

SKRIPSI

IDENTIFIKASI PROSES PENGELOLAHAN DAN KARATERISTIK KACANG TELUR DI INDUSTRI RUMAH TANGGA CEMILAN KHAS SIMA INDAH KUPANG

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana Teknologi Pertanian pada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.



OLEH

YOHANES EDISAM NGANTA

20510015

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
2025**

SKRIPSI

IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN DAN KARAKTERISTIK KACANG TELUR INDUSTRI RUMAH TANGGA CEMILAN KHAS SIMA INDAH KUPANG

Dipersembahkan dan Disusun oleh:

YOHANES EDISAM NGANTA

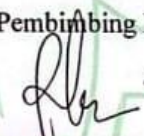
NIM. 20510015

Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Rabu, 23 Juli 2025

Pembimbing I


Ir. ANDREAS I. MEDAH, MP
NUPTK. 1256742643130073

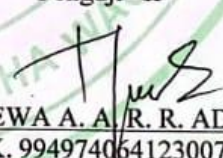
Pembimbing II


REGINA L. M. BANOET, SP., MP
NUPTK. 7544752653230173

Penguji I


Ir. ZET MAELAK, M.Si
NUPTK. 4761741642130062

Penguji II


Ir. I. DEWA A. A. R. R. ADI, MP
NUPTK. 9949740641230072

Skripsi ini Telah Diterima Sebagai salah satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Identifikasi Proses Pengelolaan Dan Karakteristik Kacang Telur Di Industri Rumah Tangga Cemilan Khas Sima Indah Kupang” Penyusunan skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Hal ini dikarenakan keterbatasan yang dimiliki oleh penulis baik dalam segi kemampuan, pengetahuan serta pengalaman penulis. Oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun agar dalam penyusunan karya tulis selanjutnya dapat menjadi lebih baik. Proses penulisan skripsi ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak baik moral maupun materil, Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi yang berguna bagi semua pihak, akhir kata penulis ucapkan limpah terima kasih.

Kupang, 14 Desember 2025

Penulis

Yohanes Edisam Nganta

DAFTAR ISI

HALAMAN

Halaman Judul.....	
Kata Pengantar	i
Motto	ii
Ucapan Terima Kasih.....	iii
Riwayat Pendidikan	v
Abstrak	vi
Daftar Isi.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Pengertian Kacang Telur (Kacang Tanah).....	4
2.2 Proses Pengelolaan Kacang Telur	5
2.3 Karakteristik Mutu Kacang Telur	10
2.4 Proses Pengembangan Usaha Pada Industri Rumah Tangga Cemilan Khas Simah Indah Kupang.....	15
2.5 Analisis Kebijakan Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Industri Kacang Telur	17
2.6 Analisis Pengurangan Resiko Pada Produksi Usaha Kacang Telur Di Industri Rumah Tangga Cemilan Khas Sima Indah Kupang	24

BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Waktu Dan Tempat Penelitian	26
3.2 Metode Penelitian.....	26
3.3 Teknik Pengambilan Data	27
3.4 Metode Pengumpulan Data	27
3.5 Metode Analisis	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Pengumpulan Data	33
4.2 Hasil Data Kegagalan Mesin Produksi Kacang Telur.....	34
4.3 Sifat Sensori	35
4.4 Deskripsi Objek Penelitian.....	36
4.5 Uji Organoleptik.....	37
4.6 Penentuan Produk Terpilih.....	39
4.7 Analisis Produk Terpilih	40
4.8 Bahan Tambahan Pangan.....	40
4.9 Pengemasan dan Perlebelan	41
4.10 Komponen Mutu Pangan.....	41
4.11 Kerusakan Pangan.....	42
4.12 Interaksi dan Hubungan Lingkungan dengan Pengelolaan Sistem Ekologi	42
4.13 Kerja sama didalam pengolahan industri	43
4.14 Kaitan dengan penelitian pengembangan.....	44
4.15 Kaitan dengan produksi.....	44

4.16 Keterkaitan Antar Satuan Kerja	44
4.17 Penggunaan Pengawasan Mutu.....	45
4.18 Aspek Mutu Inderawi Pada Pengawasan Mutu Dan Makna Mutu Inderawi pada Produk Pangan	46
4.19 Sifat Mutu Organoleptik	47
4.20 Hubungan Mutu Organoleptik dan Mutu Fisik.....	48
BAB V PENUTUP	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53