

TINGKAT KESUKAAN NASI GORENG BERAS PADI DAN NASI GORENG BERAS JAGUNG DI LINGKUNGAN MASYARAKAT RW 01 KELURAHAN SEKAYU KOTA SEMARANG

Sri Yulianto Fajar Pradapa

Fakultas Vokasi Unisbank Semarang

fajarpradapa@edu.unisbank.ac.id

Wahyu Mafatikul Aulia

Fakultas Vokasi Unisbank Semarang

wahyumafatikhulaulia@edu.unisbank.ac.id

Widhian Hardiyanti

Fakultas Vokasi Unisbank Semarang

widhian@edu.unisbank.ac.id

Marcelino Vocky Abhista

Fakultas Vokasi Unisbank Semarang

jackvill21@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam memahami preferensi konsumen terhadap nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung. Dengan menggunakan metode komparasi gabungan antara metode kualitatif dan kuantitatif, penelitian ini memberikan informasi yang akurat dan holistik mengenai preferensi masyarakat di RW 01 Kelurahan Sekayu Kota Semarang. Dalam pengumpulan data, peneliti menggunakan eksperimen, kuesioner, dokumentasi, dan studi pustaka untuk mendapatkan hasil yang komprehensif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat di RW 01 Kelurahan Sekayu Kota Semarang lebih menyukai nasi goreng beras padi daripada nasi goreng beras jagung berdasarkan uji organoleptik. Meskipun penelitian ini hanya dilakukan pada satu wilayah, namun hasilnya dapat memberikan gambaran tentang preferensi konsumen di wilayah sekitarnya. Penelitian ini juga memberikan informasi penting bagi produsen makanan dalam mengembangkan produk mereka untuk memenuhi permintaan konsumen. Dalam era persaingan bisnis yang ketat, pemahaman terhadap preferensi konsumen sangatlah penting bagi keberhasilan bisnis. Oleh karena itu, hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan bagi produsen makanan dalam membuat keputusan yang tepat dalam memproduksi makanan yang disukai oleh masyarakat.

Kata Kunci : Nasi Goreng, Beras Padi, Beras Jagung, Uji Organoleptik

Abstract

This research provides an important contribution in understanding consumer preferences for paddy rice fried rice and corn rice fried rice. By using a combined comparative method between qualitative and quantitative methods, this research provides accurate and holistic information regarding community preferences in RW 01, Sekayu Village, Semarang City. In collecting data, researchers used experiments, questionnaires, documentation and literature studies to obtain comprehensive results. The results of the research show that people in RW 01, Sekayu Village, Semarang City prefer rice fried rice to corn rice fried rice based on organoleptic tests. Even though this research was only conducted in one area, the results can provide an overview of consumer preferences in the surrounding area. This research also provides important information for food manufacturers in developing their products to meet consumer demand. In an era of intense business competition, understanding consumer preferences is very important for business

success. Therefore, the results of this research can be a reference for food producers in making the right decisions in producing food that is liked by the public.

Keywords: Fried Rice, Paddy Rice, Corn Rice, Organoleptic Test

PENDAHULUAN

Pengaruh globalisasi khususnya di bidang sumber daya pangan mulai meluas ke berbagai negara khususnya Indonesia. Dunia di masa depan juga akan terus berkembang, perpindahan manusia dan barang nantinya akan menjadi sedemikian bebas, tanpa peraturan yang berbelit, setiap orang dapat menginjakkan kakinya dimana saja. Begitu pula dengan komoditas kebutuhan manusia yang semakin kompleks.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan hidup. Pengertian pangan menurut Effendi adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.¹

Sebagai negara kepulauan yang terletak di garis khatulistiwa, Indonesia memiliki peluang yang besar untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakatnya.

Mengingat hal ini, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengoptimalkan pengelolaan sumber daya hayati ini adalah melalui kegiatan inventarisasi sumber daya pangan, salah satu sumber daya tersebut terdapat dalam sektor pangan yaitu tanaman padi yang dapat tumbuh di sebagian besar wilayah Indonesia.

Beras padi merupakan komoditas pangan yang sangat strategis bagi negara-negara di wilayah Asia tidak terkecuali Negara Indonesia karena hingga saat ini sekitar 95% penduduk Indonesia masih memanfaatkan beras padi sebagai komoditas pangan utama, karena beras padi adalah salah satu bahan makanan yang mudah diolah dan mudah disajikan.² Sebagai bahan makanan pokok, beras padi memberikan beberapa keuntungan. Selain rasanya yang netral, beras padi setelah dimasak memberikan volume yang cukup besar dengan kandungan kalori yang tinggi, serta dapat memberikan zat gizi lain yang penting bagi tubuh, seperti protein dan mineral.

Dalam memilih beras padi, tentunya konsumen menginginkan beras yang putih dan bersih. Namun di zaman sekarang ini sebagian besar beras padi di Indonesia banyak mengandung zat kimia yang berbahaya. Manipulasi mutu beras padi sebenarnya sudah sering dilakukan pedagang atau jasa penggilingan beras seperti penyemprotan zat aromatik dan

¹ S. Effendi, *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan* (Bandung: Alfabeta, 2012).

