

# LAMPIRAN

## ***INFORMED CONSENT***

### **Pengembangan Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Untuk Wilayah Kepulauan Seribu**

**Program Studi S1 Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

#### **LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN**

Penelitian ini merupakan penelitian *Pra-Eksperimental*, dimana tujuan dari penelitian ini yaitu: *Mengetahui formulasi terbaik mie kering dengan penambahan tepung sukun dan ikan teri sebagai upaya diversifikasi makanan pokok di wilayah Kepulauan Seribu.*

Pada penelitian ini saudara/i akan sedikit terganggu waktunya, karena diminta untuk memberikan penilaian organoleptik terhadap mie kering dengan penambahan tepung sukun dan ikan teri yang terdiri dari penilaian hedonik dan mutu hedonik pada form penilaian yang sudah disediakan. Pada penelitian ini akan membutuhkan waktu  $\pm 30$  menit.

Setelah subyek/responden selesai mengikuti penelitian sampai akhir sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan oleh peneliti, subyek/responden akan memiliki hak yang sama untuk mendapatkan cinderamata sebagai bentuk terima kasih.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Saudara/i juga diperbolehkan untuk menanyakan semua hal yang belum jelas terkait dengan penelitian ini.

Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Hasil penelitian akan di publikasikan tanpa menggunakan identitas subyek penelitian.

## LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya adalah Mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk mie kering dengan penambahan tepung sukun dan ikan teri. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data skripsi yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu saudara/saudari sebagai panelis semi terlatih bersifat sukarela dan diakhir pelaksanaan pengujian akan diberikan cinderamata sebagai tanda terima kasih.

### Inform consent :

Setelah saya mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya:

Nama : .....

Fakultas : .....

Alamat : .....

No. Hp : .....

Secara sukarela dan tanpa ada paksaan, setuju untuk menjadi panelis semi terlatih dalam penelitian ini.

Jakarta, .....,2019

Panelis

Peneliti

( .....

(Della Jihanita)

## FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

### DATA PANELIS

Nama :  
Hari/Tanggal :  
NIM :

### INSTRUKSI

Dihadapan saudara terdapat produk Mie Kering berbahan dasar tepung sukun dan ikan teri. Saudara diminta untuk menilai produk tersebut dengan analisis secara organoleptik diukur dari rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Sebelum mencicipi sampel berikunya, saudara diminta untuk mengkumur mulut terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan. Berikan tanda ( . ) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilaian saudara.

### KETERANGAN

- a. Panjang garis 10 cm.
- b. Dalam penilaian, panelis boleh meletakkan dimana saja titik penilaian pada garis yang sudah disediakan.

## 1. Formulir Uji Hedonik

Nama :  
Tanggal Pengujian : / /2019  
Umur :  
Produk : Mie Kering dengan penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri  
Kode Sampel :

### Instruksi

Dihadapan anda terdapat 4 macam produk Mie Kering dengan penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri. Silahkan lakukan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda ( . ) pada garis sesuai kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut.

- **Warna**

Tidak Suka  Sangat Suka

- **Aroma**

Tidak Suka  Sangat Suka

- **Rasa**

Tidak Suka  Sangat Suka

- **Tekstur**

Tidak Suka  Sangat Suka

## 1. Formulir Uji Hedonik

Nama :  
Tanggal Pengujian : / /2019  
Umur :  
Produk : Mie Kering dengan penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri  
Kode Sampel :

### Instruksi

Dihadapan anda terdapat 4 macam produk Mie Kering dengan penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri Silahkan lakukan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan tanda ( . ) pada garis sesuai kode sampel serta berikan komentar terhadap produk tersebut.

- Keseluruhan

Tidak Suka  Sangat Suka





**DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
KOMISI ETIK PENELITIAN  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510  
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id**

Nomor : 0145-19.115/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/VI/2019

**KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK  
ETHICAL APPROVAL**

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

**PENGEMBANGAN MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN DAN IKAN TERI  
SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN UNTUK WILAYAH KEPULAUAN SERIBU**

Peneliti Utama : Della Jihanita  
Pembimbing : Prita Dhyani Swamilaksita, SP., M.Si.  
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 17 Juni 2019

Ketua  
  
Dewan Penegakan Kode Etik Universitas Esa Unggul

Dr. Rokiah Kusumapradja, SKM., MHA

- *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.
- Peneliti berkewajiban
  1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
  2. Memberitahukan status penelitian apabila:
    - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
    - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
  3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
  4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.



