

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan kesehatan pada periode 2015-2020 adalah Program Indonesia Sehat dengan sasaran meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan dan status gizi masyarakat (Kemenkes RI, 2016). Yuliarti dalam penelitian Suryani (2012) mengatakan pola makan sehat dan seimbang disertai dengan gaya hidup yang sehat dapat mempengaruhi kesehatan seseorang. Menerapkan gaya hidup sehat dapat dilakukan salah satunya dengan menerapkan menu seimbang serta menjadikan sayur sebagai gaya hidup. Sayur memiliki kalori yang cukup rendah, tetapi kaya akan serat, antioksidan, vitamin dan mineral. Berdasarkan data *Food Agriculture Organization* (FAO). Konsumsi sayur Penduduk Indonesia hanya sebesar 130 gram/hari/kapita. Jumlah tersebut masih dibawah rekomendasi konsumsi sayur yang ditetapkan FAO sebesar 250 gram/hari/kapita. Bila dilihat dari kelompok umur, remaja adalah kelompok umur tertinggi yang kurang mengonsumsi sayur yaitu 95,5% (Risksedas, 2018)

Mahasiswa termasuk remaja akhir menuju dewasa awal. Usia mahasiswa kalangan muda biasanya berumur 18-28 tahun, dalam usia tersebut mengalami peralihan dari tahap remaja ke tahap dewasa (Fitriana, 2015). Mahasiswa perlu mendapat perhatian yang besar karena kualitas sumberdaya manusia masa datang ditentukan oleh kualitas generasi muda masa kini. Sehingga untuk menunjang tercapainya kualitas tersebut diperlukan zat gizi seimbang yang dikonsumsi oleh mahasiswa.

Mahasiswa sangat mudah terpengaruh oleh lingkungan pergaulannya sehingga mempengaruhi kebiasaan makan termasuk jenis makanan yang dikonsumsi, kecendrungan remaja saat ini adalah mengonsumsi *fast food* yang banyak mengandung lemak. Hal ini disebabkan remaja mudah terpengaruh oleh lingkungan pergaulan khususnya teman sebaya, selain itu pengaruh iklan dan persepsi pada diri remaja bahwa *fast food* merupakan makanan yang keren dan memiliki kelas sosial yang tinggi, membuat remaja mengonsumsinya dengan harapan dapat diterima dilingkungan pergaulannya (Suryani, 2012). Salah satu *trend* yang mudah disukai oleh mahasiswa yaitu makanan Jepang.

Makanan Jepang dikenal dengan istilah *washoku* atau *nihon shoku*. Makanan Jepang biasanya lebih menitik beratkan pada cita rasa alami dari sebuah makanan dan keindahan ketika menghidangkannya merupakan ciri khas makanan Jepang. Dalam pengolahan hidangan Jepang, bahan makanan tidak boleh diolah secara berlebihan. Makanan harus mempunyai rasa asli dari bahan makanan tersebut (Aripurba et al., 2016). Salah satu makanan Jepang yang sangat digemari oleh berbagai kalangan, baik dari orang luar negeri maupun orang Jepang yaitu Ramen.

Mie ramen adalah satu kuliner yang mulai digemari oleh pecinta kuliner di Indonesia. Ramen merupakan makanan yang berasal dari negeri China jika dilihat dari sejarahnya. Namun, jika dilihat dari fenomena saat ini. Ramen sudah menjadi makanan khas Jepang dan identik dengan negara Jepang. Meskipun

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

mie ramen bukan merupakan makanan khas Indonesia, tetapi sebagian masyarakat Indonesia khususnya mahasiswa sangat antusias terhadap hidangan ini. Tingginya pasar kalangan mahasiswa membuat ramen menjadi salah satu menu favorit yang dijual di Kantin Sehati. Hidangan ramen yang dijual di Kantin Sehati terdiri dari mie basah, telur rebus, wortel, sawi, dumpling, pasta kari dan bubuk cabai. Untuk meningkatkan minat mahasiswa dalam mengonsumsi sayur. Butuh pengembangan produk yang banyak diminati oleh kalangan mahasiswa salah satunya dengan mengembangkan *Ramen Kuah*. Salah satu komponen yang tidak digunakan dalam penyajian *Ramen Kuah* di Kantin Sehati yaitu Nori.