² Wasi Riyanto, M. Ridwansyah, dan Etik Umiyati, "Permintaan Beras Di Provinsi Jambi (Penerapan Partial Adjustment Model)," *Jurnal Perspektif Pembiayaan Dan Pembangunan Daerah* 1, no. 1 (17 Juli 2013), <https://doi.org/10.22437/ppd.v1i1.1337>.

pemakaian bahan pemutih pada beras padi yang tidak sesuai spesifikasi bahan tambahan yang diperbolehkan untuk pangan, dan konsentrasi pemakaian diatas ambang batas berbahaya bagi kesehatan manusia.³

Sementara dari sisi kebutuhan akan konsumsi beras dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Menurut BKKBN bahwa 262 juta penduduk Indonesia membutuhkan beras padi sekitar lebih dari 30 juta ton per tahun untuk kebutuhan industri dan rumah tangga. Kemudian kebutuhan beras padi tersebut akan mengalami peningkatan sesuai pertumbuhan jumlah penduduk.⁴

Ketergantungan pada suatu jenis komoditas pangan yaitu beras padi juga menjadi salah satu masalah dalam ketahanan pangan. Hal ini mungkin terjadi karena adanya sebab seperti ketersediaan air irigasi yang harus memadai, adanya pembabatan lahan sawah untuk dijadikan pembangunan jalan, perumahan, fasilitas umum dan lainnya. Sedangkan disisi lain, program memperluas sawah juga memakan biaya yang mahal dan bahkan tidak bisa dilakukan karena secara aspek teknis, sosial dan ekonomi mensyaratkan lahan yang layak untuk dijadikan lahan sawah semakin tidak ada.⁵

Disebutkan oleh Laksmiasari bahwa provinsi di Indonesia masih melakukan kegiatan impor beras padi yang cukup besar hingga tahun 2015. Hal ini memicu permasalahan lain dalam hal ketahanan pangan di Indonesia, seperti tidak meratanya persebaran beras padi.⁶

Pemenuhan akan konsumsi pangan masyarakat menjadi tanggung jawab pemerintah. Sebagai bahan makanan pokok, diharapkan ketersediaan akan kebutuhan beras mutlak harus dipersiapkan. Oleh karena itu, pemerintah perlu memerhatikan ketersediaan dan kebutuhan pangan masyarakatnya.

Namun, ada juga salah satu bahan pangan selain beras yang dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan, yaitu jagung. Jagung merupakan komoditi yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan pangan pokok alternatif, karena tingkat produksi jagung yang cukup besar. Jagung merupakan tanaman rumput-rumputan dan berbiji tunggal (monokotil). Jagung merupakan tanaman rumput kuat, sedikit berumpun dengan batang kasar dan tingginya berkisar 0,6-3 meter. Tanaman jagung termasuk jenis tumbuhan musiman dengan umur $\pm$ 3 bulan.⁷

³ Ivone Y. Wongkar, "Analisis Klorin Pada Beras Yang Beredar Di Pasar Kota Manado," *PHARMACON* 3, no. 3 (2014), <https://doi.org/10.35799/pha.3.2014.5452>.

⁴ BKKBN, *Waspada! Ledakan Penduduk*, Jurnal Keluarga: Edisi keempat, 2018.

⁵ Warastri Laksmiasri dan Sukamdi Sukamdi, "Keseimbangan Neraca Beras di Indonesia Tahun 2011 – 2015," *Jurnal Bumi Indonesia* 6, no. 3 (2017).

⁶ Laksmiasri dan Sukamdi.

⁷ Nuridayanti, *Uji Toksisitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung (Zea mays L.) ditinjau dari Nilai LD50 dan Pengaruhnya Terhadap Fungsi Hati dan Ginjal Pada Mencit*, Skripsi (Depok: Universitas

Komoditas jagung mempunyai peran yang sangat strategis, baik dalam sistem ketahanan pangan maupun sebagai penggerak roda ekonomi nasional. Permintaan jagung baik untuk industri pangan dan kebutuhan industri lainnya dalam lima tahun ke depan diproyeksikan akan terus meningkat seiring dengan terus bertambahnya jumlah penduduk, dimana menurut Badan Pusat Statistik (BPS) laju pertumbuhan penduduk di Indonesia per tahun sebesar 1,49% atau populasi diproyeksikan akan terus bertambah sekitar 3,5 juta setiap tahunnya. Selain itu, peningkatan kebutuhan jagung juga didorong oleh peningkatan pendapatan masyarakat.⁸

Salah satu produk yang dapat dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan dari jagung adalah beras jagung. Dengan melihat kandungan gizinya, maka beras jagung dapat dijadikan sebagai bahan pangan pokok alternatif selain beras padi. Dengan demikian, produksi jagung yang cukup besar dapat dimanfaatkan dengan maksimal.

Atas dasar latar belakang masalah tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian tugas akhir yang berjudul tingkat kesukaan nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung di lingkungan Masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu Kota Semarang.

METODE PENELITIAN

Tipe Penelitian

Tipe penelitian yang digunakan penulis adalah eksperimen. Eksperimen merupakan metode dimana peneliti melaksanakan percobaan mengenai suatu hal, melihat prosesnya dan menuliskan hasil percobaannya. Selanjutnya, hasil percobaan tersebut dievaluasi oleh pembimbing.

