

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Konsep Inovasi Produk

2.1.1. Inovasi Produk

Inovasi berasal dari kata latin “*innovation*” yang bermakna pembaruan serta perubahan. Inovasi bisa dimaknai menjadi “proses” ataupun “hasil”, bisa juga dimaknai sebagai pengembangan serta pemanfaatan ataupun mobilitas pengetahuan, keahlian (baik keahlian teknologi) serta pemahaman dalam menciptakan ataupun memperbaiki produk (jasa ataupun barang), tahapan, serta sistem baru yang memiliki nilai yang bermakna khususnya dalam aspek ekonomi maupun sosial (Sienatra et al., 2020).

Definisi Inovasi menurut Ahmed & Shepherd (2010) dalam (Sukmadi, 2016) mengungkapkan yakni tahapan menciptakan gagasan baru, yang memiliki perbedaan dari yang sebelumnya seperti dari cara produksinya, dimana inovasi masuk ke dalam fase evaluasi, ide baru serta implementasi.

Urabe (1988) dalam (Kogabayev & Maziliauskas, 2017) juga mengungkapkan bahwa inovasi bukan merupakan fenomena yang terjadi satu kali saja, namun suatu proses yang panjang dan kumulatif dari sejumlah besar proses pengambilan keputusan organisasi, mulai dari fase pembangkitan ide baru hingga fase implementasinya.

Peter Drucker juga mendefinisikan inovasi yakni sebagai upaya yang fokus pada pemanfaatan wawasan guna menciptakan kekayaan serta nilai. Inovasi juga menjadi sebuah upaya yang menggabungkan kreativitas serta disiplin bisnis guna menghasilkan perubahan yang bermanfaat (Khouroh et al., 2023).

Sedangkan, definisi inovasi produk yakni sebuah pilihan yang bisa dilakukan organisasi dalam mengatasi persaingan serta pengelolaan yang berkelanjutan (Sukmadi, 2016).

Inovasi produk yakni hasil perkembangan teknologi yang cepat serta persaingannya yang tinggi mendorong masing-masing organisasi untuk terus melakukan pembaharuan produk melalui beragam desain produk yang berbeda, memberikan banyak pilihan kepada konsumen serta mengoptimalkan manfaat ataupun nilai yang dirasakan konsumen (Darsana et al., 2023).

2.1.2. Tujuan Inovasi

Inovasi mempunyai tujuan guna meningkatkan mutu individu serta mencari beragam keahlian baru yang sebelumnya tidak diketahui. Untuk menarik minat pelanggan atas produk serta jasa yang ditawarkan, organisasi perlu meningkatkan mutu, keahlian produksi serta membuat inovasi atas produknya. Adapun tujuan dari inovasi produk yakni (Darsana et al., 2023):

- a) Memaksimalkan daya saing dengan meningkatkan mutu, fitur, harga ataupun pengalaman pemakai.
- b) Memenuhi kebutuhan serta harapan pelanggan.
- c) Memaksimalkan efisiensi serta produktivitas.
- d) Memasuki pasar baru ataupun segmen yang belum dijangkau.
- e) Memaksimalkan citra produk.
- f) Menghadirkan versi baru produk yang lebih menarik.

- g) Mengembangkan produk ramah lingkungan.
- h) Menghadapi perubahan pasar serta teknologi.
- i) Menciptakan peluang bisnis baru.

2.1.3. Karakteristik Inovasi

Menurut Robbins & Judge (2015) dalam (Sienatra et al., 2020) menjelaskan bahwa inovasi memiliki empat karakteristik, antara lain:

- a) Mempunyai kekhasan/khusus, yakni sebuah inovasi mempunyai karakteristik yang khas dalam makna ide, program, sistem, tatanan, serta peluang akan hasil yang diinginkan.
- b) Mempunyai ciri ataupun unsur keterbaruan (*novelty*), yakni sebuah inovasi akan mempunyai ciri menjadi suatu karya serta suatu pemikiran yang mempunyai standar orisinal serta keterbaruan.
- c) Program inovasi dilakukan melalui sebuah program yang telah direncanakan dengan baik, artinya sebuah inovasi dilaksanakan melalui sebuah tahapan yang panjang serta disiapkan dengan matang serta melalui program yang jelas.
- d) Inovasi yang diimplementasikan mempunyai sasaran, yakni program inovasi yang dilaksanakan perlu mempunyai tujuan yang ingin dicapai, baik tujuan serta strategi guna mendapatkan Sasaran tersebut.

