



PENAMBAHAN DAUN KELOR DAN KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN MIE RAMEN SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN PANGAN FUNGSIONAL

SYAHRIKA DINDA AMALIA SUGIARTO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan Mie Ramen sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 ini.

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

Jakarta, Juli 2021

Syahrika Dinda Amalia Sugiarto
J3F118036



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

SYAHRIKA DINDA AMALIA SUGIARTO. Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan Mie Ramen sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional (*The Addition of Moringa Leaf and Cauliflower in Ramen Noodle Production as Functional Food*). Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah modifikasi hidangan ramen sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional. Tujuan khususnya adalah (1) Mengkaji pengertian dan jenis ramen, (2) Mengkaji pengertian, manfaat dan kandungan gizi daun kelor dan kembang kol, (3) Mengidentifikasi pengadaan bahan baku serta proses produksi pembuatan produk ramen sebagai upaya pemanfaatan daun kelor dan kembang kol, (4) Menghitung kandungan gizi serta mengkaji manfaat produk, (5) Mengkaji daya terima konsumen terhadap produk ramen sebagai upaya pemanfaatan daun kelor dan kembang kol.

Pengamatan dilaksanakan selama 2 bulan pada bulan Mei hingga Juni 2021 secara daring (dalam jaringan) di tempat masing-masing mahasiswa. Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan kuisioner kepada panelis, data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder, analisis data menggunakan metode statistik deskriptif dan diolah menggunakan aplikasi Microsoft Excel 2013.

Pangan fungsional merupakan pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang memiliki fungsi fisiologis manfaat bagi tubuh, pemanfaatan pangan fungsional dilakukan dengan pengembangan produk. Produk yang dikembangkan yaitu ramen yang merupakan hidangan mie kuah khas Jepang dengan berbagai jenis kuah kaldu dan hidangan pelengkap. Daun kelor merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat dan mengandung tinggi antioksidan untuk mencegah kerusakan sel tubuh akibat radikal bebas, sedangkan kembang kol merupakan tumbuhan yang rendah kalori. Pengembangan produk ramen dilakukan dengan memodifikasi mie ramen menggunakan daun kelor dan kembang kol, hidangan pelengkap yang disajikan berupa sayur-sayuran dan lauk hewani. Bahan baku yang digunakan yaitu daun kelor, kembang kol, tepung terigu protein tinggi, telur dan air. Proses produksi yang dilakukan meliputi persiapan alat dan bahan, pengolahan produk, pemorsian dan penyajian produk, serta pengemasan produk. Uji coba pembuatan produk mie ramen dilakukan sebanyak 3 kali dengan hasil yang didapat yaitu mie ramen segar dan mie ramen kering. Jenis mie yang digunakan yaitu mie segar karena langsung diolah setelah proses pencetakan.

Produk diberi nama Mr. Ramen yang merupakan singkatan nama ilmiah dari daun kelor dan kembang kol. Produk ini memiliki keunggulan yaitu tinggi protein namun rendah kalori, lemak dan karbohidrat dengan kadungan energi sebesar 389 Kal, protein 13.8 gram, lemak 15,5 gram, dan karbohidrat 44,9 gram. Daya terima produk dilihat dari hasil kuisioner uji organoleptik 56 panelis, sebagian besar panelis menyukai produk karena persentase secara keseluruhan >80% yang artinya produk dapat diterima.

Kata kunci : *Daun Kelor, Daya Terima Produk, Kembang Kol, Pengembangan Produk, Ramen.*

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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 IPB.

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

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 apa pun tanpa izin IPB.



PENAMBAHAN DAUN KELOR DAN KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN MIE RAMEN SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN PANGAN FUNGSIONAL

SYAHRIKA DINDA AMALIA SUGIARTO



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
2021**

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

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 mengurnamkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah SKM. MKM



Judul Laporan : Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan
Mie Ramen sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional

Nama : Syahrika Dinda Amalia Sugiarto
NIM : J3F118036

Disetujui oleh

Pembimbing
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

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

Tanggal Ujian: 9 Juli 2021

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.