Pada penelitian kali ini, penulis melakukan eksperimen terhadap nasi goreng yang menggunakan bahan utama beras padi dan beras jagung.

Spesifikasi Penelitian

Pada spesifikasi penelitian yang penulis ambil adalah metode kuantitatif, menurut Sugiyono metode kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan.⁹

Indonesia, 2011).

⁸ Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian, *Petunjuk Teknis Gerakan Pengembangan Jagung Hibrida* (Kementerian Jakarta, 2016).

⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2013), h. 13.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan cara uji organoleptik dan uji tingkat kesukaan yang meliputi beberapa indikator yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur terhadap nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung.

Sumber Data

Sumber data merupakan faktor penting yang menjadi pertimbangan dalam penentuan metode pengumpulan data disamping jenis data yang telah dibuat di muka.

Metode Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya.

1. Kuesioner

Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan pribadinya, atau hal yang diketahui oleh responden. Kuesioner sendiri merupakan istilah lain dari angket, kuesioner adalah suatu bentuk instrumen pengumpulan data yang fleksibel dan relatif sangat mudah dipergunakan.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan kuesioner dalam pengumpulan data primer untuk memperoleh informasi tentang tingkat kesukaan terhadap nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung di lingkungan masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu Semarang.

2. Dokumentasi

Dokumentasi berasal dari kata dokumen yang artinya baran-barang tertulis. Dokumentasi merupakan pengumpulan data mengenai hal-hal berupa dokumen yang ada pada objek penelitian.

Dalam penelitian ini, penulis melengkapi sumber data yang digunakan untuk penelitian, berupa foto atau video pada saat proses pembuatan nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung.

Metode Penyajian Data

Penyajian data adalah rangkaian kegiatan dalam proses penyelesaian hasil penelitian dengan menggunakan metode analisis sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Hal ini dilakukan guna mempermudah pengambilan data-data yang telah dikumpulkan.

Pada metode ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif, penelitian deskriptif kualitatif ditujukan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah atau rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, dan keterkaitan antar kegiatan.

Pada penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif karena dalam penelitian ini penulis ingin mengetahui tingkat kesukaan terhadap nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung di lingkungan masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu, serta penulis juga akan turun langsung ke lapangan bersama objek penelitian sehingga jenis metode deskriptif kualitatif ini lebih tepat untuk digunakan.

Metode Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari data, menyusun data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusun ke dalam pola memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Pada penelitian ini penulis membuat kuesioner dengan menerapkan uji organoleptik untuk mengelompokkan data responden terhadap pengindraan yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur dari nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung kepada masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu Semarang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Objek Penelitian

1. Deskripsi Nasi Goreng

Nasi goreng adalah menu segala waktu, bisa disajikan setiap saat. Proses pembuatannya praktis dan ekonomis. Beliau menyebut definisi nasi goreng lebih mengacu pada KBBI yaitu nasi yang diberi bumbu dan digoreng.

Dalam riset terbaru Prof. Murdijati Gardjito menyebutkan terdapat 104 jenis nasi goreng di Indonesia. Dari semua itu, baru 36 ragam nasi goreng yang dapat ditelusuri asal usulnya, lainnya dimasukkan ke dalam kategori resep pengembangan.¹⁰

2. Deskripsi Kuesioner

Kuesioner berupa tabel yang diisi pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan judul penelitian yang ditujukan untuk masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu Semarang baik pria maupun wanita, yang bertujuan untuk memperoleh informasi data uji organoleptik terkait tingkat kesukaan terhadap nasi goreng beras jagung dan nasi goreng beras padi yang valid dan relevan.

¹⁰ Murdijati Gardjito, *Makanan Tradisional Indonesia*, Seri 3 (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2018).

Tabel 1 Aspek Kuesioner

No	Aspek yang dikaji
1	Bagaimana dengan rasa, aroma, warna, dan tekstur terhadap nasi goreng beras padi?
2	Bagaimana dengan rasa, aroma, warna, dan tekstur terhadap nasi goreng beras jagung?

Sumber : Data yang diolah, 2022

Dalam pembuatan kuesioner ini, penulis menentukan responden yaitu masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu Kota Semarang guna memperoleh data penelitian terhadap tingkat kesukaan nasi goreng beras jagung dan nasi goreng beras padi.

Masyarakat RW 01 Kelurahan Sekayu terdapat sekitar 213 kepala keluarga (KK) dengan jumlah total penduduk sekitar 837 penduduk. Pada penelitian ini, penulis hanya membagikan kuesioner kepada 100 penduduk dan tentunya penulis membagi rata kuesioner kepada tiap Rukun Tangga (RT) yang berjumlah 7 RT (Rukun Tangga) di lingkungan RW 01 Kelurahan Sekayu agar hasil data kusioner juga merata.