Pengembangan produk adalah serangkaian kegiatan yang dimulai persepsi pelang pasar dan berakhir dengan produksi, penjualan, dan pengantaran produk. Pengembangan produk akan menghasilkan sebuah produk baru. Produk baru yang dimaksudkan dapat berupa produk asli, produk yang kualitasnya ditingkatkan, ataupun produk yang dimodifikasi. Tujuan utama pengembangan produk *Ramen Sawi dengan alternatif Nori Daun Singkong* di Kantin Sehati yaitu untuk meningkatkan konsumsi sayur pada mahasiswa untuk mewujudkan gaya hidup sehat di Institut Pertanian Bogor.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penyusunan Laporan Tugas Akhir ini adalah mengkaji *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Nori Daun Singkong di Kantin Sehati*. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

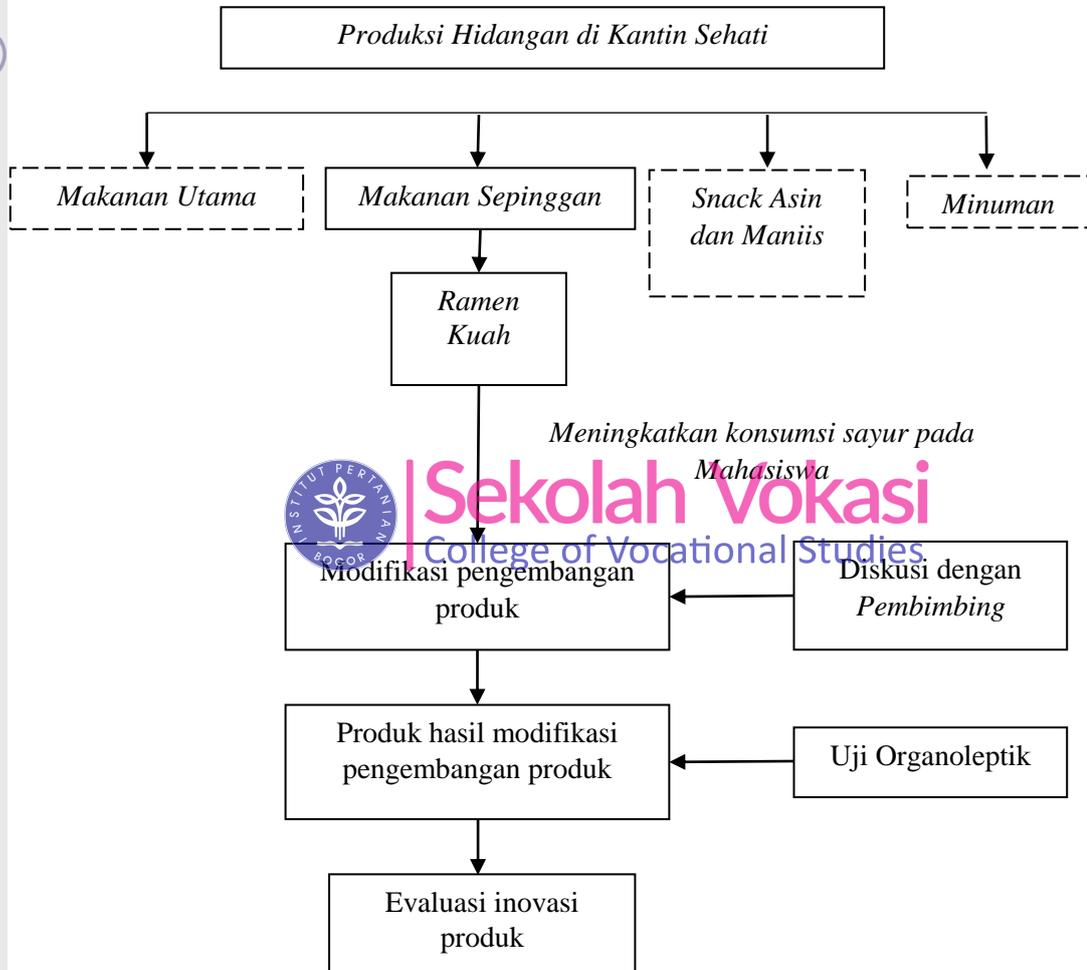
1. Mempelajari gambaran umum, meliputi kantin sehati, definisi ramen, macam dan jenis ramen, definisi nori dan macam dan jenis nori.
2. Mengkaji tahap pengembangan produk, seperti pencarian ide, penyaringan ide, dan pengembangan konsep
3. Mengkaji produksi hidangan *Ramen Kuah* dengan *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Nori Daun Singkong*, seperti persiapan, pengolahan dan penyajian.
4. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Nori Daun Singkong*,
5. Mengetahui tingkat daya terima konsumen uji kesukaan.

