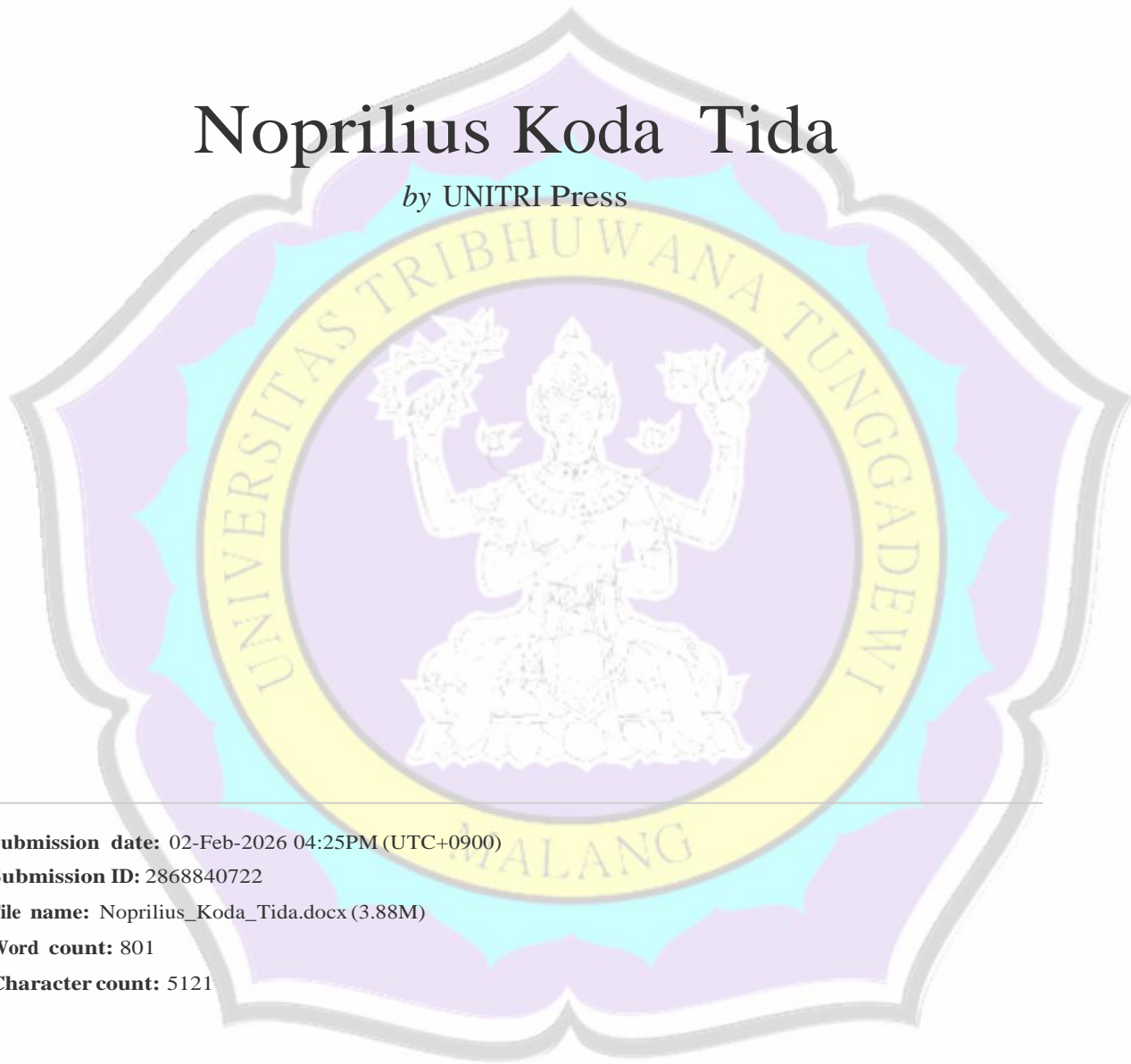


Noprilius Koda Tida

by UNITRI Press



Submission date: 02-Feb-2026 04:25PM (UTC+0900)

Submission ID: 2868840722

File name: Noprilius_Koda_Tida.docx (3.88M)