Analisis Data

1. Analisis Data Responden

Pada analisis data responden ini penulis akan menjelaskan gambaran umum mengenai data para responden yang telah membantu penulis untuk memberi informasi data terkait penelitian yang penulis teliti melalui pengisian kuesioner. Responden dalam hal ini adalah penduduk RW 01 Kelurahan Sekayu Semarang yang berkenan mencoba dan menilai hasil nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung.

a. Responden berdasarkan usia

Berdasarkan hasil data identitas responden yang terdapat pada lembar kuesioner, dapat diketahui bahwa jumlah responden berdasarkan usia dapat dilihat di tabel berikut :

Tabel 2 Data Usia Responden

No	Usia	Jumlah (orang)
1	15-25 Tahun	16
2	25-35 Tahun	47
3	35-45 Tahun	19
4	45 Tahun ke atas	18
	TOTAL	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa data usia responden yang berkontribusi dalam mengisi kuesioner terdapat 16 responden yang berumur 15-25 tahun, 47 responden yang berusia 25-35 tahun, 19 responden yang berusia 35-45 tahun, dan 18 responden yang berusia 45 tahun ke atas.

b. Responden berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan hasil data identitas responden yang terdapat pada lembar kuesioner, dapat diketahui bahwa jumlah responden berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat di tabel berikut :

Tabel 3 Data Jenis Kelamin Responden

No	Jenis kelamin	Jumlah (orang)
1	Laki-laki	37
2	Perempuan	63
	TOTAL	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa data jenis kelamin responden yang berkontribusi dalam mengisi kuesioner terdapat 37 responden laki-laki dan 63 responden perempuan.

c. Responden berdasarkan pekerjaan

Berdasarkan hasil data responden yang terdapat pada lembar kuesioner, dapat diketahui bahwa jumlah responden berdasarkan jenis pekerjaan dapat dilihat di tabel berikut :

Tabel 4 Data Jenis Pekerjaan Responden

No	Pekerjaan	Jumlah (orang)
1	Pegawai swasta	33
2	Pegawai negeri	16
3	Freelance	12
4	Ibu rumah tangga	39
	TOTAL	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa data jenis pekerjaan responden yang berkontribusi dalam mengisi kuesioner terdapat 33 responden bekerja sebagai pegawai swasta, 16 responden bekerja sebagai pegawai negeri, 12 responden bekerja sebagai freelance, dan 39 responden bekerja sebagai ibu rumah tangga.

2. Analisis Hasil Penilaian Nasi Goreng Beras Padi dan Nasi Goreng Beras Jagung

Berdasarkan hasil data responden yang diperoleh melalui kuesioner terhadap rasa, aroma,

warna, dan tekstur nasi goreng beras padi, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

a. Rasa

Indikator rasa yang dinilai pada nasi goreng ini adalah rasa asin, diakibatkan karena pembentukan pati resisten yang membuat rasa dari nasi goreng menjadi asin. Hasil analisis data terhadap rasa asin dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5 Hasil Penilaian Responden Terhadap Rasa Nasi Goreng Beras Padi dan Nasi Goreng Beras Jagung

No	Kriteria	Skor	Jumlah Responden	
			Nasi goreng beras padi	Nasi goreng beras jagung
1	Sangat asin	4	13	0
2	Asin	3	43	38
3	Cukup asin	2	35	42
4	Kurang asin	1	9	20
	TOTAL		100	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan hasil data penelitian dari tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa penilaian terhadap rasa nasi goreng beras padi adalah 13 responden menyatakan sangat asin, 43 responden menyatakan asin, 35 responden menyatakan cukup asin, dan 9 responden menyatakan kurang asin. Sedangkan penilaian terhadap nasi goreng beras jagung adalah 38 responden menjawab asin, 42 responden menjawab cukup asin, 20 responden menjawab kurang asin, dan tidak ada yang menjawab sangat asin atau nol.

b. Aroma

Indikator aroma yang dinilai pada penelitian nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung adalah aroma harum. Hasil analisis data terhadap aroma harum dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6 Hasil Penilaian Responden Terhadap Aroma Nasi Goreng Beras Padi dan Nasi Goreng Beras Jagung

No	Kriteria	Skor	Jumlah Responden	
			Nasi goreng beras padi	Nasi goreng beras jagung
1	Sangat harum	4	37	6
2	Harum	3	35	27
3	Cukup harum	2	18	48
4	Kurang harum	1	10	19
	TOTAL		100	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan hasil data dari tabel penelitian diatas, maka dapat diketahui bahwa penilaian terhadap aroma nasi goreng beras padi adalah 37 responden menyatakan sangat harum, 35 responden menyatakan harum, 18 responden menyatakan cukup harum, dan 10 responden menyatakan kurang harum. Sedangkan penilaian terhadap nasi goreng beras jagung adalah 6 responden menjawab sangat harum, 27 responden menjawab harum, 48 responden menjawab cukup harum, 19 responden menjawab kurang harum.

c. Warna

Indikator warna yang dinilai pada penelitian nasi goreng beras padi adalah warna mencolok. Hasil analisis data terhadap warna mencolok dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 7 Hasil Penilaian Responden Terhadap Warna Nasi Goreng Beras Padi dan Nasi Goreng Beras Jagung

No	Kriteria	Skor	Jumlah Responden	
			Nasi goreng beras padi	Nasi goreng beras jagung
1	Sangat mencolok	4	8	28
2	Mencolok	3	19	45
3	Cukup mencolok	2	45	22
4	Kurang mencolok	1	28	5
	TOTAL		100	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan hasil data penelitian dari tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa penilaian terhadap warna nasi goreng beras padi adalah 8 responden menyatakan sangat mencolok, 19 responden menyatakan mencolok, 45 responden menyatakan cukup mencolok, dan 28 responden menyatakan kurang mencolok. Sedangkan penilaian terhadap nasi goreng beras jagung adalah 28 responden menjawab sangat mencolok, 45 responden menjawab mencolok, 22 responden menjawab cukup mencolok, 5 responden menjawab kurang mencolok.

