



PANDUAN PRAKTIKUM INOVASI PANGAN PRODI S1 GIZI

**STIKES MITRA KELUARGA
2020**





**BUKU PANDUAN PRAKTIKUM
INOVASI PANGAN**

**DISUSUN OLEH:
TIM PENYUSUN INOVASI PANGAN**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
STIKes MITRA KELUARGA
BEKASI
2020**

Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan hidayahnya modul inovasi pangan ini dapat digunakan sebagai panduan dalam pelaksanaan praktikum inovasi makanan. Sebagai keunggulan prodi S1 Gizi dalam bidang inovasi pangan dan gizi, modul ini diharapkan dapat menggerakkan mahasiswa dalam melakukan inovasi pangan yang bertujuan untuk intervensi gizi.

Terima kasih kami ucapkan kepada seluruh civitas akademika prodi S1 Gizi yang telah membantu terselenggaranya praktikum inovasi dan mendukung pembuatan modul ini.

Bekasi, 10 Januari 2020
Hormat kami,

Tim Penyusun

KEGIATAN PRAKTIKUM

Kegiatan	Materi
Pertemuan 1	Rancangan desain Pembuatan Produk Pangan
Pertemuan 2	Presentasi rancangan desain produk pangan
Pertemuan 3	Rancangan uji organoleptik
Pertemuan 4	Rancangan desain kemasan
Pertemuan 5	Presentasi rancangan desain kemasan
Pertemuan 6	Pembuatan prototype produk
Pertemuan 7	Pembuatan prototype produk
Pertemuan 8	Pembuatan prototype produk
Pertemuan 9	Pembuatan prototype produk
Pertemuan 10	Analisis zat gizi
Pertemuan 11	Analisis zat gizi
Pertemuan 12	Uji Oganoleptik
Pertemuan 13	Rancangan desain label
Pertemuan 14	Presentasi program intervensi produk inovasi pangan

PEDOMAN PRAKTIK/PRAKTIKUM INOVASI PANGAN
PRODI S1 GIZI
STIKes MITRA KELUARGA

NAMA MATA KULIAH	: INOVASI PANGAN
BEBAN STUDI	: 3 SKS (T=2, P=1)
PENEMPATAN	: SEMESTER V

A. Deskripsi Mata Kuliah

Matakuliah ini menciptakan dan mengembangkan inovasi berbagai komoditas pangan. Proses pembelajaran mata kuliah ini melalui pembelajaran daring menggunakan zoom meeting dan dengan aplikasi e-learning stikes mitra keluarga, serta menggunakan video simulasi untuk pembelajaran praktikum. Penilaian mata kuliah ini dari nilai tugas individu dan kelompok melalui e-learning, nilai ujian tulis, dan nilai ujian praktikum menggunakan video simulasi.

B. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran ini, mahasiswa mampu :

1. Mahasiswa mampu menguasai konsep tentang inovasi Pangan
2. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan untuk atlet
3. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan penderita DM
4. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan penyakit degeneratif
5. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan untuk vegetarian
6. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan penyakit infeksi
7. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mereview perkembangan inovasi pangan pada lansia
8. Mahasiswa mampu menjelaskan Inovasi Bahan Pangan lokal
9. Mahasiswa mampu menjelaskan bahan tambahan makanan
10. Mahasiswa mampu menganalisis Umur simpan

11. Mahasiswa mampu menjelaskan desain produk makanan
12. Mahasiswa mampu menjelaskan teknologi Bahan pangan
13. Mahasiswa mampu menguasai konsep uji sensori
14. Mahasiswa mampu menguasai teknologi pengemasan
15. Mahasiswa mampu membuat proposal produk inovasi makanan
16. Mahasiswa mampu membuat produk inovasi makanan
17. Mahasiswa mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan
18. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil produk inovasi makanan
19. Mahasiswa mampu membuat proposal produk inovasi makanan
20. Mahasiswa mampu membuat produk inovasi makanan
21. Mahasiswa mampu membuat produk inovasi makanan
22. Mahasiswa mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan
23. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil produk inovasi makanan
24. Mahasiswa mampu membuat proposal produk inovasi makanan
25. Mahasiswa mampu membuat produk inovasi makanan
26. Mahasiswa mampu membuat produk inovasi makanan
27. Mahasiswa mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan
28. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil produk inovasi makanan