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka berfikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Kriteria utama agar suatu kerangka pemikiran bisa meyakinkan, adalah alur-alur pikiran yang logis dalam membangun suatu kerangka berfikir yang membuahkan kesimpulan yang berupa hipotesis (Sugiono, 2010)

Ramen Kuah merupakan salah satu hidangan sepinggan yang ada di Kantin Sehati. Makanan Sepinggan merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam “satu piring”. Ciri-ciri hidangan sepinggan yaitu ringkas, mudah, berkhasiat, dan cepat saji. (Nany Suryani 2017).

Dalam laporan tugas akhir ini, modifikasi *Ramen Sawi dengan Alternatif Nori* dibuat dengan meningkatkan konsumsi mahasiswa terhadap sayur untuk mewujudkan gaya hidup sehat serta menjadi inovasi baru untuk menambah daya tarik konsumen atas hidangan yang disajikan di Kantin Sehati. Alur kerangka pikir untuk modifikasi *Ramen Sawi dengan Alternatif Nori* dapat dilihat pada Gambar 1.



KETERANGAN

- Variabel yang diamati
 - - - - - Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Alur Kerangka Pikir Modifikasi Hidangan Ramen Sawi dan Alternatif Nori Daun Singkong

Produksi hidangan di Kantin Sehati menghasilkan 5 hidangan yaitu makanan utama, makanan sepinggan, snack asin dan manis, serta minuman. Salah satu makanan sepinggan yang diproduksi di Kantin Sehati adalah *Ramen Kuah*. Salah satu isian pada *Ramen Kuah* yaitu potongan sawi. Sawi pada hidangan *Ramen Kuah* sering kali terjadi banyak sisa. Hal ini menimbulkan permasalahan

yaitu bagaimana cara meningkatkan konsumsi sayur pada mahasiswa Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor sehingga dibutuhkan modifikasi produk. Modifikasi pengembangan produk *Ramen Kuah* dilakukan dengan bantuan diskusi bersama Dosen Pembimbing. Pengembangan produk dilakukan dengan menggunakan bahan dasar yang serupa namun di modifikasi dengan ekstrak sawi. Selain itu terdapat pula pengembangan produk *Nori Daun Singkong* sebagai alternatif nori. Produk *Ramen Sawi dengan Alternatif Nori Daun Singkong* hasil dari inovasi pengembangan produk kemudian akan diuji organoleptik oleh Mahasiswa Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Uji organoleptik adalah pengujian yang menggunakan alat indera sebagai alat penilainya. Parameter dari pengujian organoleptik antara lain uji kenyalan mie pada dua jenis mie dengan komposisi yang berbeda serta uji kesukaan pada kuah ramen dan nori berdasarkan warna, tekstur, rasa dan penampilan. Hasil inovasi pengembangan produk yang telah diuji pada akhirnya akan dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan hasil dari pengembangan produk.

2. METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja

Pengamatan hidangan *Ramen Kuah* dilakukan dengan cara mengikuti Praktik Usaha Cipta Boga (PUCB) yang dilakukan pada tanggal 5 November 2019 sampai 19 Februari 2019 di Kantin Sehat. Waktu pengamatan dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB.

Pengamatan yang dilakukan pada saat Praktik Kerja Lapangan yaitu mengamati hidangan di kantin sehat. 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.

2.2 Metode Pengambilan Data

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diambil berdasarkan penelitian secara langsung, pengumpulan data dilakukan secara observasi. Observasi dilakukan dengan ikut serta secara langsung dan mengamati proses penyelenggaraan hidangan di kantin sehat.

Data sekunder adalah data primer yang telah diolah lebih lanjut dan disajikan baik oleh pengumpulan data primer atau pihak lain, jadi data sekunder merupakan data yang secara tidak langsung berhubungan dengan responden yang diamat dan merupakan pendukung bagi data penelitian yang dilakukan. Cara pengambilan data dapat dilihat dalam Tabel 1.