d. Tekstur

Indikator tekstur yang dinilai pada penelitian nasi goreng beras padi adalah tekstur lembut dan keras. Hasil analisis data terhadap tekstur keras dan lembut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 8 Hasil Penilaian Responden Terhadap Tekstur Nasi Goreng Beras Padi dan Nasi Goreng Beras Jagung

No	Kriteria	Skor	Jumlah Responden	
			Nasi goreng beras padi	Nasi goreng beras jagung
1	Lembut	4	22	0
2	Cukup lembut	3	58	37
3	Keras	2	17	49
4	Cukup keras	1	3	14
	TOTAL		100	100

Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan hasil data penelitian dari tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa penilaian terhadap tekstur nasi goreng beras padi adalah 22 responden menyatakan lembut, 58 responden menyatakan cukup lembut, 17 responden menyatakan keras, dan 3 responden menyatakan cukup keras. Sedangkan penilaian terhadap nasi goreng beras jagung adalah 37 responden menjawab cukup lembut, 49 responden menjawab keras, 14 responden menjawab cukup keras, dan tidak ada yang menjawab lembut atau nol.

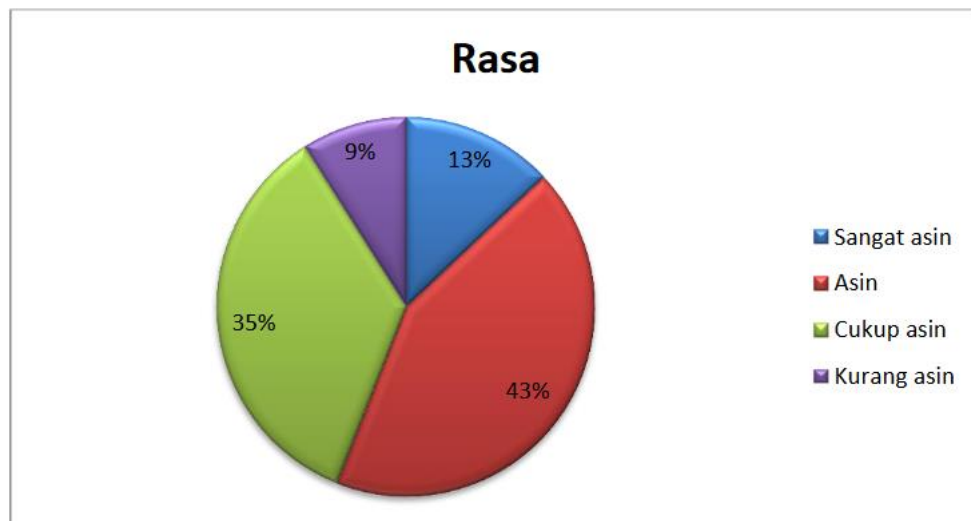
Pembahasan

1. Tingkat Kesukaan Nasi Goreng Beras Padi

Pada pembahasan berikut ini akan disampaikan hasil penelitian terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur pada nasi goreng beras padi yang ditampilkan dalam bentuk grafik-grafik berikut ini :

a. Rasa

Rasa merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra perasa sebagai alat untuk mengetahui tingkat asam, asin, maupun pahit. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap rasa nasi goreng beras padi



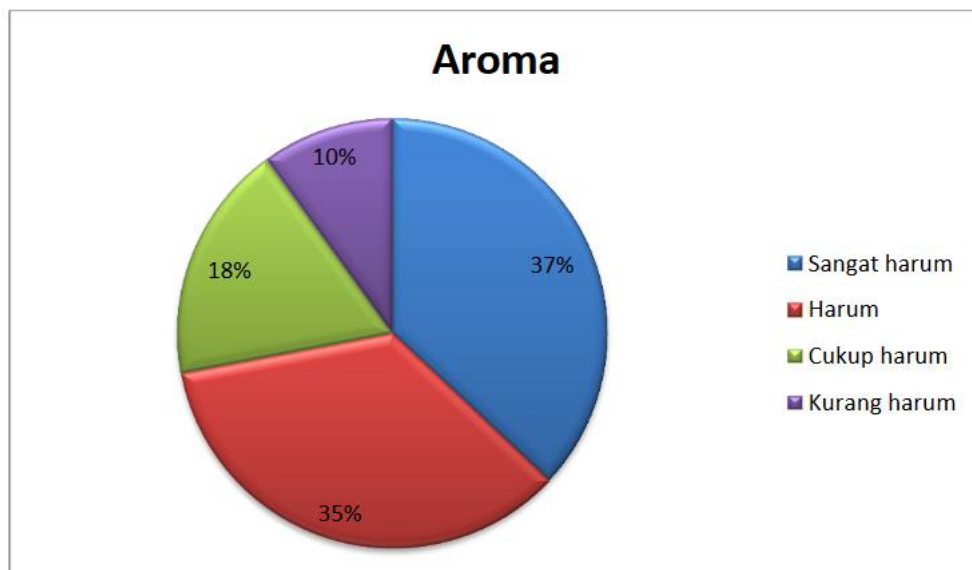
Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

Diagram 4. 1
Persentase Rasa Nasi Goreng Beras Padi

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap rasa nasi goreng beras padi hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras padi rasanya asin dengan persentase sebesar 43% karena mengandung pati resisten sehingga dapat menghasilkan rasa asin.