C. Metode Pembelajaran

1. Skill Lab
2. Demonstrasi

D. Metode Evaluasi

1. Oral Test
2. Presentasi
3. *Direct Observational Procedural Skill (DOPS)*

JADWAL PEMBELAJARAN PRAKTIKUM

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Khusus	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Bentuk Pembelajaran	Metode Pembelajaran	Indikator/Kriteria Penilaian	Dosen
I	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Proposal Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat proposal produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
2	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Proposal Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat proposal produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	AE
3	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat proposal produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
4	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat proposal produk inovasi makanan	AE

						Ketepatan penyelesaian tugas	
5	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
6	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
7	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
8	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	AE
9	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan	AE

		produk inovasi makanan				Ketepatan penyelesaian tugas	
10	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	AE
11	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Laporan hasil Produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
12	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Presentasi Laporan hasil produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	TMF
13	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Presentasi Laporan hasil produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	Mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan Ketepatan penyelesaian tugas	AE

14	170	Mahasiswa mamapu membuat proposal produk inovasi makanan	Presentasi Laporan hasil produk inovasi pangan siap konsumsi	Praktik laboratorium	simulasi dan penugasan	• Mampu membuat laporan hasil produk inovasi makanan - Ketepatan penyelesaian tugas	AE
----	-----	--	--	----------------------	------------------------	--	----

PRAKTIKUM 1

RANCANGAN DESAIN PEMBUATAN PRODUK PANGAN

A. Dasar Teori

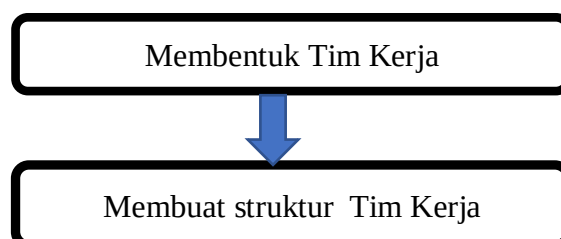
Dalam pengembangan produk pangan diperlukan adanya rancangan yang dimulai dari perencanaan hingga produksi. Istilah inovasi produk merupakan upaya yang harus dilakukan oleh pelaku usaha untuk menciptakan, meningkatkan, mengembangkan dan menyempurnakan produk tersebut. Berdasarkan undang-undang Nomor 19 tahun 2002, inovasi produk ini merupakan rangkaian pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam satu produk. Manfaat positif dari inovasi produk adalah adanya perbaikan dari produk yang sudah ada atau terciptanya penemuan baru. Tujuan di buatnya inovasi makanan bertujuan untuk meningkatkan kualitas manusia dan memperoleh keterampilan baru yang belum pernah ada sebelumnya.

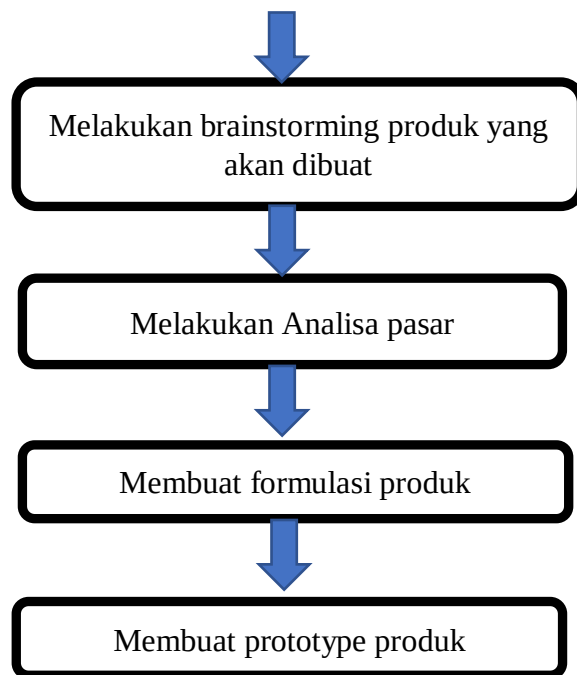
Dalam bidang gizi dan kesehatan adanya inovasi makanan diharapkan mampu menciptakan produk makanan/minuman yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan mamapu memecahkan permasalahan gizi dan kesehatan di masyarakat. Dalam membuat rancangan desain pembuatan produk pangan perlu dilakukan brainstorming untuk menentukan ide produk yang akan dibuat.

B. Tujuan

Mahasiswa mampu membuat rancangan produk inovasi pangan.

C. Metode kerja





LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

1. Pembentukan organisasi :
a. Nama Kelompok :
b. Pembagian Tugas. :
2. Rancangan Ide Produk. :
3. Analisa Pasar :
4. Formulasi dan Langkah Pembuatan Produk:
Formula 1 :
Formula 2 :
Formula 3 :
5. Pembuatan prototype produk (disertai desain kemasan):
6. Sumber Referensi :

Referensi:

Amabritha, Wira Epriana. 2019. Prototyping dalam Proses Desain. www.medium.com diakses pada 14 Oktober 2020.

Penilaian:	Bekasi,.....
	Tanda Tangan Dosen
	(Nama Dosen)

PRAKTIKUM 2

UJI ORGANOLEPTIK

A. Dasar Teori

Uji organoleptik atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptic mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu.

Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi diantaranya:

1. Penglihatan yang berhubungan dengan warna kilap, viskositas, ukuran dan bentuk, volume kerapatan dan berat jenis, Panjang lebar dan diameter serta bentuk bahan.
2. Indera peraba yang berkaitan dengan struktur, tekstur dan konsistensi.
3. Indera pembau meliputi indera penciuman yaitu hidung.
4. Indera pengecap yaitu penilaian indera yang berkaitan dengan rasa manis, asin, pahit, asam, umami.

Uji Organoleptik dibedakan menjadi:

1. Uji afektif (penerimaan)/hedonik

Merupakan uji tingkat kesukaan terhadap produk, panelis yang digunakan adalah panelis tidak terlatih.

2. Uji pemilihan

- a. Uji *preference* adalah uji pemilihan terhadap dua produk yang berbeda, panelis memilih produk mana yang paling disukai.
- b. Uji Rangking adalah uji dimana panelis mengurutkan produk dari yang paling disukai sampai yang paling tidak disukai.

3. Uji pembeda

- a. Uji TAT (*Tri Angle test*) adalah uji dimana panelis diminta untuk membedakan satu dari ketiga sampel (dimana dua sampel sama). Pada uji ini digunakan panelis yang digunakan adalah panelis terlatih.
- b. Uji DCT (*Difference From Control*) adalah uji dimana panelis dapat membedakan seberapa besar perbedaan sampel dengan control. Pada uji ini panelis yang digunakan adalah panelis terlatih

Hasil pengujian organoleptik diolah dengan menggunakan SPSS dengan menggunakan uji Univariat dan Anova.

B. Metode Kerja

Alat : gelas sloki, teko, sendok, piring kertas

Bahan : sampel produk yang akan di uji organoleptic

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

A. Uji Organoleptik

1. Formulir uji hedonic (kesukaan)

Nama Panelis	:					
Produk	:					
Hari/Tgl/Tahun	:					
Kode Produk	:					
Instruksi	:	Cicipilah produk dibawah ini, sebelumnya minuma air putih terlebih dahulu untuk membilas. Setelah mencicipi berilah penilaian kesukaan terhadap produk.				
Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan					
	Sangat suka	Suka	Agak suka	Agak tidak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka
Warna						
Aroma						
Rasa						
Tekstur						
Komentar :						

2. Formulir uji preference

Nama Panelis	:
Produk	:
Hari/Tgl/Tahun	:
Kode Produk	:
Instruksi	: Cicipilah kedua produk dibawah ini, sebelumnya minum air putih terlebih dahulu sebelum mencicip produk. Setelah mencicip berilah penilaian,tuliskan kode produk yang paling disukai.
Tuliskan kode produk yang paling anda sukai:	
.....	
Komentar. :.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

3. Uji TAT (*Tri Angle Test*)

Nama Panelis	:	
Produk	:	
Hari/Tgl/Tahun	:	
Kode Produk	:	
Instruksi	:	Cicipilah ketiga produk secara bergantian, sebelumnya minum air putih terlebih dahulu untuk membasil setiap sebelum mencicip produk. Setelah mencicip berilah penilaian, tuliskan kode produk yang paling disukai.
Tuliskan kode produk yang berbeda diantara ketiga produk		
.....		
Komentar.	:	
		
		
		

D. Referensi :

- 1.Akbar A. 2019. Analisis Fisik,Kimia dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia Esculanta* l).Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, 5(1).
- 2.Wahyudi W.2019 Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang dan Tepung Umbi Talas Serta Zat Aditif Pada Pembuatan Mie Basah.

Penilaian:	Bekasi,..... Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)
------------	--

PRAKTIKUM 3

TEKNIK PENGEMASAN

A. Dasar Teori

Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan dan merupakan salah satu cara pengawetan bahan hasil pertanian, karena pengemasan dapat memperpanjang umur simpan bahan. Bahan kemasan yang digunakan bervariasi dari bahan kertas, plastik, gelas, logam fiber hingga bahan-bahan yang dilaminasi. Bentuk dan teknologi kemasan juga bervariasi dari kemasan botol, kaleng, tetrapack, kemasan vakum, kemasan aseptis, kaleng bertekanan, kemasan tabung hingga kemasan aktif dan pintar (active and intelligence packaging).

Susunan konstruksi kemasan juga semakin kompleks dari tingkat primer, sekunder dan tersier. Adapun fungsi pengemasan pada bahan pangan adalah:

1. Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga konsumen.
2. Melindungi dan mengawetkan produk seperti melindungi dari sinar ultra violet, panas, kelembapan udara, oksigen, benturan, kontaminasi dari kotoran dan mikroba yang dapat merusak produk.
3. Sebagai identitas produk
4. Meningkatkan efisiensi, memudahkan pengiriman dan penyimpanan.
5. Melindungi pengaruh buruk dari luar.
6. Menambah daya Tarik konsumen.
7. Memberi kenyamanan bagi konsumen.

Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur sistem kemasan diantaranya:

1. Kemasan primer yaitu kemasan yang langsung mewadahi atau membungkus bahan pangan, misalnya : kaleng susu, botol minuman, dll
2. Kemasan sekunder yaitu kemasan yang fungsi utamanya melindungi kelompok-kelompok kemasan lain, misalnya: kotak karton untuk wadah susu , kotak kayu dalam buah, dll.

3. Kemasan tersier yaitu kemasan untuk mengemas kemasan primer dan sekunder, misalnya peti kemas buah yang sudah dimasukkan kedalam kotak dan kardus.

Karakteristik berbagai jenis bahan kemasan:

1. Kemasan kertas:

- a. tidak mudah robek
- b. tidak dapat untuk produk cair
- c. tidak dapat dipanaskan
- d. Fleksibel

2. Kemasan Gelas

- a. Berat
- b. Mudah Pecah
- c. Mahal
- d. Non biodegradable
- e. Dapat dipanaskan
- f. Transparan
- g. Dapat di daur ulang

3. Kemasan Logam (kaleng)

- a. Dapat dipanaskan
- b. Tidak transparan
- c. Dapat bermigrasi ke dalam makanan yang dikemas
- d. Non biodegradable

4. Kemasan Plastik

- a. Bentuk fleksible
- b. Transparan
- c. Mudah Pecah
- d. Monomernya dapat mengkontaminasi produk

B. Tujuan

Mahasiswa mampu menentukan jenis pengemas berdasarkan karakteristik produk.

C. Alat dan Bahan: (Sesuai jenis produk)

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Nama Produk	:
Komposisi Produk	:
Bahan Pengemas Produk	:
Desain Produk	:

Referensi :

1. Sitoresmi I, Sujiman S, Maksum A. 2019. Aplikasi Keamanan Pangan dan Teknologi Pengemasan Produk Jamu Alona Guna Peningkatan Kinerja Produk. Jurnal ILmiah Pangabdhi, 5(1).
2. Putri S, Ardiansah I, Rahmah D. 2019. Penerapan Teknologi Pengemasan dan Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Mutu Produk Pada Industri Kecil Menengah Berbasis Olahan Pangan Di Desa Cikuda Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad.

Penilaian:	Bekasi,.....
	Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)

PRAKTIKUM 4

ANALISA ZAT GIZI

A. Dasar Teori

Analisa zat gizi diperlukan untuk mengetahui komposisi gizi dari produk, analisa umumnya dilakukan dengan pengujian di laboratorium kimia. Pengujian meliputi analisa kadar air, total karbohidrat, protein, minyak, lemak serta komponen gizi lainnya. Analisis dalam zat gizi pangan bertujuan untuk menguraikan suatu kesatuan bahan menjadi unsur unsurnya (*constituents*) atau untuk menentukan komposisi kesatuan bahan tersebut; menguraikan komponen-komponen suatu bahan makanan kemudian menentukan jenis atau jumlahnya sehingga dapat disusun komposisi keseluruhan bahan tersebut; dan menentukan adanya suatu komponen bahan makanan dan kemudian memastikan berapa kadarnya sehingga dapat ditentukan kualitas bahan makanan tersebut. Disamping untuk mengetahui komponen gizi, analisa juga bertujuan untuk mengetahui kadar air karena terkait dengan umur simpan dan resiko kerusakan pada produk. Fungsi zat gizi antara lain:

1. Penghasil energi tubuh

Zat makanan yang dikonsumsi oleh sistem pencernaan tubuh yang kemudian diolah sedemikian rupa hingga menghasilkan energi. Dengan adanya energi, maka manusia dapat untuk melakukan berbagai macam aktifitas atau kegiatan sehari-hari. Adapun zat-zat penghasil energi adalah lemak, karbohidrat, dan protein.

2. Pembentuk sel jaringan tubuh

Adapun zat gizi pembentuk sel jaringan tubuh adalah protein, air, dan mineral. Ketiga zat tersebut secara bersama-sama akan diolah oleh organ tubuh sampai terbentuk sel jaringan tubuh baru khususnya sebagai pengganti jaringan yang rusak.

3. Pengatur fungsi reaksi biokimia yang ada dalam tubuh (stimulansia)

Supaya fungsi dan reaksi biokimia yang ada dalam tubuh dapat berjalan dengan baik dan cepat, maka tubuh memerlukan berbagai jenis zat sebagai stimulansia dalam proses tersebut. Zat vitamin yang dapat membantu dalam proses reaksi biokimia pada tubuh sampai berjalan dengan baik.

B. Tujuan

Mahasiswa mampu melakukan analisa gizi terhadap produk inovasi pangan yang telah dibuat.

C. Alat dan Bahan : (Disesuaikan dengan analisa zat gizi yang dilakukan).

LEMBAR PRAKTIKUM

Nama Produk	:	
Komposisi bahan	:	
Analisa zat gizi yang dilakukan	:	
Prosedur analisa zat gizi	:	
Tabel analisa zat gizi:		
No	Komponen yang diuji	Jumlah

Referensi :

1. Utami C, Simanjuntak B, Krisnasary A.2021. Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak, serat, kadar air dan daya terima organoleptic formulasi biskuit tepung beras analog.
2. Megadianti J, Purba J, Agusanty S.2020. Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. Pontianak Nutrition Journal (PNJ), 3(1).

Penilaian:	Bekasi,..... Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)
------------	--

PRAKTIKUM 5

PELABELAN

A. Dasar Teori

Pengaturan mengenai pelabelan menjadi sangat penting mengingat konsumen yang semakin selektif. Selain membantu konsumen mengetahui spesifikasi produk, pelabelan juga menjadi salah satu cara promosi yang mudah dan efisien. Pengaturan pelabelan terdapat dalam Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan yang masing-masing detailnya adalah (i) nama produk terdiri atas nama jenis pangan olahan dan nama dagang; (ii) nama jenis wajib dicantumkan pada label pangan olahan; (iii) nama jenis pangan olahan harus menunjukkan karakteristik spesifik dari pangan olahan sesuai dengan kategori pangan; (iv) nama jenis pangan olahan merupakan pernyataan atau keterangan identitas mengenai pangan olahan. Pengertian dari label pangan sendiri adalah setiap keterangan atau pernyataan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada produk pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. (Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999). Karakteristik dari pelabelan diantaranya:

1. Memberikan informasi produk yang sebenarnya.
2. Foto atau gambar tidak menimbulkan kebingungan konsumen.
3. Penciri produsen (dapat berupa merk dalam bentuk tulisan maupun gambar)
4. Alamat produsen (Dibuat dengan Jelas)
5. Berat produk

Adapun keterangan yang tertera pada label antara lain:

1. Merk
2. Nama Produk
3. Tanggal produksi dan kadaluarsa
4. Komposisi

6. Berat bersih
7. Metode penyimpanan dan penyajian.
8. Saran penyajian (Gambar)
9. Produsen dan Alamat
10. Sertifikasi
11. Keunggulan produk

B. Tujuan

Mahasiswa mampu membuat desain label produk inovasi pangan yang telah dibuat.