2.1.4. Tahapan Proses Inovasi

Inovasi yakni sesuatu baru yang membutuhkan tahapan dalam penerapannya, serta adapun tahapan dalam proses inovasi dipaparkan, sebagai berikut (Amsari & Anggara, 2023):

- a) Tahap Pengetahuan

Pada tahapan ini, individu belum mempunyai data yang cukup terkait inovasi. Sehingga, inovasi disampaikan dengan perantara beragam saluran komunikasi yang tersedia, dapat melalui media elektronik, media cetak, ataupun komunikasi interpersonal diantara masyarakat. Hal tersebut dilakukan, supaya calon adaptor mengetahui data yang cukup mengenai inovasi tersebut.

b) Tahap Persuasi

Dalam tahapan ini, seseorang sudah memiliki keinginan melakukan inovasi serta aktif melakukan pencarian dengan rinci terkait inovasi. Tahapan ini akan memunculkan rasa senang ataupun tidak atas inovasi, dimana hal tersebut dipengaruhi oleh karakteristik inovasi sendiri, misalkan kelebihanannya, derajat kecocokannya, kerumitannya, bisa dicoba serta dilihat.

c) Tahap Pengambilan Keputusan

Sesudah melewati tahapan persuasi yang memunculkan perasaan senang maupun tidak atas inovasi, maka calon pengadopsi akan memasuki tahapan pengambilan keputusan inovasi. Dalam tahapan ini, individu memilih ide inovasi serta mempertimbangkan keuntungan ataupun kerugian dari memakai inovasi serta menentukan keputusan antara memakai ataupun menolak inovasi tersebut. Terdapat dua tipe penolakan inovasi yang pertama, penolakan aktif yakni penolakan inovasi sesudah melalui proses pertimbangan untuk menerima ataupun mencoba inovasi terlebih dahulu. Kedua, penolakan pasif yakni penolakan inovasi dengan tidak mempertimbangkan sedikitpun.

d) Tahap Implementasi

Dalam tahapan ini, individu mulai mengaplikasikan inovasi tersebut. Pemakai inovasi akan menetapkan manfaat ataupun fungsi dari inovasi serta bisa melakukan pencarian lebih lanjut terkait data inovasi tersebut. Tahapan ini yakni

tahap dimana individu akan menentukan keputusan untuk mengaplikasikannya secara berkelanjutan sampai menjadi suatu rutinitas ataupun hanya diaplikasikan sementara waktu.

e) Tahap Konfirmasi

Sesudah menentukan keputusan, individu selanjutnya akan mencari penegasan atas keputusan yang sudah dibuat. Tidak menutup kemungkinan individu tersebut akan merubah keputusannya yang sebelumnya menolak mejadi menerima inovasi sesudah melaksanakan evaluasi ataupun sebaliknya yang awalnya menerima menjadi menolak inovasi dengan beragam alasan tertentu.

2.2. Kuliner

Kuliner yakni kata yang berasal dari Bahasa Inggris “*culinary*” dan dari Bahasa Belanda “*culinair*” yang bermakna sama yaitu memasak serta dapur yang merupakan suatu seni dalam memasak, maka kuliner dimulai dari memilih bahan makanan, menyiapkan, memasak, sampai menyajikan makanan sehingga menjadi hidangan yang menarik (Rahman, 2021).

Kata kuliner memiliki dimaknai sebagai sebuah seni pengolahan bahan makanan yang dimulai dari pemilihan bahan makanan serta melakukan persiapan bahan makanan yang akan dimasak, baik mengupas, mencuci, memotong, memberi bentuk, serta memberi bumbu, yang seluruhnya dikerjakan dengan baik serta tepat. Selanjutnya diteruskan dengan memasak bahan makanan yang sudah disiapkan, dengan beragam cara memasak, dan cara penyajian makanan yang menarik yang bisa menaikkan selera makan, serta memiliki rasa yang lezat (Bangsawan, 2023).

Kuliner adalah suatu gaya hidup yang tidak bisa dipisahkan dari asal daerah asal kuliner tersebut yang sekaligus menjadi pembeda dari kuliner khas daerah lainnya. Serta, kuliner

sebagai kebutuhan hidup individu supaya bisa bertahan hidup, sehingga hukumnya wajib dalam memenuhi kebutuhan tersebut (Irawati, 2023).

Kuliner yakni bidang yang meliputi seluruh aspek yang berhubungan dengan makanan, baik aktivitas memasak, cara penyajian, mengolah bahan makanan, serta mengembangkan resep. Selain itu, kuliner juga meliputi aspek budaya, sosial, serta estetika yang berhubungan dengan makanan. Adapun definisi kuliner secara umum, antara lain (Irawati, 2023):

a) Seni Memasak dan Presentasi

Kuliner merupakan seni memasak serta presentasi makanan dengan kreatifitas serta keterampilan guna menciptakan hidangan yang enak serta menarik secara tampilannya. Dimana hal ini melibatkan pemakaian beragam metode memasak, bumbu, serta teknik presentasi guna meningkatkan cita rasa serta tampilan makanan.

b) Kebudayaan dan Tradisi

Kuliner juga menunjukkan keragaman budaya serta tradisi, baik jenis makanan, metode memasak, bahan-bahan lokal serta kebiasaan makan. Masing-masing daerah mempunyai kekhasan kuliner yang terlihat pada hidangan khas serta resep tradisional mereka.

c) Industri Kuliner

Industri kuliner mencakup seluruh bisnis yang berpartisipasi pada produksi, penyajian, serta distribusi makanan. Adapun termasuk warung makan, restoran, pabrik makanan, hotel, kafe, serta sektor lainnya yang ikut serta dalam pembuatan serta penjualan makanan.

d) Pendidikan Kuliner

Pendidikan kuliner yakni tahapan mempelajari keahlian memasak, manajemen dapur, pelayanan makanan, serta seluruh prinsip sanitasi serta keamanan makanan.

Pendidikan ini bisa terjadi di instansi khusus, sekolah masak ataupun pada pelatihan kerja.

e) Inovasi dan Eksperimen

Kuliner juga meliputi komponen inovasi, eksperimen, serta penemuan baru pada penciptaan hidangan baru ataupun merubah hidangan tradisional menjadi sesuatu yang lebih kreatif serta menarik.

f) Gastronomi

Gastronomi yakni penelitian mendalam terkait makanan serta minuman, baik aspek budaya, sejarah, serta sains yang berhubungan dengan makanan. Hal ini meliputi Analisa rasa, kombinasi makanan serta pengaruh budaya atas makanan.

g) Pengalaman Kuliner

Pengalaman kuliner meliputi semua pengalaman di waktu makan, baik suasana restoran, rasa makanan, presentasi hidangan, serta interaksi dengan koki ataupun pelayanan. Hal ini merupakan kombinasi dari setiap aspek fisik serta emosional yang berpengaruh pada semua pengalaman makan.

Berdasarkan beberapa definisi di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kuliner yakni beragam kegiatan seperti seni kuliner yang dimulai dari persiapan, memasak, serta menyajikan masakan dalam bentuk hidangan.

2.3. Tradisional

Tradisional menurut Soepandi (1987) dalam (Mulyana & Lengkana, 2019) yakni segala sesuatu yang diucapkan ataupun diwariskan secara turun-menurun dari nenek moyang. Sedangkan menurut Sedyawati (1981) dalam (Irmawati, 2021) mengungkapkan definisi tradisional sebagai seluruh aspek yang sesuai dengan tradisi, sesuai dengan kerangka model ataupun penerapan yang senantiasa berulang.

Adapun tradisi umumnya dimaknai menjadi kebiasaan yang sudah sejak lama serta terus-menerus menjadi bagian dari kehidupan sebuah kelompok masyarakat pada suatu negara, kebudayaan, waktu, serta agar yang sama (Sudirana, 2019).

Berdasarkan pemaparan di atas maka dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional merupakan karya seni yang berhubungan dengan makanan maupun minuman yang mempunyai ciri khas yang unik sesuai dengan tradisi dan bermacam-macam hal yang berkaitan dengan konsumsi pangan, baik dari pemilihan bahan pangan, proses pengolahan, peralatan yang dipakai, penyajian serta cara penyimpanannya, bahkan tata cara makannya.

2.4. Nasi Goreng

2.4.1. Definisi Nasi Goreng

Definisi nasi goreng berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yakni nasi yang diberi bumbu (umumnya agak pedas) serta digoreng. Sedangkan, dalam arti luas nasi goreng dimaknai sebagai nasi yang digoreng dengan campuran beragam bumbu sederhana, baik bawang merah, bawang putih, cabai garam serta lada. Supaya cita rasanya bervariasi, pembuat nasi goreng umumnya menambahkan telur, irisan daging ayam, daging sapi, *seafood*, serta lain sebagainya. Serta, juga ada yang memberi tambahan teri, daging kambing, petai, serta nanas yang akhirnya menjadikan ciri khas nasi goreng yang disajikan. Nasi goreng umumnya juga diberi kerupuk serta acar yang menjadi salah satu ciri khas hidangan ini. Di mana pemakaian bahan tambahan serta pelengkap tersebut bisa disesuaikan dengan selera setiap individu (Gardjito et al., 2024).

2.4.2. Bumbu-Bumbu Utama Nasi Goreng

Nasi goreng mempunyai daftar bahan yang spesifik mereka sendiri, adapun bumbu utama dari pembuatan nasi goreng, antara lain (Fitriana et al., 2020):

a) Bawang Putih

Tanaman bawang putih (*Allium Sativum*) dari marga *Allium* yakni tanaman herbal semusim berumpun yang memiliki ketinggian sekitar 60 cm. Bawang putih kebanyakan ditanam di ladang daerah pegunungan yang mendapatkan cukup sinar matahari. Bawang putih yakni tanaman dari *Allium* serta nama umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang putih adalah bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia.

Kandungan yang ada pada bawang putih yakni allicin, protein, vitamin B1, B2, C, serta B. Di mana kandungan tersebut memiliki fungsi menjadi antioksidan. Sedangkan, manfaat bawang putih bagi Kesehatan menjadi penambah stamina, penurunan kadar kolesterol, serta mencegah serangan jantung.

b) Bawang Merah

Bawang merah dibutuhkan menjadi bahan bumbu yakni suatu kelompok rempah tidak bersubstitusi yang memiliki fungsi menjadi bumbu penyedap makanan serta obat tradisional serta banyak ditemui di wilayah Indonesia dengan iklim yang kondusif. Serta, bawang merah juga memiliki manfaat menjadi obat tradisional, seperti obat demam, masuk angin, *diabetes melitus*, disetri, serta gigitan serangga. Kandungan yang terdapat dalam bawang merah antara lain protein, lemak, kalsium, fosfor, vitamin, kalori, serta air dan bahan yang bisa dikonsumsi sebanyak 90%. Selain itu, juga terdapat elemen lain berupa minyak atsiri yang bisa memberikan aroma khas serta memberikan cita rasa gurih pada makanan.

c) Garam

Garam yakni benda pada yang memiliki warna putih berwujud kristal adalah himpunan senyawa yang terbanyak *Natrium Chlorida* (>80%) dan senyawa lain, baik *Magnesium Chlorida*, *Magnesium Sulfat*, *Calcium Chlorida*, serta lain sebagainya. Garam, terutama garam dapur yakni menjadi bahan makanan yang penting, di mana mengkonsumsi NaCl umumnya cenderung diatur oleh rasa, kebiasaan, serta tradisi dari pada kebutuhan. Terdapat sejumlah negara yang melaksanakan pengaturan konsumsi yang ketat supaya konsumsi garam berada di bawah 1 gram per hari, di mana angka tersebut sudah memenuhi kebutuhan garam untuk orang dewasa dengan keaktifan normal pada daerah subtropis.

d) Gula

Gula menjadi pelengkap bumbu yang umumnya dipakai menjadi pemanis, *stabilizer*, serta pengawet. Gula yakni sebuah karbohidrat sederhana yang biasanya dihasilkan dari tebu. Tetapi, terdapat bahan dasar pembuatan gula yang lain diantaranya air bunga kelapa, aren, kelapa ataupun lontar. Gula di dalamnya terkandung *sukrosa* yakni kelompok dari *disakarida*. *American Heart Fondation* mengungkapkan bahwa wanita alangkah baiknya tidak melakukan konsumsi gula lebih dari 100 kalori tambahan dari gula perhari serta pria 150 kalori per harinya. Maksudnya, pada Wanita tidak lebih dari 25 gram per hari, serta 37,5 gram utama pria. Di mana jumlah tersebut telah meliputi gula diminuman, makanan, kudapan, permen, serta seluruh yang dikonsumsi dalam satu hari.

e) Minyak Goreng

Minyak gorang yakni minyak yang berasal dari lemak tumbuhan ataupun hewan yang dimurnikan serta berwujud cair pada suhu kamar serta umumnya

dipakai guna menggoreng bahan makanan. Minyak serta lemak adalah campuran dari asam lemak dengan gliserol yang akan membentuk gliserida tersebut umumnya dikenal dengan trigliserida. Minyak goreng memiliki fungsi menjadi penghantar panas, penambah rasa gurih, serta penambah nilai kalori bahan pangan. Minyak goreng yakni suatu keperluan pokok individu yang menjadi alat pengolah beragam bahan makanan. Pada dasarnya individu banyak memakai jenis minyak goreng yang berasal dari tumbuhan, misalkan minyak kelapa sawit, kacang kedelai, kopra, biji jagung (lembaganya), biji zaitun (*olive*), biji bunga matahari serta lain sebagainya.