Word count: 801

Character count: 5121

**KARAKTERISTIK MIE KERING DARI TEPUNG KULIT ARI
KEDELAI DAN ANALISIS KELAYAKAN USAHA**

SKRIPSI



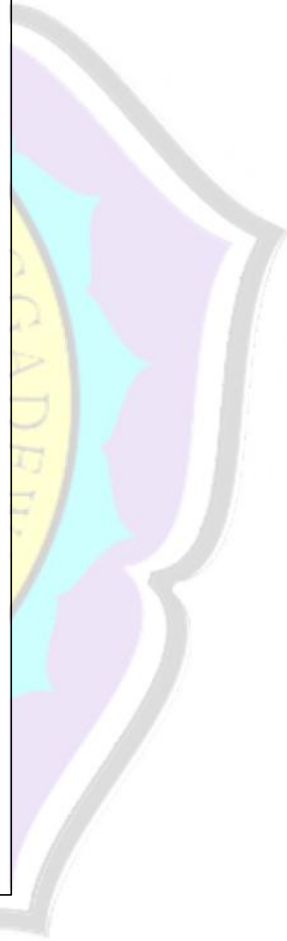
Oleh:
Noprius Koda Tida
2019340005

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2026**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendukung program fortifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dengan menggunakan dedak kedelai, produk limbah dari industri tempe, sebagai bahan baku mie kering bergizi dan berserat tinggi. Karena mengandung 14,45% protein, 3,04% lemak, 3,15% abu, 47,01% serat kasar, dan 3060,48 kkal/kg energi metabolik, dedak kedelai dapat meningkatkan kualitas kimia dan fungsional mi. Untuk memastikan pengaruh penggantian ⁴ ini ⁵ satu komponen ⁶ variasi substitusi tepung dedak kedelai terhadap tepung terigu, ⁷ tiga ⁸ untuk mendapatkan 15 unit percobaan. Selanjutnya, studi kelayakan dilakukan pada produksi mie kering menggunakan tepung bekatul kedelai. Berdasarkan tingkat substitusi 10%, kapasitas produksi 875 bungkus per bulan atau 10.500 kg per tahun, biaya produksi Rp 103.212.000 per tahun, harga jual Rp 18.800 per bungkus, dan laba bersih Rp 5.700 per bungkus, ditentukan bahwa ini adalah model bisnis yang paling layak. Dengan unit BEP 4.369 bungkus per tahun, nilai harga BEP Rp 79.476.780 per tahun, dan nilai RCR 1,91, kesimpulan analisis menunjukkan bahwa perluasan produksi mie kering menggunakan tepung bekatul kedelai layak dan menguntungkan.

Kata kunci : Karakteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Analisis Kelayakan Usaha



[REDACTED] bekatul dihilangkan [REDACTED] kedelai setelah direbus [REDACTED] direndam dan umumnya dibuang atau digunakan sebagai pakan ternak. Produk sampingan ini, yang dikenal sebagai bekatul kedelai, dihasilkan oleh sektor produksi tempe Kota Malang. Bekatul kedelai masih [REDACTED] nutrisi [REDACTED] tepung dalam makanan karena mengandung 14,45% protein, 3,04% lemak, 3,15% abu, 47,01% serat kasar, dan 3060,48 kkal/kg energi metabolisme. Keterbatasan penggunaan bekatul kedelai sebagai komponen kuliner disebabkan oleh kesalahpahaman umum tentang kandungan nutrisi dan manfaat limbah tempe. Tepung bekatul kedelai dapat digunakan untuk membuat komposisi mie yang lebih sehat dan bernilai karena rendah gluten dan protein. Akibatnya, penggunaan tepung bekatul kedelai dalam pembuatan mie diproyeksikan dapat meningkatkan kualitas produk dan berfungsi sebagai alternatif untuk beberapa tepung terigu.

Kandungan serat pada mie kering yang terbuat dari tepung bekatul kedelai lebih tinggi daripada mie kering biasa. Secara umum, mie kering merupakan makanan rendah serat yang sebagian besar terdiri dari karbohidrat, lemak, protein, dan garam. Penambahan [REDACTED] tepung bekatul kedelai pada mie kering meningkatkan kandungan seratnya, yang [REDACTED] dengan mencegah sembelit, [REDACTED] membantu mengontrol berat badan [REDACTED] dengan memperpanjang rasa kenyang. Selain itu, serat membantu memperkuat [REDACTED] kanker usus besar dan penyakit jantung. Mengganti bekatul kedelai dengan bahan baku lokal yang mudah diakses dan harganya terjangkau tidak hanya mendukung inisiatif fortifikasi makanan tetapi juga mengurangi ketergantungan pada barang impor seperti tepung terigu. Namun, penggantian tepung bekatul kedelai untuk mi biasa dapat mengubah rasa, tekstur, warna, aroma, dan kualitas nutrisi serta sensorik lainnya. Untuk menciptakan mi dengan kualitas fisikokimia dan organoleptik yang lebih baik, sehat, berkualitas tinggi, dan enak bagi konsumen, diperlukan penelitian untuk menentukan jumlah penggantian yang tepat.