**Lampiran 3**

**HASIL ONE WAY ANOVA HEDONIK**

**Oneway**

**Notes**

Output Created		24-JUL-2019 18:04:57
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	140
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on cases with no missing data for any variable in the analysis.
Syntax		ONEWAY Warna Aroma Rasa Tekstur Keseluruhan BY Formulasi /STATISTICS DESCRIPTIVES /PLOT MEANS /MISSING ANALYSIS /POSTHOC=DUNCAN ALPHA(0.05).
Resources	Processor Time	00:00:00.97
	Elapsed Time	00:00:01.12

**Descriptives**

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
						Warna	0		
	1	35	4.991	2.3132	.3910	4.197	5.786	.3	9.0
	2	35	5.243	2.1286	.3598	4.512	5.974	1.0	8.2
	3	35	5.454	2.4568	.4153	4.610	6.298	.7	9.1
	Total	140	5.656	2.2784	.1926	5.275	6.036	.3	9.7
Aroma	0	35	7.474	1.8825	.3182	6.828	8.121	.9	9.6
	1	35	5.194	2.8527	.4822	4.214	6.174	.2	9.8
	2	35	5.691	2.2747	.3845	4.910	6.473	1.6	9.8
	3	35	5.314	2.6961	.4557	4.388	6.240	.3	9.5
	Total	140	5.919	2.5976	.2195	5.485	6.353	.2	9.8
Rasa	0	35	5.346	2.7435	.4637	4.403	6.288	.5	9.7
	1	35	4.437	2.3199	.3921	3.640	5.234	.2	8.7
	2	35	5.346	2.3951	.4049	4.523	6.168	.5	9.3
	3	35	6.280	2.4763	.4186	5.429	7.131	.4	9.6
	Total	140	5.352	2.5472	.2153	4.926	5.778	.2	9.7
Tekstur	0	35	6.717	1.9146	.3236	6.059	7.375	2.9	9.8
	1	35	5.366	2.1590	.3649	4.624	6.107	.3	9.3
	2	35	5.606	2.1291	.3599	4.874	6.337	2.3	9.6
	3	35	6.174	2.1266	.3595	5.444	6.905	3.1	9.3
	Total	140	5.966	2.1279	.1798	5.610	6.321	.3	9.8
Keseluruhan	0	35	6.217	2.0434	.3454	5.515	6.919	1.2	9.2
	1	35	5.154	2.3494	.3971	4.347	5.961	.2	8.5
	2	35	5.817	1.9955	.3373	5.132	6.503	1.5	9.6
	3	35	6.243	1.9738	.3336	5.565	6.921	1.7	9.6
	Total	140	5.858	2.1198	.1792	5.504	6.212	.2	9.6

## ANOVA

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	80.047	3	26.682	5.656	.001
	Within Groups	641.539	136	4.717		
	Total	721.585	139			
Aroma	Between Groups	117.656	3	39.219	6.503	.000
	Within Groups	820.236	136	6.031		
	Total	937.892	139			
Rasa	Between Groups	59.438	3	19.813	3.199	.025
	Within Groups	842.431	136	6.194		
	Total	901.869	139			
Tekstur	Between Groups	38.421	3	12.807	2.947	.035
	Within Groups	590.994	136	4.346		
	Total	629.415	139			
Keseluruhan	Between Groups	27.089	3	9.030	2.055	.109
	Within Groups	597.492	136	4.393		
	Total	624.581	139			

## Post Hoc Tests Homogeneous Subsets

### Warna

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	4.991	
2	35	5.243	
3	35	5.454	
0	35		6.934
Sig.		.406	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	5.194	
3	35	5.314	
2	35	5.691	
0	35		7.474
Sig.		.430	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	4.437	
2	35	5.346	5.346
0	35	5.346	5.346
3	35		6.280
Sig.		.152	.141

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	5.366	
2	35	5.606	
3	35	6.174	6.174
0	35		6.717
Sig.		.128	.278

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Keseluruhan

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	5.154	
2	35	5.817	5.817
0	35		6.217
3	35		6.243
Sig.		.188	.428

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

**Lampiran 4**

**HASIL ONE WAY ANOVA MUTU HEDONIK**

**Oneway**

**Notes**

Output Created		24-JUL-2019 18:19:05
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	140
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on cases with no missing data for any variable in the analysis.
Syntax		ONEWAY Warna Aroma Rasa Tekstur BY Formulasi /STATISTICS DESCRIPTIVES /PLOT MEANS /MISSING ANALYSIS /POSTHOC=DUNCAN ALPHA(0.05).
Resources	Processor Time	00:00:00.73
	Elapsed Time	00:00:00.78

