



MODIFIKASI RICE BOWL JAPANESE PANGRICE RENDAH LEMAK DAN GLUTEN

ASRI NURMAULINA ARIANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Modifikasi *Rice Bowl Japanese Pangrice* Rendah Lemak dan Gluten” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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.

Bogor, Juni 2021

Asri Nurmaulina Ariani
J3F218094



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

ASRI NURMAULINA ARIANI. Modifikasi *Rice Bowl Japanese Pangrice* Rendah Lemak dan Gluten (*Modification of Low Fat and Gluten Japanese Pangrice Rice Bowl*). Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Japanese Pangrice adalah modifikasi produk *rice bowl* yang menyajikan nasi merah, *fish katsu*, acar wortel dan pelengkap seperti saus katsu, wijen dan daun bawang. Fungsi produk ini adalah sebagai makanan sepinggan. Bentuk pengembangan produk ini berupa modifikasi yang berfokus pada modifikasi *fish katsu*. Bahan yang digunakan antara lain ikan patin fillet, beras merah, *oatmeal*, wortel, dan saus katsu. Keunggulan produk *Japanese Pangrice* adalah *fish katsu* yang dibuat rendah lemak karena menggunakan teknik *shallow frying* dan rendah gluten dengan substitusi tepung terigu menjadi *oatmeal* sehingga aman dikonsumsi oleh anak-anak pengidap *autisme* dan penderita *celiac*.

Kegiatan pengadaan bahan meliputi perencanaan anggaran bahan makanan, perencanaan jenis dan jumlah makanan dengan cara mengelompokkan bahan-bahan makanan sesuai golongan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan), pembelian ikan patin fillet dilakukan di toko daging dan *frozen food* dan bahan lainnya diperoleh dari kios-kios di daerah Citayam, serta penyimpanan bahan makanan meliputi penyimpanan bahan kering dan bahan basah.

Satu porsi atau 247 gram *Japanese Pangrice* mengandung energi sebesar 366 Kal, protein 17,3 g, lemak 7,3 g, dan karbohidrat 57,3 g. *Japanese Pangrice* telah menyumbang ketersediaan energi sebesar 17,02% dari kebutuhan energi 2150 Kal. Kadar lemak pada *Japanese Pangrice* telah memenuhi klaim “rendah lemak” menurut PerKa BPOM No. 13 Tahun 2016 (3 g dalam 100 g) dengan jumlah 7,3 g dalam 247 g, atau setara 2,95 g dalam 100 g. Harga jual yang ditetapkan untuk satu porsi *Japanese Pangrice* berdasarkan perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) yaitu Rp18.000 dengan keuntungan sebesar 40,6%. Pemasaran dilakukan melalui sosial media dengan menyebar poster di *instagram story*, *feeds*, status WhatsApp, dan Twitter.

Kata kunci: *donburi*, *low fat*, *low gluten*, *Pangasius*, *rice bowl*



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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

MODIFIKASI RICE BOWL JAPANESE PANGRICE RENDAH LEMAK DAN GLUTEN

ASRI NURMAULINA ARIANI



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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah, S.K.M, M.K.M.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Modifikasi *Rice Bowl Japanese Pangrice*
Rendah Lemak dan Gluten

Nama : Asri Nurmaulina Ariani

NIM : J3F218094

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si. _____



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si. _____

NIP 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec _____

NIP 196106181986091001

Tanggal Ujian:

15 Juli 2021

Tanggal Lulus: