

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia tahun 2011 Pasal 1 ayat 3 menyatakan bahwa pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya dan terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Komponen pangan aktifnya diluar kandungan zat gizi dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, yang merupakan bagian dari diet sehari-hari dan memiliki sifat sensoris yang dapat diterima. Pangan fungsional tidak hanya mengutamakan kandungan gizi dari bahan yang digunakan serta kelezatan dari makanan tersebut, tetapi juga mengutamakan adanya manfaat bagi tubuh.

Pemanfaatan pangan fungsional dapat dilakukan dengan cara mengembangkan produk yang sudah ada dengan memperhatikan berbagai aspek penting dalam proses pembuatan produk tersebut. Pengembangan produk dapat berupa modifikasi produk yang sudah ada dengan cara mengganti bahan pokok dan menambahkan bahan lain dari produk tersebut. Modifikasi produk umumnya menggunakan bahan yang beragam, semakin beragam bahan makanan yang dikonsumsi maka semakin lengkap zat gizi baik mikro (karbohidrat, protein lemak) maupun makro (vitamin dan mineral) (Bakri, 2018).

Makanan beragam artinya hidangan yang menggunakan berbagai jenis bahan makanan seperti bahan makanan pokok, bahan hewani, bahan nabati dan sayur-sayuran. Salah satu produk yang dimodifikasi untuk memenuhi kebutuhan makanan fungsional dengan menggunakan bahan yang beragam adalah hidangan sepinggan. Menurut Suryani (2014) dalam Pangestuti (2019) makanan sepinggan merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring" dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *One-Dish Meal*. Hidangan sepinggan disajikan dalam satu piring membuat hidangan ini dapat mencukupi kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur, ciri-ciri hidangan sepinggan yaitu mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji.

Hidangan modern saat ini banyak diminati oleh masyarakat, salah satunya hidangan sepinggan yang berasal dari Jepang yaitu ramen. Kuah ramen mempunyai banyak sekali variasi rasa yang ditentukan oleh jenis kaldu yang digunakan, bumbu dan lauk yang ditambahkan diatas mie. Bahan-bahan lokal dari berbagai daerah sering digunakan untuk menghasilkan rasa khas dan disukai penduduk setempat yang membuat hidangan ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia (Supriadi, 2017). Masyarakat saat ini menjadi semakin konsumtif namun sebagian besar masih kurang memperhatikan kandungan gizi serta manfaat hidangan yang mereka konsumsi. Gaya hidup ini membuat perlu adanya inovasi hidangan modern dengan menggunakan bahan yang bergizi dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Bahan makanan lokal yang memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi antara lain daun kelor dan kembang kol.

Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Menurut Aditya (2013) manfaat dari daun kelor antara lain sebagai anti peradangan, hepatitis, memperlancar buang



air kecil, dan anti alergi, selain itu daun kelor banyak digunakan sebagai obat infeksi, anti bakteri, diabetes, diare dan rematik. Kandungan gizi yang dimiliki daun kelor antara lain protein, lemak dan karbohidrat, mineral, zat besi, antioksidan serta vitamin. Daun kelor memiliki kandungan antioksidan tinggi yang berfungsi untuk melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas.

