

## 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.