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra penciuman sebagai alat untuk mengetahui tingkat aroma dari suatu makanan. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap aroma nasi goreng beras padi.



Sumber : Data Kuesiner yang diolah, 2021

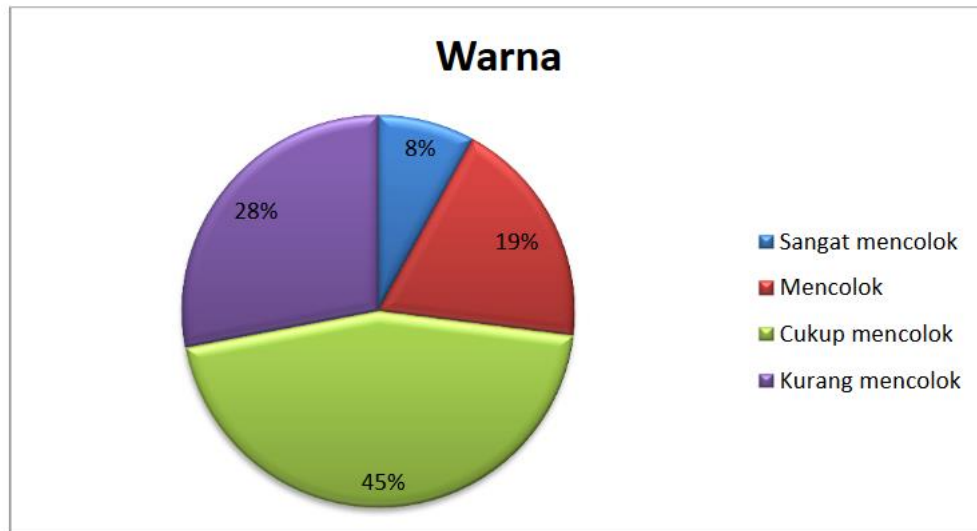
Diagram 4. 2

Persentase Aroma Nasi Goreng Beras Padi

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap aroma nasi goreng beras padi hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras padi aromanya sangat harum dengan persentase sebesar 37%.

c. Warna

Warna merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra penglihatan sebagai alat untuk mengetahui tingkat kecolokan warna suatu makanan. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap warna nasi goreng beras padi.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

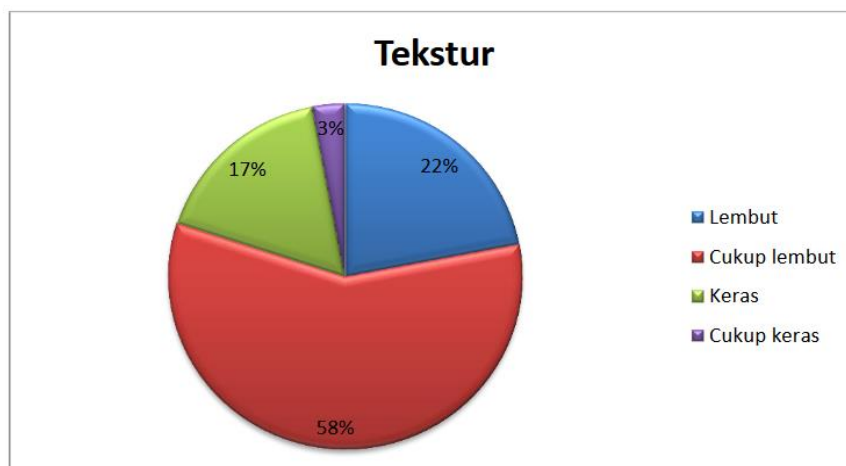
Diagram 4. 3

Persentase Warna Nasi Goreng Beras Padi

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap warna nasi goreng beras padi hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras padi warnanya cukup mencolok dengan persentase sebesar 45%.

d. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra peraba sebagai alat untuk mengetahui tingkat kelembutan atau kekasaran suatu makanan. Dan berikut adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap tekstur nasi goreng beras padi.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

