari, lemak 17,5% dari kebutuhan sehari, karbohidrat 6,46% dari kebutuhan sehari, besi 48,33% dari kebutuhan sehari. Untuk perempuan usia 20-30 yaitu energi 2250 kkal, protein 60 gram, lemak 65 gram, karbohidrat 360 gram, besi 18 mg. pemenuhan gizi melalui lawar klungah pada usia 20-30 yaitu energi 19,05% dari kebutuhan sehari, protein 18,16% dari kebutuhan sehari, lemak 20,2% dari kebutuhan sehari, karbohidrat 7,16% dari kebutuhan sehari, besi 24,16% dari kebutuhan sehari.