Descriptives1

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Warna	0	35	7.74	1.256	.212	7.31	8.17	4	10
	1	35	4.51	2.170	.367	3.77	5.26	1	8
	2	35	4.21	2.050	.346	3.51	4.92	1	9
	3	35	5.47	2.350	.397	4.67	6.28	1	9
	Total	140	5.48	2.416	.204	5.08	5.89	1	10
Aroma	0	35	5.240	1.9039	.3218	4.586	5.894	.9	8.6
	1	35	3.111	1.8022	.3046	2.492	3.731	.2	6.4
	2	35	3.306	1.9063	.3222	2.651	3.961	.4	8.6
	3	35	3.514	2.0376	.3444	2.814	4.214	.2	7.6
	Total	140	3.793	2.0759	.1754	3.446	4.140	.2	8.6
Rasa	0	35	2.605	1.9478	.3292	1.936	3.274	.2	7.3
	1	35	3.694	2.3680	.4003	2.881	4.508	.1	8.8
	2	35	4.746	2.4822	.4196	3.893	5.598	.3	9.7
	3	35	5.834	2.7819	.4702	4.879	6.790	.5	9.7
	Total	140	4.220	2.6743	.2260	3.773	4.667	.1	9.7
Tekstur	0	35	5.740	2.1460	.3627	5.003	6.477	.9	9.1
	1	35	5.331	2.1617	.3654	4.589	6.074	.7	9.3
	2	35	5.637	2.1795	.3684	4.888	6.386	1.1	9.6
	3	35	6.291	2.2014	.3721	5.535	7.048	1.9	9.3
	Total	140	5.750	2.1767	.1840	5.386	6.114	.7	9.6

**ANOVA**

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	267.219	3	89.073	22.255	.000
	Within Groups	544.327	136	4.002		
	Total	811.545	139			
Aroma	Between Groups	100.572	3	33.524	9.148	.000
	Within Groups	498.401	136	3.665		
	Total	598.973	139			
Rasa	Between Groups	201.825	3	67.275	11.549	.000
	Within Groups	792.252	136	5.825		
	Total	994.077	139			
Tekstur	Between Groups	16.841	3	5.614	1.190	.316
	Within Groups	641.729	136	4.719		
	Total	658.570	139			

**Post Hoc Tests  
Homogeneous Subsets**

**Warna**

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
2	35	4.21		
1	35	4.51		
3	35		5.47	
0	35			7.74
Sig.		.535	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.



### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	35	3.111	
2	35	3.306	
3	35	3.514	
0	35		5.240
Sig.		.411	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
0	35	2.605		
1	35	3.694	3.694	
2	35		4.746	4.746
3	35			5.834
Sig.		.061	.071	.061

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 35.000.

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
1	35	5.331
2	35	5.637
0	35	5.740
3	35	6.291
Sig.		.094

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size 35.000.

## Lampiran 5

### HARGA POKOK PRODUKSI

Bahan Baku	Harga Beli	Jumlah Digunakan	Harga
Tepung Terigu	Rp10.000/kg	80 gram	Rp800
Tepung Sukun	Rp34.000/500 gr	5 gram	Rp340
Ikan Teri	Rp85.000/kg	15 gram	Rp1.275
Telur Ayam	Rp26.000/kg	20 gram	Rp520
Minyak	Rp23.000/kg	8 gram	Rp184
Kansui	Rp50.000/kg	1 gram	Rp50
Kemasan	Rp3.980/pcs	1/5 pcs	Rp796
Total			Rp3.965
Cost harga jual produk (20% x Rp3.965) = Rp793			Rp4.758
PPH (10% x Rp4.758) = Rp475,8			Rp5.233,8
Harga Jual Pouch (500 gram) = Rp5.233,8 x 5 = <b>Rp26.169 (Rp26.500)</b>			
Harga Jual On The Go (100 gram) = <b>Rp5.233,8 (Rp5.500)</b>			

## Lampiran 6

### DESCRIPTION ANALYZE

Bahan Baku	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Tepung Terigu	280	8	0,8	60
Tepung Sukun	5,4	0,065	0,0535	1,356
Ikan Teri	41,55	9	0,345	0,27
Minyak	24	0	4	0
Telur Ayam	19	2	1	0
<b>TOTAL</b>	<b>365.95</b>	<b>19</b>	<b>6,1985</b>	<b>61.626</b>

### INFORMASI NILAI GIZI BERDASARKAN HASIL UJI PROKSIMAT

<b>INFORMASI NILAI GIZI/NUTRITION FACT</b>		
Takaran Saji/ <i>Serving Size</i> : 100 gram		
Jumlah Sajian per Kemasan/ <i>Serving Per Pack</i> : 5		
<b>JUMLAH PER SAJIAN/AMOUNT PER SERVING</b>		
Energi Total/ <i>Total Energy</i> 312 kkal/kcal		
		<b>%AKG</b>
Lemak/ <i>Fat</i>	11 gram	16%
Protein/ <i>Protein</i>	14 gram	15%
Karbohidrat/ <i>Carbohydrate</i>	51 gram	14%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2400 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lenih tinggi atau lebih rendah		
* <i>Percent daily values for population are based on 2400 kcal diet.</i> <i>Your daily valued may be higher or lower depending on your calorie needs</i>		

## REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

2019-001401.01

### RESULTS

#### Hasil

Sample identity : Kontrol  
Identitas sampel

Sample code : 3146  
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture Content	11.63	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Moisture Content	11.79	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
3	Total Ash	1.03	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
4	Total Ash	1.01	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
5	Total Fat	12.70	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
6	Total Fat	13.05	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
7	Protein	13.19	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
8	Protein	13.19	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
9	Carbohydrate	61.45	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
10	Carbohydrate	60.96	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
11	Calories	415.31	Kcal /100g	Calculation
12	Calories	414.75	Kcal /100g	Calculation
13	Total Plate Count	< 4.0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)
14	Total Plate Count	< 1.0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)

Serving you sincerely,  
MBRIO Food Laboratory



Atowisius Trihartoyo  
Head of Laboratory

## REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

2019-001401.02

### RESULTS

Hasil

Sample identity : F3

Identitas sampel

Sample code : 3147

Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture Content	20.43	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Moisture Content	20.40	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
3	Total Ash	3.13	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
4	Total Ash	3.12	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
5	Total Fat	10.85	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
6	Total Fat	10.84	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
7	Protein	14.16	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
8	Protein	14.16	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
9	Carbohydrate	51.43	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
10	Carbohydrate	51.48	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
11	Calories	376.56	Kcal /100g	Calculation
12	Calories	376.72	Kcal /100g	Calculation
13	Total Plate Count	< 1.0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)
14	Total Plate Count	< 1.0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour plate)

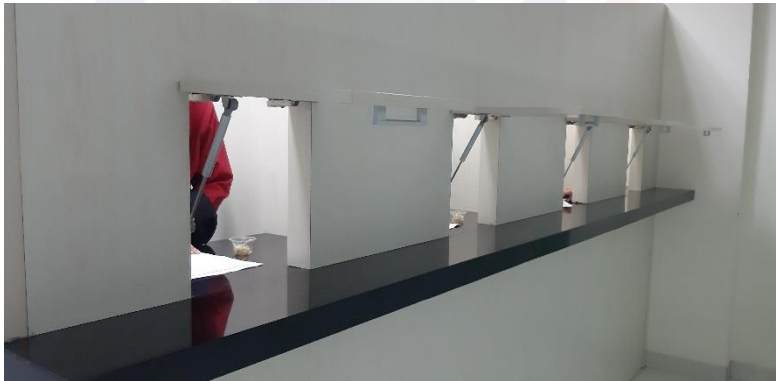
Serving you sincerely,  
MBRIO Food Laboratory



Alowisius Trihartoyo  
Head of Laboratory

Lampiran 8

DOKUMENTASI PENELITIAN



Lampiran 9

DESAIN PRODUK

1. Produk ukuran 500 gram

**DRIED NOODLE**  
*Breadfruit & Anchovy*

100% BIO

Composition:  
Flour, Breadfruit Flour, Powdered Dried Anchovy, Egg, Coconut Oil, Kansui, Water

SIMPAN DALAM TEMPATKERING

**Nutrition Fact!**  
100 g each serving

Calories	Carbs	Fat	Protein	Percent Daily Values are based on a 2400 kcal diet.
312 Kcal	51 g	11 g	14 g	
13%	14%	16%	15%	

Saran Penyajian  
**Mie Goreng Rendang**

Bahan:  
500 gr *Dried Noodle Breadfruit & Anchovy*  
200 gr daging sapi iris tipis  
4 buah bawang putih  
6 buah bawang merah  
15 buah cabe  
3 buah kemiri  
1 lembar daun salam  
1 ruas jahe  
garam dan lada secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus *Dried Noodle Breadfruit & Anchovy* selama 5 menit, tiriskan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabe, kemiri, dan jahe
3. Tumis bumbu halus dan daun salam hingga halus lalu masukkan daging sapi
4. tambahkan air dan rebus hingga lunak
5. Jika sudah lunak, masukkan mie yang sudah direbus
6. Sajikan.

Cara Penyajian:  
Rebus Mie dalam air mendidih selama 4-6 menit

Diproduksi oleh:  
Della Jihanita,  
Prita Dhyani Swamilaksita, S.P., M.Gizi  
Laras Sitoayu, S.Gz. M.Gizi RD

DEPAN

BELAKANG

2. Produk On The Go 100 gram

**DRIED NOODLE**  
*Breadfruit & Anchovy*

Composition:  
Flour, Breadfruit Flour, Powdered Dried Anchovy, Egg, Coconut Oil, Kansui, Water

**Nutrition Fact!**  
100 g each serving

Calories	Carbs	Fat	Protein	Percent Daily Values are based on a 2400 kcal diet.
312 Kcal	51 g	11 g	14 g	
13%	14%	16%	15%	