

## RINGKASAN

Kulit ari kedelai merupakan FRANSISCO MAZZARELLO DE JESUS. 2020340024. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Boba. Pembimbing utama: Prof. Dr. Ir. Kgs Ahmadi, M.P Pembimbing Pendamping: Dr. Lorine Tantalu, S.Pi.,MP., M.Sc

---

---

Kulit ari kedelai ini masih sangat potensial dimanfaatkan sebagai pakan ternak mengingat kandungan protein dan energinya yang cukup tinggi. Menurut iriyani (2001) bahwa kulit ari biji kedelai ini mengandung protein kasar 17,98 %, lemak kasar 5,5 %, serat kasar 24,84 % dan energi metabolis 2898 kkal/kg.

Tepung daun kelor memiliki kandungan protein, kalsium, zat besi dan vitamin a, karena pada saat proses pengolahan daun kelor menjadi tepung terjadi pengurangan kadar air yang terdapat dalam daun kelor yang dimana dalam satu sendok makan daun kelor mengandung sekitar 14 protein, 40% kalsium dan 23% zat besi (kumalasari, *et. Al.* 2023).

Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan pengaruh kombinasi, tepung kulit ari kedelai dan tepung daun kelor terhadap karakteristik produk dan menganalisis kelayakan usaha pembuatan boba berdasarkan perlakuan terbaik.

Penelitian ini rencananya akan dilakukan di laboratorium rekayasa proses hasil pertanian universitas tribhuwana tunggadewi. Penelitian ini dirancang menggunakan rancangan acak lengkap (ral) dengan dua faktor yaitu pengaruh penambahan tepung kulit ari kedelai dan tepung daun kelor terhadap kualitas boba. Perlakuan yang diberikan yaitu tepung tapioka 70%, tepung kulit ari kedelai 30%, tepung daun kelor 1% dan diulang sebanyak 3 kali di peroleh 9 perlakuan sehingga di dapatkan 27 sampel unit percobaan. Data yang diperoleh lalu dianalisis menggunakan metode anova (analysis of variance).

Hasil perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan 70%+30%+ 1% dengan nilai NH total sebesar 0,72%. Perlakuan terbaik ditentukan dengan menggunakan metode indeks efektivitas yang memberi bobot nilai pada masing-masing parameter. Dan pada tabel diatas perlakuan terbaik pada nilai hasil (nh). Dilihat dari diagram ataupun datanya tidak berbeda jauh untuk nilai bobot setiap masing-masing parameter dan nh terbaik itu penjumlahan setiap parameter sehingga menghasilkan NH terbaiknya di P3K2 yang dimana perlakuan P3K2 nilai kadar air 0,8%, antioksidan 0,13%, serat kasar 0,13 dan nilai uji kesukaan rasa 0,08%, warna 0,7%, aroma 0,09%, tekstur 0,13%.

Analisa usaha pada boba terdiri atas beberapa komponen seperti biaya investasi, biaya tetap dan biaya tidak tetap. Dari data ini dapat diketahui harga pokok penjualan hpp, bep, dan rcr. Total biaya produksi dalam satu tahun rp. 216.874.888 dengan total kapasitas produksi selama satu tahun sebesar 36.000 kemasan dan depresiasi sebesar rp. 62.301.250 sehingga di peroleh hpp sebesar rp. 7.274. Harga jual untuk satu kemasan 300gram rp.10.000.