Selain itu bahan ataupun bumbu-bumbu utama pembuatan nasi goreng juga dipaparkan di bawah ini (Dassucik & Sari, 2024):

a) Bawang Merah

Bawang merah yakni tanaman semusim berbentuk rumput termasuk ke dalam komoditi hortikultura yang tergolong sayuran rempah. Di mana rempah ini sering dipakai untuk menambah cita rasa serta kenikmatan makanan.

b) Bawang Putih

Bawang putih merupakan salah satu bumbu masak yang dipakai menjadi penyedap dalam menu masakan sehari-hari.

c) Daun Bawang

Daun bawang (*green onion* atau *scallions*) yakni sayuran yang sering dipakai menjadi penambah aroma serta rasa dalam masakan dan guna mempercantik tampilan masakan.

d) Bawang Bombay

Bawang Bombay yakni salah satu jenis bawang yang dibudidayakan sebagian orang, biasanya digunakan untuk bumbu masakan. Adapun bawang

bombay memiliki bentuk bulat besar serta berdaging tebal dan memiliki efek antihipertensi yang sudah bisa dibuktikan oleh penelitian medis.

e) Penyedap Rasa

Penyedap rasa yakni sebuah bahan tambahan pada makanan yang berfungsi guna membantu mempertegas serta meningkatkan rasa pada makanan (Ghassani & Agustini, 2022).

f) Micin

Micin yakni bubuk kristal yang memiliki warna putih yang sering dipakai menjadi bahan tambahan pada beragam jenis makanan. Di mana micin memiliki fungsi untuk penguat serta penyedap rasa jika ditambahkan khususnya pada makanan yang mengandung protein (Yonata & Iswara, 2016).

g) Kemiri

Kemiri merupakan suatu tanaman asli dari Asia Tenggara yang mempunyai banyak manfaat. Adapun salah satu manfaatnya yakni bijinya bisa dipakai untuk bahan rempah-rempah pada masakan tradisional.

h) Saos Tiram

Saos tiram yakni saos yang terbuat dari bahan baku tiram, di mana saos ini mempunyai ciri khas yang berbeda dari saos pada umumnya, serta saos ini mempunyai warna yang agak gelap serta dipakai menjadi bumbu pada masakan.

i) Minyak Wijen

Minyak wijen yakni minyak nabati yang berasal dari ekstraksi biji wijen. Terdapat dua jenis minyak wijen yaitu minyak dari biji wijen yang sudah disangrai serta minyak dari biji wijen yang mentah. Di mana minyak dari biji wijen yang mentah dimanfaatkan menjadi minyak goreng. Adapun minyak ini nantinya akan dituangkan sebagai penyedap dalam masakan.

j) Udang Rebon

Udang rebon yakni hasil laut dari jenis udang namun dengan ukuran yang sangat kecil, adapun udang ini adalah bahan baku utama untuk pembuatan terasi atau dikeringkan maupun dijual dengan kondisi segar sebagai bumbu pelengkap masakan.

2.5. Sayuran

Sayuran yakni bahan pangan yang berasal dari tumbuhan, mempunyai jumlah kadar air yang tinggi, bisa dikonsumsi pada kondisi segar maupun sesudah melalui pengolahan (Mustakin, 2023).

Adapun sayuran juga didefinisikan sebagai suatu hal yang berasal dari tumbuhan serta memiliki kandungan kadar air yang sangat tinggi. Dimana terdapat sayuran yang bisa dikonsumsi langsung tanpa melalui pengolahan, serta terdapat sayuran yang harus diolah dulu setelah itu dapat dikonsumsi (Sari et al., 2021).

Sayuran bisa diklasifikasikan dalam sejumlah golongan yakni sayuran daun (bayam, selada, serta kangkong), sayuran akar (wortel, lobak, serta sledri), sayuran umbi (kentang, bawang putih, jahe), sayuran buah (tomat, paprika, terong, serta timun), serta sayuran berbunga (brokoli, kol, serta kubis).

Banyaknya ragam sayuran serta konsumsi dalam jumlah yang cukup bisa menolong memenuhi kebutuhan gizi harian serta meningkatkan kesehatan. Di mana akan lebih baik jika mengonsumsi sayuran setiap harinya untuk memperoleh manfaat yang maksimal (Budi, 2024).

2.6. Caisim

Caisim ataupun sawi termasuk dalam famili *Cruciferae*. Kandungan ciasim antara lain vitamin A, vitamin, B, vitamin C, karbohidrat, Fe, Ca, P, protein serta serat. Tanaman

caisim mudah beradaptasi dengan lingkungan sekitarnya, sehingga bisa tumbuh di dataran rendah ataupun tinggi (Prasetio, 2014).

Caisim adalah suku sawi-sawian ataupun *Brassicaceae*, yang diketahui sebagai sawi hijau, caisin, ataupun sawi bakso, di mana sayuran ini mudah dibudidayakan serta bisa dimakan segar ataupun diolah sebagai lalapan, asinan serta beragam masakan lainnya. Caisim pada dasarnya dikonsumsi dengan wujud olahan, karena sawi mentah rasanya pahit dikarenakan terdapat kandungan *alkoid carpaine*.

Tanaman caisim tahan atas air hujan, sehingga bisa ditanam sepanjang tahun. Pada musim kemarau yang harus diperhatikan yakni penyiraman dengan teratur, tanaman ini cocok jika ditanam pada akhir musim penghujan. Daerah yang cocok untuk menanam caisim yakni mulai dari ketinggian 5 m hingga 1.200 m di atas permukaan laut. Tetapi, umumnya dibudidayakan di daerah yang memiliki tinggi 100 m hingga 500 m di atas permukaan laut. Caisim dipanen pada umur 30 hingga 40 hari dengan melihat fisik tanaman, baik warna, bentuk, serta ukuran daun. Teknik memanen caisim yakni mencabut semua unsur tanaman serta akarnya dan bisa dilakukan dengan memotong bagian pangkal batang yang berada di atas tanah dengan pisau tajam (Alifah et al., 2019).

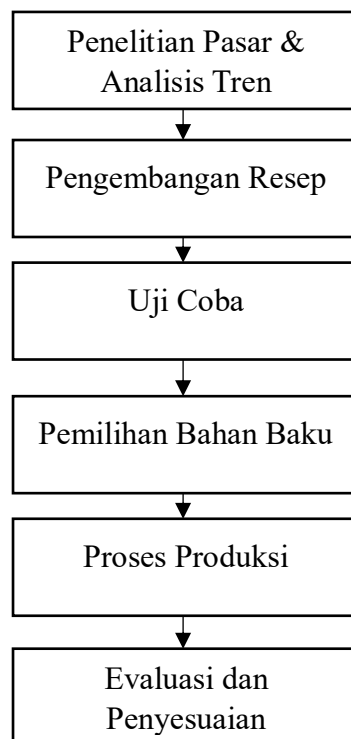
Di Indonesia, caisim yakni suatu jenis sayuran daun yang disukai oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia sesudah bayam serta kangkung. Sayuran ini sering dipakai menjadi sayuran pelengkap mie, nasi, serta bakso. Kandungan klorofil pada 100 gram daun caisim lebih kurang 121,1 mg, serta terkandung energi serta zat gizi. Di mana dengan mengonsumsi 100 gram caisim, maka bisa memenuhi 100% kebutuhan vitamin C sehari, serta 9% kebutuhan kalsium satu hari (Ramayulis, 2015).

Caisim menjadi bahan makanan sayuran yang mengandung beragam zat gizi yang cukup lengkap, sehingga jika dikonsumsi sangat baik guna mempertahankan kesehatan tubuh. Sawi hijau yakni sayuran yang memiliki manfaat guna menolong pencegahan dari

terserangnya penyakit kanker, dikarenakan pada caisim mengandung senyawa *fitokimia* terutama *glukosinolat* yang sangat tinggi. Dengan rutin mengkonsumsi caisim bisa menurunkan risiko terserangnya kanker prostat. Adapun kandungan gizi pada caisim yaitu protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B, C, energi, serta, air serta natrium.

Berdasarkan pemaparan di atas mengenai bahan caisim, maka dapat disimpulkan bahwa nasi goreng caisim yaitu salah satu inovasi dari nasi goreng yang memakai bahan utama caisim yang masuk ke dalam jenis sawi hijau. Di mana nasi goreng ini umumnya diolah bersama dengan caisim, bumbu pendamping serta bahan-bahan lainnya.

2.7. Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran

Sumber: Peneliti, 2024