



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	IX
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR LAMPIRAN	XI
XI	
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2. METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja	4
2.2 Metode Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	5
3. GAMBARAN UMUM	6
3.1 Kantin Sehati	6
3.2 Definisi Ramen	7
3.3 Macam dan Jenis Ramen	8
3.2.1 Shoyu Ramen	8
3.2.2 Shio Ramen	8
3.2.3 Miso Ramen	8
3.2.4 Tonkotsu Ramen	9
3.3 Definisi Nori	9
3.4 Macam dan Jenis Nori	10
3.5 Definisi Sawi	10
3.6 Definisi Daun Singkong	10
4 PENGEMBANGAN PRODUK MODIFIKASI HIDANGAN RAMEN SAWI DENGAN ALTERNATIF NORI DAUN SINGKONG	11
4.1 Pencarian Ide	11
4.2 Penyaringan Ide	12
4.3 Pengembangan Konsep	13
4.4 Pengadaan Bahan	13
4.4.1 Pembelian bahan	13
4.4.2 Penyimpanan bahan	14
4.5 Produksi Modifikasi Ramen Sawi dengan Alternatif Nori Daun Singkong	14
4.5.1 Persiapan	14
4.5.2 Pengolahan	16
4.5.3 Penyajian	23
4.5.4 Kandungan Gizi	26
4.6 Daya Terima Konsumen	28
5 SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Simpulan	30
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32