C. Alat dan Bahan :Disesuaikan

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

NO	KOMPONEN	
1	Nama Produk	
2	Alamat produsen	
3	Tanggal produksi dan kadaluarsa	
4	Komposisi	
5	Berat bersih	
6	Metode penyimpanan dan penyajian.	
7	Saran penyajian	
8	Keunggulan produk	

Gambar Desain. :



Referensi :

1. Badan Pengawas Obat dan Makanan.2020.Pedoman Label Pangan Olahan
- 2..Edi Wibowo D, Diah Madusari B.2018.Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim terhadap Produk Makanan Di Kota Pekalongan. Indonesian Journal Of Halal,1(1).

Penilaian:	Bekasi,.....
	Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)

PRAKTIKUM 6.

PEMBUATAN PROTOTYPE PRODUK

A. Dasar Teori

Prototype produk adalah bukti fisik dari konsep perancangan produk, prototype menjadi bentuk penerapan langsung dari sebuah desain produk yang akan dibuat. Prototype sering disebut juga purwarupa produk berupa penaksiran produk lewat beberapa dimensi. Tahapan pembuatan prototype produk diantaranya:

1. Melihat kebutuhan konsumen atau pelanggan.
2. Pembuatan desain prototype produk.
3. Pembuatan sampel prototype produk.
4. Pengembangan produk
5. Penentuan target konsumen

Tujuan utama dari prototype adalah mengembangkan model atau rancangan produk menjadi produk final yang dapat memenuhi permintaan pengguna. Manfaat dari pembuatan prototype diantaranya:

1. Menghemat waktu dan biaya pengembangan produk.
2. Mengetahui keperluan pemakai terlebih dahulu.
3. Menjadi acuan untuk mengembangkan produk.
4. Menjadi bahan presentasi.

Kelebihan metode prototype:

1. Menghemat waktu dalam pengembangan sistem
2. Penentuan kebutuhan dapat ditentukan.
3. Konsumen dapat ikut berpartisipasi aktif dalam pengembangan produk.
4. Kebutuhan konsumen dapat ditentukan

Kelemahan metode prototype:

1. Proses perencanaan dan analisa singkat.
2. Tidak fleksible terhadap perubahan.

B. Tujuan

Mahasiswa mampu membuat prototype produk inovasi pangan.

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

No	Formulasi prototype	Komposisi	Jumlah (gr)	Jumlah sajian produk jadi
1	Formula 1			
2	Formula 2			
3	Formula 3			

Referensi:

Amabritha, Wira Epriana. 2019. Prototyping dalam Proses Desain. www.medium.com diakses pada 14 Oktober 2020.

Penilaian:	Bekasi,.....
	Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)

PRAKTIKUM 7

DESAIN PRODUK PANGAN UNTUK INTERVENSI GIZI

A. Dasar Teori

Masalah gizi umumnya berkaitan dengan masalah pangan dan kesehatan. Maka untuk menanggulangi masalah gizi diperlukan suatu perencanaan yang tepat yang mampu menghasilkan kegiatan yang relevan dengan permasalahan yang dihadapi sesuai dengan sumber daya yang ada. Intervensi gizi yaitu suatu kegiatan yang terencana dengan tujuan memperbaiki gizi dari suatu grup populasi yang spesifik. Dalam melakukan perencanaan intervensi gizi yang berkaitan dengan pangan dan kesehatan perlu suatu panduan yang berupa prinsip/konsep sebagai acuan dalam melakukan identifikasi masalah, menetapkan tujuan serta mencari alternatif pemecahan masalah. Adapun tipe intervensi gizi antara lain:

1. Makanan tambahan
2. Pendidikan gizi
3. Fortifikasi
4. Pangan yang diformulasi
5. Subsidi bagi konsumen
6. Subsidi produksi pertanian
7. Program integrasi

B. Tujuan

Mahasiswa mampu menentukan dan menerapkan produk pangan dengan intervensi gizi yang dapat dilakukan.

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

ANALISA SWOT	
STRENGTH	
WEAKNESS	
OPPURTUNITY	
THREAT	

1. Nama Produk :
2. Keunggulan produk. :
3. Tujuan Intervensi. :
4. Deskripsi intervensi. :

Referensi:

Amabritha, Wira Epriana. 2019. Prototyping dalam Proses Desain. www.medium.com diakses pada 14 Oktober 2020.

Penilaian:	Bekasi,..... Tanda Tangan Dosen (Nama Dosen)
------------	--

PRODI S1 GIZI
STIKES MITRA KELUARGA

Jalan Pengasinan Rawa Semut Margahayu Bekasi Timur
(Samping RS Mitra Keluarga Bekasi Timur)