Kembang kol merupakan tumbuhan kelompok *botrytis* dari jenis *Brassica oleracea* dengan ciri-ciri bunga yang berwarna putih, daging bunganya padat dan tebal, serta bertangkai pendek diameternya mencapai 30 cm (Pracaya, 2007). Kandungan karbohidrat pada kembang kol lebih rendah dibandingkan nasi membuat tumbuhan ini rendah kalori, sehingga umumnya masyarakat yang sedang menjalankan diet mengganti konsumsi nasi menggunakan kembang kol. Masyarakat Indonesia umumnya memanfaatkan daun kelor dan kembang kol dengan cara dibuat hidangan sayur sebagai pendamping makanan pokok, hal ini membuat pemanfaatan dari kedua bahan tersebut masih kurang bervariasi walaupun daun kelor dan kembang kol memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Pemanfaatan daun kelor dan kembang kol dapat dilakukan dengan cara pengembangan produk yang sudah ada salah satunya produk ramen. Pengembangan produk dilakukan dengan cara modifikasi mie ramen menggunakan daun kelor dan kembang kol. Modifikasi mie ramen ini tidak hanya berfokus pada kandungan gizi serta manfaat produk bagi kesehatan tetapi juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari daun kelor dan kembang kol sebagai bentuk upaya pemanfaatan pangan fungsional. Produk ini sangat cocok dikonsumsi oleh seseorang yang sedang menjalankan diet. penggunaan bahan tambahan berupa sayuran dan bahan hewani membuat produk ini memiliki kandungan gizi yang lengkap.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Mengapa ramen dipilih sebagai hidangan yang dimodifikasi?
2. Mengapa daun kelor dan kembang kol dipilih sebagai bahan untuk pemanfaatan pangan fungsional?
3. Bagaimana proses produksi produk ramen sebagai upaya pemanfaatan daun kelor dan kembang kol ?
4. Apakah penggunaan daun kelor dan kembang kol memiliki nilai lebih dari segi kandungan gizi dan manfaat produk ?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk ramen sebagai upaya pemanfaatan daun kelor dan kembang kol ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah modifikasi hidangan ramen sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional. Tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Mengkaji pengertian dan jenis ramen.
2. Mengkaji pengertian, manfaat dan kandungan daun kelor serta 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.

#### 1.4 Manfaat

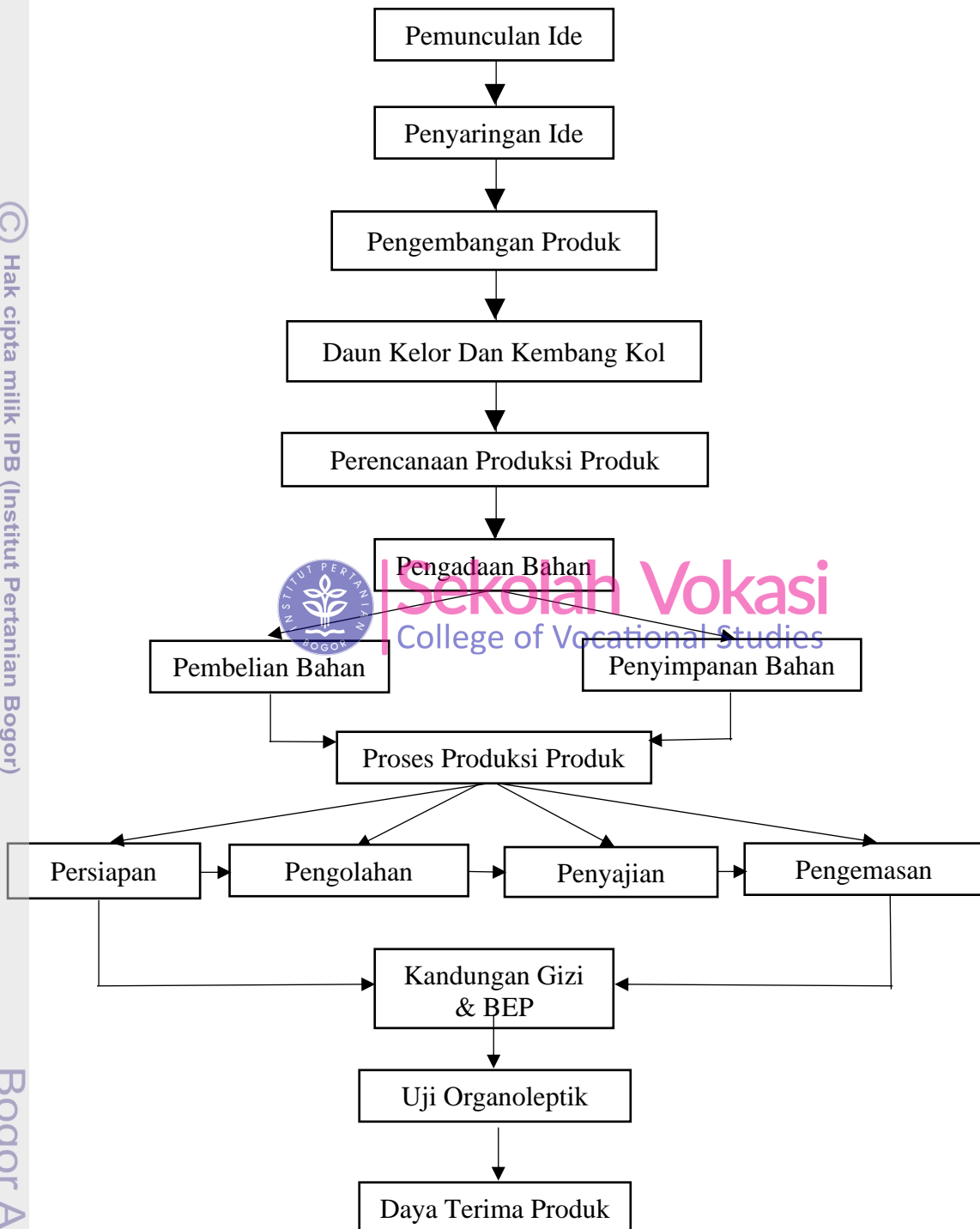
Berdasarkan uraian diatas, manfaat yang diharapkan dari penyusunan laporan tugas akhir ini yaitu :

