

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari data uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

- a) Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada *mean* 4,26 dengan hasil nilai signifikan.
- b) Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada *mean* 4,06 dengan hasil nilai signifikan.
- c) Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada *mean* 4,23 dengan hasil nilai signifikan.
- d) Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada *mean* 4,03 dengan hasil nilai signifikan.

5.2 Saran

Penelitian eksperimen Inovasi nasi goreng hijau berbahan caisim, maka disarankan sebagai berikut:

- a) Menambahkan bahan lain seperti *topping* lain seperti *seafood* untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi nasi goreng hijau.
- b) Membangun menu inovatif yang menggabungkan nasi goreng hijau dengan bahan-bahan lokal dan budaya setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau menjadi Mie Hijau yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment Community*, 1(2), 52–58.
- Amsari, S., & Anggara, W. (2023). *Ekonomi Kreatif*. Medan: UMSU Press.
- Bangsawan, I. P. R. (2023). *Direktori Kuliner Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan*. Banyuasin: Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Banyuasin.
- Budi, P. (2024). *Sayuran Organik: Tips Pemilihan Sayuran yang Bergizi*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Darsana, I. M., Anita, S. Y., Trisilia, M., Sari, O. Y., Raharjo, T. B., Firdaus, Bahri, Puspasari, D., Pratiwi, N. A., Salijah, E., Aprijane, K., Widawati, A. S., Sari, D. F., & Prasnowo, M. A. (2023). *Manajemen Operasional*. Bali: CV. Intelektual Manifes Media.
- Dassucik, & Sari, M. K. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Membuat Bumbu Nasi Goreng Udang dan Cumi Di Kelurahan Mimbaan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 04(02).
- Dewi, N. K. J. N. (2022). Nasi Goreng: Food and Wine Pairing. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1189–1204.
- Fitriana, Y. A. N., Sigit, N. H., Alfiyati, S., Mufidah, A. N., Furauda, N., & Fajriyati, I. (2020). Analisis Produk dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam). *Jurnal Sainteks*, 17(173–186).
- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). *Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia: Nasi Goreng dan Makanan Sepinggian Lengkap*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with The Addition of Mackerel Fish (*Scomberomerus Commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical*

Science,11(3).

- Harsanti, P. S., & Andriani, C. (2021). Kreasi Nasi Goreng Gulung Bumbu Tomyam. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(1), 33–46.
- Irawati, S. A. (2023). *Ekonomi Kreatif dan UMKM Kuliner Pendongkrak Ekonomi Rakyat*. Malang: Media Nusa Creative.
- Irmawati. (2021). *Kesenian Sistren Pola Media Dakwah Islam Kontemporer*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.
- Khouroh, U., Ratnaningsih, C. S., & Rahayudi, B. (2023). *Inovasi: Membangun Daya Saing Berkelanjutan UMKM*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Kogabayev, T., & Maziliauskas, A. (2017). The Definition and Classification of Innovation. *Jurnal Holistica*, 8(1), 59–72.
- Mulyana, Y., & Lengkana, A. S. (2019). *Permainan Tradisional*. Bandung: Salam Insan Mulia.
- Mustakin, J. (2023). *Mengenal Sayuran dan Sumber Fosfat*. Banyumas: Wawasan Ilmu.
- Notoatmodjo. (2018). *Metodelogi Penelitian*.
- Nurwijoyo, W. (2021). *Menanam Caisem*. Gdm.Id.
- Prasetio, B. (2014). *Farm Bigbook Budi Daya Sayuran Organik Di Pot*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Rahman, S. (2021). *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie ala Rita Ramayulis 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, V. I., Susi, N., & Rizal, M. (2021). Pelatihan Pengolahan Sayuran Menjadi Makanan dan Minuman Sehat Di Kelurahan Balai Raja Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lancang Kuning*.

- Sienatra, R., Sulistyawati, A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020). Inovasi Kuliner Peranakan Chinese-Indonesia. *Jurnal Journey*, 3(2), 21–32.
- Sudirana, I. W. (2019). Tradisi Versus Modern: Diskursus Pemahaman Istilah Tradisi dan Modern Di Indonesia. *Jurnal Seni Budaya*, 34(1).
- Sukmadi. (2016). *Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan)*. Bandung: Humaniora Utama Press.
- Yonata, A., & Iswara, I. (2016). Efek Toksin Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3).