Salah satu bahan alternatif dengan potensi besar untuk digunakan sebagai makanan dan pakan ternak adalah dedak kedelai. Bahan ini diproduksi dari tempe, produk limbah industri yang terbentuk ketika kedelai dimasak dan direndam, lapisan dedaknya dihilangkan secara manual atau menggunakan pemisah kedelai sebelum dibuang tanpa digunakan kembali (Auza dkk., 2017). Dedak kedelai dapat digunakan secara efektif karena kandungan nutrisinya yang relatif tinggi. Menurut penelitian Rohmawati dkk. (2015), dedak kedelai berpotensi diolah menjadi produk dengan nilai gizi yang substansial karena mengandung 14,45% protein, 3,04%

lemak, 3,15% abu, 47,01% serat kasar, dan 3060,48 kkal/kg energi metabolisme. Selanjutnya, penelitian Robitotuzakiyah (2018) menunjukkan bahwa formulasi mie dengan penambahan 10 g tepung sisa tempe dan 90 g tepung terigu menghasilkan karakteristik terbaik, dalam hal sifat kimia, fisik, dan organoleptik, dengan [REDACTED]%, kekuatan [REDACTED], waktu memasak [REDACTED], dan tingkat penerimaan konsumen yang baik terhadap [REDACTED]. Berdasarkan [REDACTED] tersebut, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk memastikan pengaruh pemanggangan tepung dedak kedelai terhadap sifat fisik dan organoleptik mie akhir setelah diproduksi.

1.2 Tujuan Penelitian

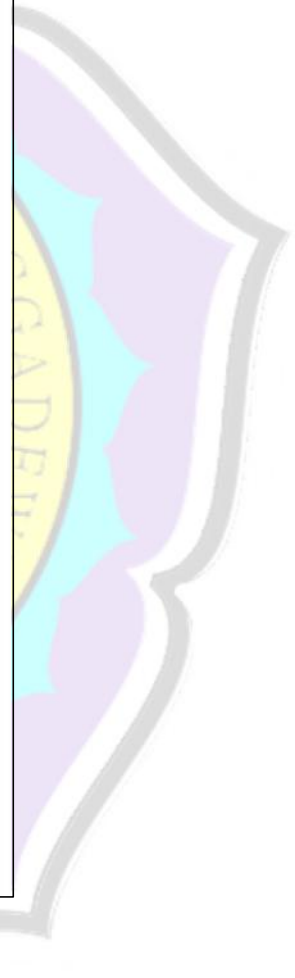
1. Memahami komposisi kimia dan fitur fungsional mi kulit kedelai.
2. Mengenali hasil studi kelayakan untuk perusahaan yang menjual mie kulit kedelai.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, hal ini dapat mengembangkan wawasan dan pemahaman tentang pemanfaatan bahan makanan lokal untuk membuat tepung bekatul kedelai dalam produksi mi, sehingga meningkatkan nilai jualnya.
2. Mendidik masyarakat tentang penggunaan tepung bekatul kedelai lokal untuk membuat mie, sehingga meningkatkan nilai pasar produk tersebut.

1.4 Hipotesis Penelitian

1. Diduga kualitas mi yang dimasak dalam oven akan menghasilkan mi yang luar biasa.
2. Diduga kualitas mi yang dibuat menggunakan tepung kulit kedelai akan menghasilkan mi yang sangat enak..



Noprilius Koda Tida

ORIGINALITY REPORT

11 %	11 %	0 %	0 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jurnal.yudharta.ac.id Internet Source	3 %
2	iainbukittinggi.ac.id Internet Source	1 %
3	ml.scribd.com Internet Source	1 %
4	text-id.123dok.com Internet Source	1 %
5	pdfcoffee.com Internet Source	1 %
6	repository.unsri.ac.id Internet Source	1 %
7	www.coursehero.com Internet Source	1 %
8	www.wallpaperramp.com Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off