1. Bagi Peneliti  
Peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman terkait pengembangan produk, modifikasi hidangan dan pemanfaatan pangan fungsional, serta menjadi bahan acuan terhadap penelitian di masa mendatang.
2. Bagi Mahasiswa  
Penelitian ini bagi mahasiswa dapat dijadikan bahan referensi atau bahan perbandingan terhadap penelitian di masa mendatang.
3. Bagi Instansi  
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perkembangan pendidikan dan menjadi acuan dalam proses pembelajaran dan menambah informasi yang lebih mengenai pengembangan produk, modifikasi hidangan serta pemanfaatan pangan fungsional.
4. Bagi Masyarakat  
Penelitian ini dapat dijadikan informasi serta bahan evaluasi terkait pengembangan produk, modifikasi hidangan serta pemanfaatan pangan fungsional.

#### 1.5 Ruang Lingkup

Laporan tugas akhir ini merupakan penelitian yang dilakukan untuk meneliti pengembangan produk berupa modifikasi hidangan modern menggunakan bahan lokal, meneliti kandungan gizi produk, dan mengkaji daya terima konsumen terhadap produk modifikasi yaitu ramen berbahan dasar daun kelor dan kembang kol sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional. Ruang lingkup penelitian ini difokuskan pada uji organoleptik produk yang diberikan kepada panelis untuk melihat daya terima produk. Peneliti melakukan penelitian dengan cara memproduksi sendiri produk yang akan diteliti serta memberikan kuisisioner uji organoleptik melalui *google form*.

## 1.6 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan Mie Ramen sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional

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.



Pembuatan produk modifikasi ramen meliputi beberapa tahapan yaitu pemunculan ide, penyaringan ide, pengembangan produk, pengadaan bahan, proses produksi produk, perhitungan kandungan gizi, pengujian uji organoleptik kepada panelis dan yang terakhir melihat daya terima produk dari hasil kuisisioner uji organoleptik. Pemunculan ide dalam pembuatan produk ini meliputi karakteristik serta manfaat produk yang akan dibuat. Ide kemudian disaring kembali dengan memperhatikan beberapa aspek yang disesuaikan dengan produk yang akan dibuat. Tahap selanjutnya yaitu pengembangan produk yang dilakukan sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional, pada tahap ini penulis menentukan bahan pangan yang dimanfaatkan dalam pembuatan produk yaitu daun kelor dan kembang kol. Perencanaan produksi produk meliputi rencana jenis bahan yang akan digunakan serta pengadaan bahan. Tahapan selanjutnya yaitu pengadaan bahan yang meliputi pembelian bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan.

Proses produksi produk terdiri dari persiapan alat dan bahan, pengolahan produk, penyajian produk serta pengemasan produk. Tahap selanjutnya yaitu menghitung kandungan gizi serta harga jual menggunakan BEP produk. Uji organoleptik dilakukan dengan cara memberikan kuisisioner uji organoleptik kepada panelis melalui media *google form*. Daya terima produk dilihat dari hasil uji organoleptik yang telah diberikan kepada konsumen lalu disajikan dalam bentuk diagram dan penarikan kesimpulan.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies