

BAB 5

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

Penelitian ini menggunakan 50 sampel makanan yang dibagi menjadi 10 kelompok, yaitu bakso, tahu tek, pecel, rujak cingur, tahu campur, rawon, soto ayam, soto daging, sate kambing, dan sate ayam.

5.1 Hasil Analisis Asam Lemak Tak Jenuh Omega 6 Makanan Tradisional Jawa Timur di Kota Malang

Berdasarkan uji statistik normalitas Shapiro-Wilk didapatkan bahwa data penelitian memiliki distribusi normal dengan nilai $p > 0,05$.

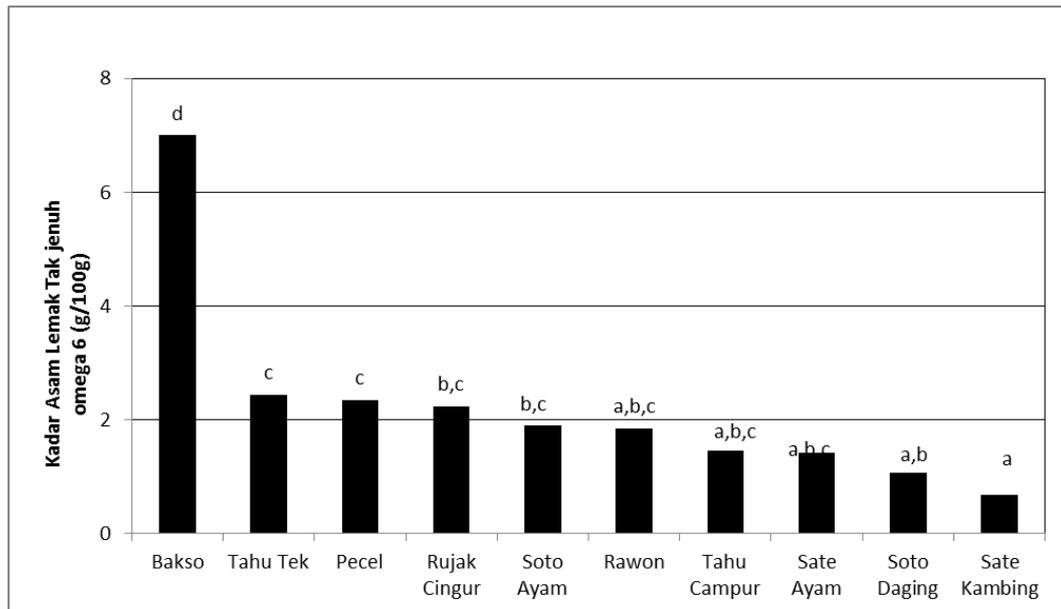
Tabel 5.1 Rata-Rata Kadar Omega 6 pada Tiap Kelompok Makanan yang Diteliti

Sample	Rata-Rata Kadar (g/100 g)	Nilai Maksimum	Nilai Minimum	Deviasi Standar
Bakso	6,99	8,73	4,86	1,63
Tahu Tek	2,44	3,31	1,80	0,66
Pecel	2,35	2,62	2,14	0,18
Rujak Cingur	2,23	2,38	2,01	0,16
Soto Ayam	1,90	1,72	2,08	0,17
Rawon	1,85	1,95	1,71	0,10
Tahu Campur	1,46	1,69	1,24	0,17
Sate Ayam	1,42	1,52	1,27	0,11
Soto Daging	1,07	1,16	0,98	0,07
Sate Kambing	0,67	0,74	0,62	0,05

Pada data tabel 5.1 didapatkan bahwa rata-rata kadar omega enam kelompok bakso tertinggi yaitu 6,99 g per 100 g makanan. Dibandingkan yang lain, Kelompok tahu tek pecel, dan rujak cingur memiliki rata-rata kadar omega enam yang hampir sama (2,23-2,44 gram/100 gram makanan). Sate kambing

memiliki rata-rata kadar omega enam terendah yaitu sebesar 0,67 gram per 100 gram makanan.

Hasil uji *one-way ANOVA* menunjukkan nilai $p < 0,001$. Hal ini berarti terdapat perbedaan rata-rata kadar omega enam yang bermakna antar kelompok makanan. Untuk mengetahui kelompok manakah yang memiliki perbedaan kadar omega enam digunakan *Post-Hoc Test (Tukey HSD)*. Hasil uji *Post-Hoc* kelompok makanan bakso yang memiliki kadar asam lemak tak jenuh omega enam yang paling tinggi dan rata-rata kadar omega enam berbeda dengan yang lain. Rata-rata kadar omega enam kelompok tahu tek, pecel, rujak cingur, soto ayam, rawon, tahu campur, dan sate ayam tidak berbeda. Sate kambing memiliki rata-rata kadar omega enam terendah, walaupun secara statistik kadarnya tidak berbeda dengan soto daging, sate ayam, tahu campur, dan rawon. Gambar 5.1 menunjukkan rata-rata kadar omega enam pada makanan tradisional Jawa Timur yang dikelompokkan berdasarkan *subset* hasil uji *Post-Hoc*, dengan keterangan abjad yang berbeda menunjukkan tingkat signifikansi perbedaan antar kelompok makanan.



Grafik 5.1 Grafik Rata-Rata Kadar Asam Lemak Tak Jenuh Omega 6 pada Makanan Khas Jawa Timur di Kota Malang

Bila kadar omega enam setiap sampel makanan dihitung dengan mempertimbangkan rata-rata berat makanan tersebut per porsi, maka diperoleh hasil yang berbeda dengan ketika dihitung per 100 gram makanan. Tabel 5.2 menunjukkan kadar omega enam tiap makanan setelah dihitung berdasarkan berat porsi makanan. Kelompok bakso tetap menduduki peringkat pertama sebagai kelompok makanan dengan kadar omega enam per porsinya. Rawon memiliki kadar omega enam sebesar separuh dari kadar omega enam pada bakso (12,5 gram) per porsi. Setelah memperhitungkan porsi, sate kambing, soto daging, dan sate ayam memiliki rata-rata kadar omega enam terendah.

Tabel 5.2 Kadar Asam Lemak Tak Jenuh Omega 6 Makanan Tradisional Jawa Timur Berdasarkan Porsi Sajian (Menurut Anjuran *Dietary Guidelines for Americans* 2012)

Sampel Makanan	Berat Makanan per porsi (g)	Rata-Rata Kadar dalam Porsi makanan (g/porsi)	Persen Pemenuhan Anjuran Laki-Laki (17g/hari)	Persen Pemenuhan Anjuran Perempuan (12g/hari)
Bakso	356	25	147	208,3
Tahu Tek	288	7	41,2	58,3
Pecel	292	6,5	38,3	54,2
Rujak Cingur	438	9,5	55,9	79,2
Soto Ayam	444	8,4	50	70,9
Rawon	662	12,3	72,4	102,5
Tahu Campur	468	6,8	40	56,6
Sate Ayam	186	2,6	15,3	21,6
Soto Daging	260	2,8	16,5	23,3
Sate Kambing	244	1,6	9,4	13,3