Diagram 4. 4

Persentase Tekstur Nasi Goreng Beras Padi

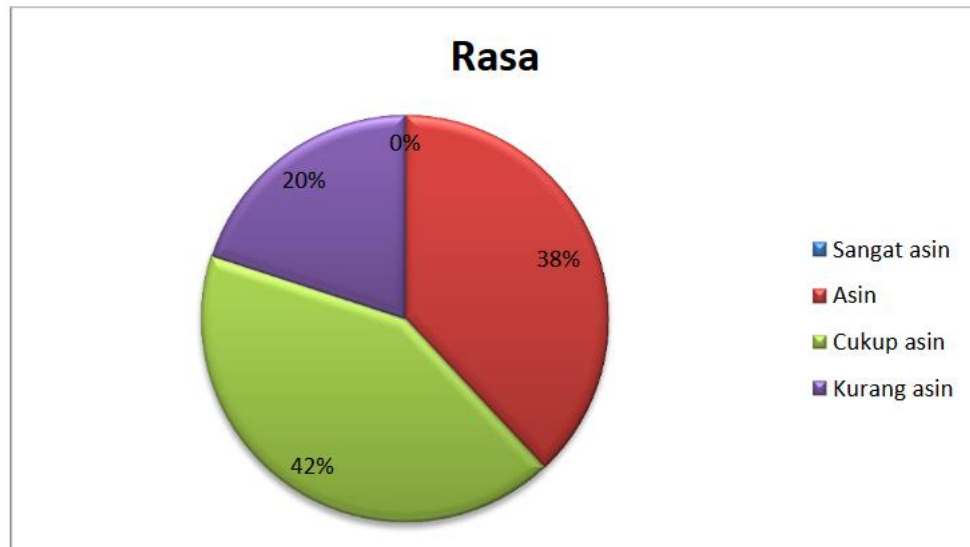
Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap tekstur nasi goreng beras padi hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras padi teksturnya cukup lembut dengan hasil persentase sebesar 58%.

2. Tingkat Kesukaan Nasi Goreng Beras Jagung

Pada pembahasan berikut ini akan disampaikan hasil persentase terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur pada nasi goreng beras jagung yang ditampilkan dalam bentuk grafik-grafik berikut ini :

a. Rasa

Rasa merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra perasa sebagai alat untuk mengetahui tingkat asam, asin, maupun pahit. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap rasa nasi goreng beras jagung.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

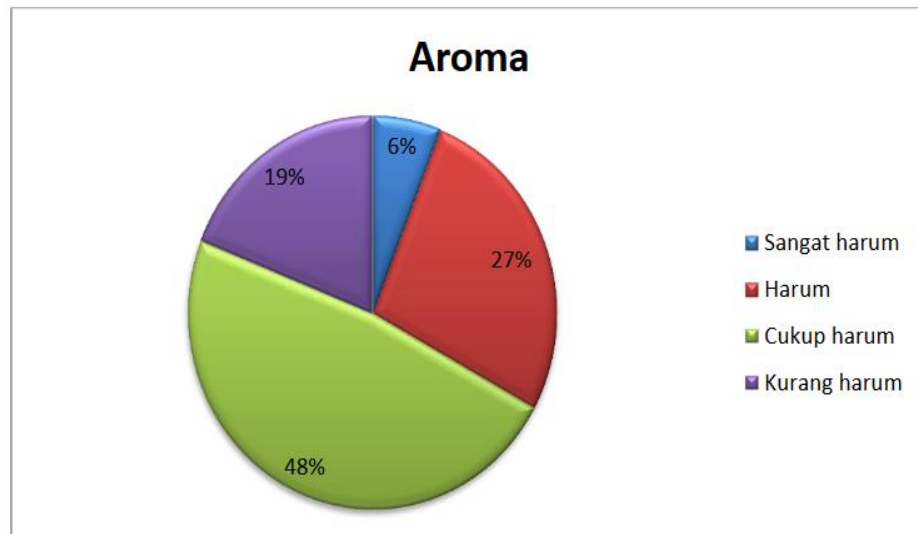
Diagram 4. 5

Persentase Rasa Nasi Goreng Beras Jagung

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap rasa nasi goreng beras jagung hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras jagung rasanya cukup asin dengan hasil persentase sebesar 42% karena mengandung pati resisten sehingga dapat menghasilkan rasa asin.

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra penciuman sebagai alat untuk mengetahui tingkat aroma dari suatu makanan. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap aroma nasi goreng beras jagung.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

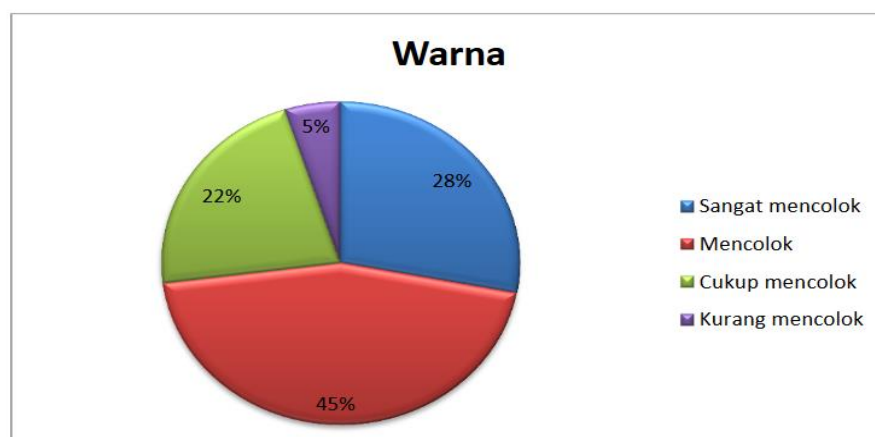
Diagram 4. 6

Persentase Aroma Nasi Goreng Beras Jagung

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap aroma nasi goreng beras jagung hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras jagung aromanya cukup harum dengan persentase sebesar 48%.

