



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pemanfaatan Pangan Fungsional	6
2.2 Ramen	6
2.3 Daun Kelor	9
2.4 Kembang Kol	10
2.5 Singkong	12
2.6 Mie	13
2.7 Pengembangan Produk	15
2.8 Keunggulan Produk	16
2.9 Strategi Pemasaran	16
2.10 Daya Terima Produk	17
2.11 Uji Organoleptik	17
III METODE KAJIAN	19
3.1 Waktu Dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	19
3.2 Jenis Dan Cara Pengambilan Data	19
3.3 Teknik Pengolahan Data	20
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Produk	21
4.2 Pengadaan Bahan	22
4.2.1 Perencanaan Jenis Dan Jumlah Bahan Makanan	22
4.2.2 Pembelian Bahan Makanan	23
4.2.3 Penyimpanan Bahan Makanan	24
4.3 Uji Coba Pembuatan Produk	25
4.4 Proses Produksi Produk	26





4.4.1	Persiapan Alat Dan Bahan	26
4.4.2	Tahap Pengolahan Produk	28
4.4.3	Pengemasan Dan Pelabelan Produk	31
4.4.4	Kandungan Energi Dan Zat Gizi	32
4.5	Anggaran Biaya Produksi	33
4.6	Daya Terima Produk	34
V	SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1	Simpulan	40
5.2	Saran	40
	DAFTAR PUSTAKA	42
	LAMPIRAN	45
	RIWAYAT HIDUP	67





## DAFTAR TABEL

1 Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gram	10
2 Kandungan Gizi Kembang Kol per 100 gram	12
3 Kandungan Gizi Singkong Berdasarkan Bagiannya	13
4 Jenis Dan Cara Pengambilan Data	19
5 Pembelian Bahan Makanan Pembuatan Mr. Ramen	24
6 Penyimpanan Bahan Makanan Pembuatan Mr. Ramen	25
7 Kebutuhan Alat Dalam Pembuatan Mr. Ramen	27
8 Perbandingan Kandungan Gizi Ramen Dan Mr. Ramen	32
9 Anggaran Biaya Tetap Produksi Mr. Ramen	33
10 Perhitungan BEP Mr. Ramen	34

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	4
2 Shoyu Ramen	7
3 Miso Ramen	7
4 Tori Paitan Ramen	8
5 Tsukemen Ramen	8
6 Daun Kelor	9
7 Kembang Kol	11
8 Singkong	12
9 Mr. Ramen	21
10 Tahap Pengolahan Mr. Ramen	28
11 Perbandingan Perlakuan Mie Ramen	30
12 Tahap Penyajian Mr. Ramen	30
13 Kemasan Produk Mr. Ramen	31
14 Label Kemasan Mr. Ramen	32
15 Jenis Kelamin Dan Usia Panelis	35
16 Hasil Uji Organoleptik Rasa Mr. Ramen	36
17 Hasil Uji Organoleptik Warna Mr. Ramen	36
18 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Mr. Ramen	37
19 Hasil Uji Organoleptik Penampilan Mr. Ramen	38
20 Hasil Uji Organoleptik Aroma Mr. Ramen	38





## DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	45
2 Persiapan Jumlah Bahan Makanan Dalam Pembuatan Mr. Ramen	46
3 Persiapan Bahan Makanan Dalam Pembuatan Mr. Ramen	47
4 Kandungan Gizi 1 Resep Mr. Ramen	48
5 Biaya Kebutuhan Alat Produksi Mr. Ramen	48
6 Anggaran Biaya Variabel Produksi Mr. Ramen	49
7 Resep Uji Coba Mie Ramen Tahap 1 (29 Mei 2021)	50
8 Resep Uji Coba Mie Ramen Tahap 2 (1 Juni 2021)	52
9 Resep Uji Coba Mr. Ramen Tahap 3 (2 Juni 2021)	54
10 Pertanyaan Kuisisioner Uji Organoleptik Mr. Ramen	57
11 Data Identitas Responden Mr. Ramen	59
12 Kritik Dan Saran Responden Mr. Ramen	62
13 Hasil Uji Organoleptik Mr. Ramen	65
14 Tampilan Penyajian Mr. Ramen Setelah Dilakukan Perbaikan	66



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies