



MODIFIKASI HIDANGAN RAMEN SAWI HIJAU DENGAN ALTERNATIF NORI DAUN SINGKONG DI KANTIN SEHATI

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

MUHAMMAD IHZA NURFAIZI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Modifikasi Hidangan Ramen Sawi Hijau dengan Alternatif Nori adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Muhammad Ihza Nurfaizi
NIM J3F117077

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

MUHAMMAD IHZA NURFAIZI. *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi Hijau dengan Alternatif Nori di Kantin Sehat [Modify Mustard Green Ramen Dish with Alternative Nori Cassava Leaf in Sehat Canteen]*. Dibimbing oleh **ANI NURAENI**

Tujuan umum laporan tugas akhir ini adalah membuat *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi Hijau dengan Alternatif Nori Daun Singkong* untuk meningkatkan kadar konsumsi sayur pada mahasiswa sekolah vokasi institut pertanian bogor, secara khusus pengolahan ini bertujuan untuk Mempelajari gambaran umum produk, seperti definisi ramen, macam dan jenis ramen, definisi nori dan macam dan jenis nori. Mengkaji tahap pengembangan produk, seperti pencarian ide, penyaringan ide, pengembangan konsep, dan pengembangan terhadap produk. Mengkaji produksi hidangan *Ramen Kuah dengan Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Nori Daun Singkong*, seperti persiapan, pengolahan dan penyajian. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Nori Daun Singkong*. Mengetahui tingkat daya terima konsumen uji kesukaan.

Ramen adalah masakan mie kuah Jepang yang berasal dari Cina. Macam dan jenis *mie ramen* terdiri dari *Shoyou Ramen*, *Shio ramen*, *Miso Ramen*, dan *Tonkotsu Ramen*. *Nori* adalah nama dalam bahasa Jepang untuk bahan makanan berupa lembaran rumput laut yang dikeringkan. Macam dan jenis *nori* terdiri dari *Yakinori* ukuran standar, *Yakinori* tipe setengah, *Yakinori* tipe segitiga, *Ajitsukenori*, *Mominori*, *Kizaminori*, dan *Aonori*.

Produksi *Modifikasi Ramen Sawi dengan Alternatif Nori Daun Singkong* dilakukan empat kali percobaan. Percobaan pertama dan kedua dilaksanakan pada tanggal 20 februari dan 26 februari 2019 di Laboratorium Kulineri dan Diet Gedung CA Sekolah Vokasi IPB. Percobaan ketiga dan keempat dilakukan pada 25 Maret dan 30 Maret 2019 di rumah penulis BTN Griya Maleber Indah Block C6 No 6.

Modifikasi Ramen Sawi dengan Alternatif Nori Daun Singkong merupakan hidangan sepianggan yang bertujuan untuk meningkatkan konsumsi sayur pada mahasiswa dengan bahan dasar sawi pada modifikasi mie dan daun singkong pada alternatif nori. Uji organoleptik menggunakan uji kesukaan pada 34 panelis terdiri dari 30 mahasiswa dan 4 orang anggota keluarga. Persentase sangat suka tertinggi terdapat pada kuah kategori rasa dengan presentase 70% dan penilaian tidak suka tertinggi terdapat pada uji kekenyalan dengan kode 346 sebanyak 24%

Kata Kunci : Modifikasi, Sawi Hijau, Daun Singkong

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

MODIFIKASI HIDANGAN RAMEN SAWI HIJAU DENGAN NORI DAUN SINGKONG DI KANTIN SEHATI

MUHAMMAD IHZA NURFAIZI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penyaji pada ujian laporan akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Modifikasi Hidangan Ramen Sawi Hijau dengan Alternatif Nori Daun Singkong
Nama : Muhammad Ihza Nurfaizi
NIM : J3F117077

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh :

Pembimbing

Pembimbing : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.
NPI. 201811197911222001



Diketahui oleh

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian 18 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.