c. Warna

Warna merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra penglihatan sebagai alat untuk mengetahui tingkat kecolokan warna suatu makanan. Dan berikut ini adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap warna nasi goreng berasjagung.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

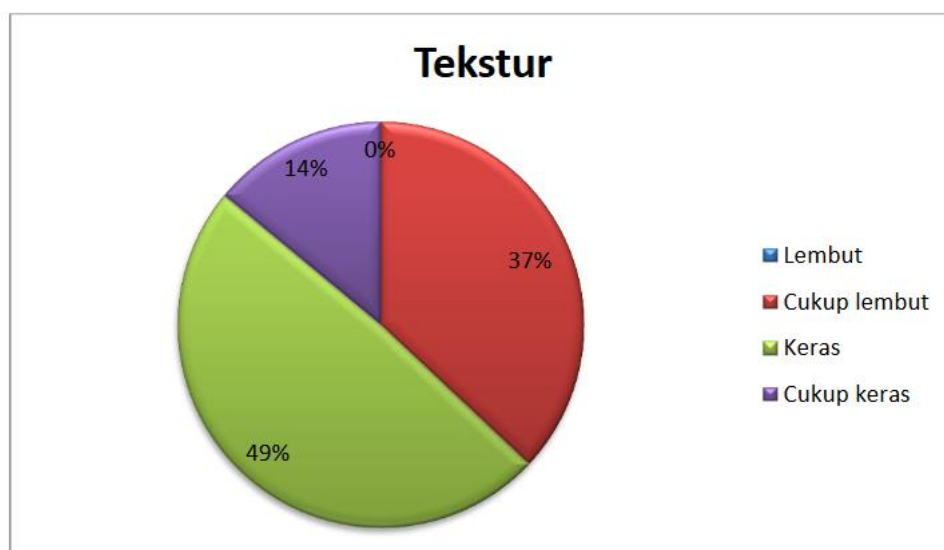
Diagram 4. 7

Persentase Warna Nasi Goreng Beras Jagung

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap warna nasi goreng beras jagung hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras jagung warnanya mencolok dengan persentase sebesar 45%.

d. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu dari instrumen uji organoleptik yang menggunakan indra peraba sebagai alat untuk mengetahui tingkat kelembutan atau kekerasan suatu makanan. Dan berikut adalah grafik diagram persentase hasil tanggapan responden terhadap tekstur nasi goreng beras jagung.



Sumber : Data Kuesioner yang diolah, 2021

Diagram 4. 8

Persentase Tekstur Nasi Goreng Beras Jagung

Berdasarkan hasil diagram tersebut, maka dapat diketahui hasil penelitian responden terhadap tekstur nasi goreng beras jagung hasilnya responden lebih dominan menjawab nasi goreng beras jagung teksturnya keras dengan persentase sebesar 49%.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan pembahasan tentang nasi goreng beras padi dan nasi goreng beras jagung, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan antara kedua jenis nasi goreng dalam hal rasa, aroma, warna, dan tekstur. Tingkat kesukaan rasa dari nasi goreng beras padi cenderung lebih banyak menjawab rasa asin, sedangkan nasi goreng beras jagung cenderung rasa cukup asin. Tingkat kesukaan aroma dari nasi goreng beras padi cenderung lebih banyak menjawab aroma sangat harum, sedangkan nasi goreng beras jagung cenderung aroma cukup harum. Tingkat kesukaan warna dari nasi goreng beras padi cenderung lebih banyak

menjawab warna cukup mencolok, sedangkan nasi goreng beras jagung cenderung warna mencolok. Tingkat kesukaan tekstur dari nasi goreng beras padi cenderung lebih banyak menjawab tekstur cukup lembut, sedangkan nasi goreng beras jagung cenderung tekstur keras.

DAFTAR PUSTAKA

- BKKBN. *Waspada! Ledakan Penduduk*. Jurnal Keluarga: Edisi keempat., 2018.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian. *Petunjuk Teknis Gerakan Pengembangan Jagung Hibrida*. Kementerian Jakarta, 2016.
- Effendi, S. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta, 2012.
- Gardjito, Murdijati. *Makanan Tradisional Indonesia*. Seri 3. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2018.
- Laksmiasri, Warastri, dan Sukamdi Sukamdi. “Keseimbangan Neraca Beras di Indonesia Tahun 2011 – 2015.” *Jurnal Bumi Indonesia* 6, no. 3 (2017).
- Nuridayanti. *Uji Toksisitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung (Zea mays L.) ditinjau dari Nilai LD50 dan Pengaruhnya Terhadap Fungsi Hati dan Ginjal Pada Mencit*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia, 2011.
- Riyanto, Wasi, M. Ridwansyah, dan Etik Umiyati. “Permintaan Beras Di Provinsi Jambi (Penerapan Partial Adjustment Model).” *Jurnal Perspektif Pembiayaan Dan Pembangunan Daerah* 1, no. 1 (17 Juli 2013). <https://doi.org/10.22437/ppd.v1i1.1337>.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Wongkar, Ivone Y. “Analisis Klorin Pada Beras Yang Beredar Di Pasar Kota Manado.” *PHARMACON* 3, no. 3 (2014). <https://doi.org/10.35799/pha.3.2014.5452>.