

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

SKRIPSI



Oleh:
Noprilius Koda Tida
2019340005

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2026**

HALAMAN JUDUL

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

Oleh : NOPRILIUS KODA

TIDA

2019340005

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Teknologi Pertanian (S.TP.) Strata Satu (S-1)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2026**

HALAMAN PERNYATAAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama :Noprius Koda Tida
Nim :2019340005
Program Studi :Teknologi Industri Pertanian

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Karakteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Analisis Kelayakan Usaha” merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis yang pernah diterbitkan atau ditulis orang lain, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini.

Apabila ternyata dikemudian hari pernyataan saya ini tidak benar, saya sanggup menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.

Malang, Januari 2026
Yang Menyatakan



Noprius Koda Tida
2019340005

HALAMAN PERSETJUAN SKRIPSI

Judul skripsi : Krasteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit
Ari Kedelai Dan Analisa Kelayakan Usaha
Nama : Noprilius Koda Kida
Nim : 2019340005
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Menyetujui : Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama



Pramono Sasongko.,STP.,MP.,M.SC
NIDN : 0703128401

Dosen Pembimbing Pendamping



Dr Wirawan.,STP.,MMA.
NIDN : 0703098304

Mengetahui :
Kepala Program Studi



Dr Lorine Tantal.,S.Pi.,MP.,M.Sc
NIDN : 0702088603

LEMBARAN PENGESAHAN

Mengesahkan:

Pada tanggal : *30/Januari/2026*

Dosen Pembimbing Utama



Pramono Sasongko.,STP.,MP.,M.SC
NIDN :0703128401

Dosen Pembimbing Pendamping



Dr Wirawan.,STP.,MMA.
NIDN :0703098304

Dosen Penguji



Dr Lorine Tantal.,S.Pi.,MP.,M.Sc
NIDN :0702088603

Dekan




Dr. N. A. Marhaeniyanto.,MP
NIDN :0003106806

RINGKASAN

Noprilius Kada Tida. 2019340005. Karakteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Analisis Kelayakan Usaha. Pembimbing utama : Pramono Sasongko.,STP.,MP.,M.SC. pembimbing pendamping : Dr Wirawan.,STP.,MMA.

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan kulit ari biji kedelai, limbah industri pembuatan tempe, sebagai bahan baku pembuatan mie yang kaya akan serat dan nutrisi. Kulit ari kedelai memiliki kandungan protein 14,45%, lemak 3,04%, abu 3,15%, serat kasar 47,01%, dan energi metabolis 3060,48 kkal/kg. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan mutu produk mie dan mendukung program pemerintah tentang fortifikasi pangan dengan menggunakan bahan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kimia dan sifat fungsional mie yang dibuat dari tepung kulit ari kedelai, serta menganalisis kelayakan usaha produksi mie kulit ari kedelai. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang potensi kulit ari kedelai sebagai bahan baku pembuatan mie yang sehat dan bernilai ekonomi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 taraf perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung kulit ari kedelai, yaitu: P0: 0% (tanpa substitusi). P1: 5%, P2: 10%, P3: 15%, P4: 20%, P5: 25%. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali, sehingga total percobaan adalah 5 taraf x 3 ulangan = 15 percobaan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kulit ari kedelai terhadap kualitas mie kering. Usaha produksi mi kering dari tepung kulit ari kedelai dengan substitusi 10% tepung kulit ari kedelai dan 90% tepung terigu memiliki potensi yang layak untuk diusahakan. Dengan kapasitas produksi 875 kemasan/bulan (10.500 kg/tahun), biaya produksi Rp 103.212.000/tahun, dan harga jual Rp 18.800/kemasan, usaha ini dapat menghasilkan keuntungan bersih Rp 5.700/kemasan. Indikator Kelayakan: BEP Harga: Rp 79.476.780/tahun. BEP Unit: 4.369 kemasan/tahun. RCR: 1,91 (layak karena > 1) yang menunjukkan layak diproduksi.

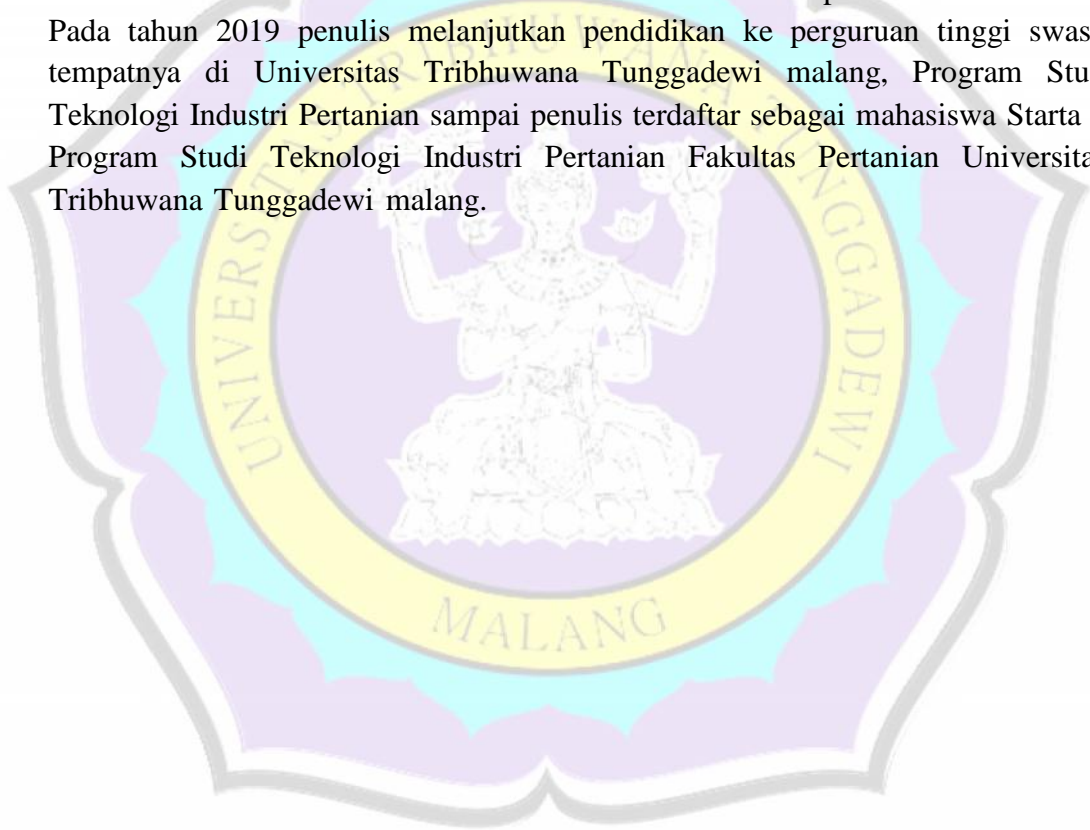
Kata kunci : Karakteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Analisis Kelayakan Usaha

RIWAYAT HIDUP



Noprius Koda Tida atau akrab di sapa Nopri, lahir di Anakamuri, Desa Baliloku Kecamatan Wanukaka Kabupaten Sumba Barat pada tanggal 11 November 2001. Penulis merupakan anak kedua dari 4 bersaudara. Dari Bapak Jaiwu Namu Dan Ibu Lidia Nedi Lawu. Penulis menyelesaikan bangku pendidikan sekolah dasar (SD) di Impres Puli pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan sekolah menengah pertama (SMP) di SMPN 1 Wanukaka pada tahun 2016 kemudian penulis melanjutkan sekolah menengah atas (SMA) di SMAN 1 Wanukaka dan lulus pada tahun 2019 dan

Pada tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi swasta tempatnya di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, Program Studi Teknologi Industri Pertanian sampai penulis terdaftar sebagai mahasiswa Starta 1 Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.



KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa Atas Rahmat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dalam bentuk skripsi dengan judul “Karakteristik Mie Kering Dari Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Analisis Kelayakan Usaha”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program sarjana (S1) pada program studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwan Tungga Dewi Malang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan dan nasihat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP, Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi.
2. Ibu Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Sekaligus penguji yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penulisan skripsi ini.
3. Bapak Pramono Sansongko STP.,MP.,MSc selaku dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasihat dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
4. Bapak Dr Wirawan.,STP.,MMA selaku dosen Pembimbing II, atas segala bimbingan dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh staff pengajar Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh pendidikan.
6. Kepada kedua orangtua tercinta Bapak Jaiwu Namu dan ibu Lidia Nedi Lawu atas segala bantuan, bimbingan, nasihat, dukungan serta doa restu yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan, baik dalam teknik penyajian materi maupun pembahasan.

Malang januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Manfaat Penelitian.....	2
1.4 Hipotesis Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Kulit Ari Biji Kedelai	3
2.2 Tepung Kulit Ari Biji Kedelai.....	4
2.3 Serat.....	5
2.4 Jenis jenis mie	6
2.5 Analisa usaha.....	7
2.6 Bahan Baku Utama PembuatanMie Kering	9
2.7. Kadar Air	11
2.8.Kadar Serat	11
2.9.Daya Patah	12
2.10.Kadar Abu.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Waktu dan Tempat	13
3.2 Alat dan Bahan.....	13
3.2.1. Alat.....	13
3.2.2. Bahan	13
3.3 Metode Penelitian.....	13
3.4 Prosedur Penelitian.....	13
3.4.1. Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Kedelai	13
3.4.2. Proses Pembuatan Mie.....	14
3.5 Parameter Penelitian.....	15
3.6 Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17

4.1. Kadar Air	17
4.2. Kadar Serat	18
4.3. Daya Patah.....	20
4.4. Kadar Abu	21
4.5. Uji Warna L* a* b*	23
4.6. Perlakuan Terbaik.....	26
4.7. Analisis Kelayakan Usaha.....	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1. Kesimpulan.....	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	29

