

PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU DALAM PEMBUATAN MIE



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU DALAM PEMBUATAN MIE

SKRIPSI

Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



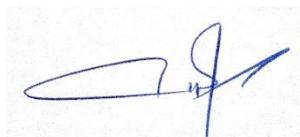
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**



Pembimbing I,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

Pembimbing II,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

Skripsi oleh Ni Kadek Rika Andayani
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 28 Juni 2021

Dewan Penguji,



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197212072002122003

(Ketua)



Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Dra. Damiaty, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197107111999032001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari :

Tanggal :

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian



Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si
NIP. 197408012000032001



Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si
NIP.196504191990032001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirha, S.Pd., M.Pd
NIP. 197106161996021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "**Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie**" tersebut seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 16 Juni 2021



Ni Kadek Rika Andayani

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dra. Damiati, M.Kes, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par, selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusun skripsi ini.
7. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd, selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusun skripsi ini.
8. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tatat Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar

dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas pendidikan ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 16 Februari 2021

Penulis



DAFTAR ISI

PRAKATA	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	9
1.6.1 Manfaat Teoritis	9
1.6.2 Manfaat Praktis	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Mie	10
2.1.1 Jenis-Jenis Mie	10
2.1.2 Mie Basah	13
2.1.3 Pemilihan Mie Basah	13
2.1.4 Bahan Pembuatan Mie	14
2.1.5 Alat Dalam Pembuatan Mie	18
2.1.6 Proses Pembuatan Mie	19
2.1.7 Kualitas Mie	20
2.2 Ampas Tahu	21
2.2.1 Tepung Ampas Tahu	22
2.2.2 Kandungan Gizi Tepung Ampas Tahu	25

2.3 Uji Organoleptik	26
2.3.1 Aroma	27
2.3.2 Tekstur	27
2.3.3 Rasa	28
2.4 Kajian Hasil Yang Releven	28
2.5 Kerangka Berpikir	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Rancangan Penelitian	34
3.2 Prosedur Penelitian	36
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.4 Variabel Penelitian	39
3.5 Definisi Operasional Penelitian	40
3.6 Metode Pengumpulan Data	41
3.7 Instrumen Penelitian	41
3.8 Teknik Analisis Data	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Deskripsi Data	47
4.2 Hasil Penelitian	48
4.2.1 Formula Mie Tepung Ampas Tahu	48
4.2.2 Proses Pengolahan Mie Tepung Ampas Tahu	49
4.2.3 Hasil Pengujian Mie Tepung Ampas Tahu	58
4.3 Pembahasan	60
4.3.1 Formula Mie Tepung Ampas Tahu	60
4.3.2 Hasil Pengujian Mie Tepung Ampas Tahu	63
BAB V PENUTUP	67
5.1 Rangkuman	67
5.2 Simpulan	68
5.3 Saran	69

DAFTAR RUJUKAN	70
LAMPIRAN	74



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan kandungan gizi tepung terigu dengan tepung ampas per 100 gr	4
Tabel 1.2 Penelitian Terdahulu Tepung Ampas Tahu	5
Tabel 2.1 Jenis Tepung Terigu	15
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 gram	15
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Tapioka Per 100 gram	16
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Telur Per 100 gram	17
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Ampas Tahu Segar Per 100 gram	21
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Tepung Ampas Tahu	25
Tabel 3.1 Resep Dasar	36
Tabel 3.2 Formulasi mie tepung ampas tahu dengan persentase	37
Tabel 3.3 Lembar Uji Kualitas Terhadap Mie Tepung Ampas Tahu	43
Tabel 3.4 Tolok Ukur Uji Kualitas Terhadap Mie Tepung Ampas Tahu ...	43
Tabel 3.5 Rumus Pedoman Konversi Skala Tiga	45
Tabel 3.6 Tabel Rentang Rerata Skor	46
Tabel 4.1 Formulasi Mie Tepung Ampas Tahu Dengan Persentase 30% dan 20%	48
Tabel 4.2 Hasil Eksperimen	48
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Mie Tepung Ampas Tahu	49
Tabel 4.4 Alat Pembuatan Mie Tepung Ampas Tahu	51
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Mie Tepung Ampas Tahu Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Mie Tepung Ampas Tahu	58 59

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Alur Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu	23
Bagan 2.2 Alur Kerangka Berpikir	32
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian	35
Bagan 3.2 Proses Pembuatan Mie Tepung Ampas Tahu	38



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Mie Segar	11
Gambar 2.2 Mie Basah	11
Gambar 2.3 Mie Kering	12
Gambar 2.4 Mie Instan	12
Gambar 2.5 Mie Basah	13
Gambar 2.6 Ampas Tahu	21
Gambar 2.7 Tepung Ampas Tahu	22
Gambar 4.1 Mie Kontrol dan Mie Tepung Ampas Tahu	49
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Tepung dan Garam	54
Gambar 4.3 Proses Pencampuran Telur dan Minyak	54
Gambar 4.4 Proses Pencampuran Air dan Pengulenan	55
Gambar 4.5 Proses Mengistirahatkan Adonan	55
Gambar 4.6 Proses Penggilingan Adonan	56
Gambar 4.7 Proses Pencetakan Mie	56
Gambar 4.8 proses Perebusan Mie	57
Gambar 4.9 Penyajian Mie	57

DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Mie Tepung Ampas Tahu	60



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Alat di Prodi	74
Lampiran 2. Surat Permohonan Data di Prodi	77
Lampiran 3. Surat Permohonan Data di SMK N 1 Sukasada	78
Lampiran 4. Surat Permohonan Data di SMK N 2 Singaraja	79
Lampiran 5. Surat Balasan dari SMK N 1 Sukasada	80
Lampiran 6. Surat Balasan dari SMK N 2 Singaraja	81
Lampiran 7. Lembar Uji Kualitas	82
Lampiran 8. Lembar Persiapan dan Observasi	97

