



## 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.*