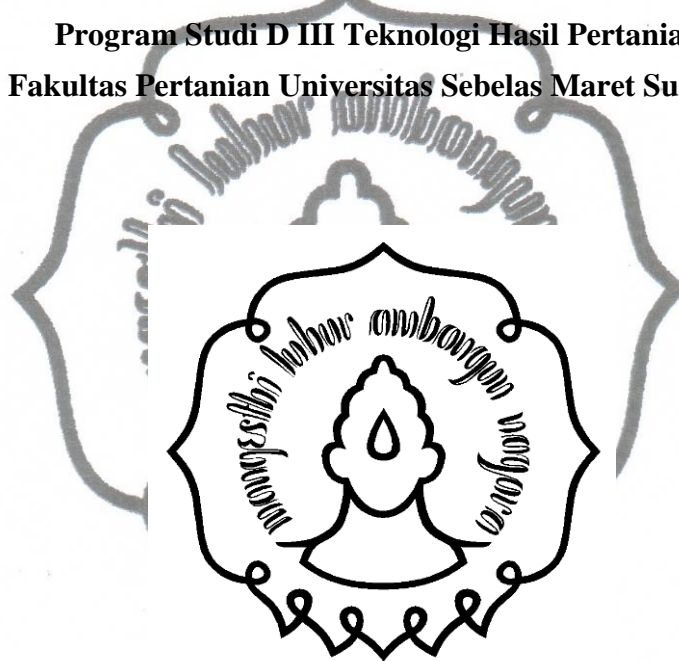


**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PRAKTEK PRODUKSI**  
**KERUPUK JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**  
**KAYA PROTEIN**

Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
guna memperoleh gelar Ahli Madya  
Program Studi D III Teknologi Hasil Pertanian  
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta



Oleh:  
**DONIE DEWANTO**  
**H3110016**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**

*comm2013user*

**HALAMAN PENGESAHAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**Praktek Produksi**

**Pembuatan Kerupuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)**

**Kaya Protein**

Disusun Oleh:

**DONIE DEWANTO      H3110016**

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

Pada tanggal : .....

Dan dinyatakan memenuhi syarat

Menyetujui,

Penguji I



**Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P.**  
NIP. 197606152009121002

Penguji II



**Achmad Ridwan A., S.TP., M.Sc.**  
NIP.19860503201212002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



**Prof. Dr. Ir. Bambang Rujiasmanto, MS.**  
NIP. 19560225 198601 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. Ir. Choirul Anam, M.P, M.T Ketua Program Studi Diploma III THP Fakultas Pertanian UNS.
3. Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P. selaku Penguji I Praktek Produksi.
4. Achmad Ridwan A., S.TP., M.Sc. selaku Pemnguji II Praktek Produksi.
5. Dosen dan karyawan jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
6. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan moril dan spiritual serta nasehat-nasehatnya.
7. Kakakku Nila Pramudiyanti, S.Si. dan Nonik Desi Tri Lestari yang selalu memberikan semangatnya.
8. Rekan-rekan mahasiswa D-III THP angkatan 2010.
9. Semua pihak yang telah ikut membantu terselesaikannya laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi perbaikan laporan Tugas Akhir Praktek Produksi selanjutnya. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, 4 Juli 2013

Penyusun

*commit to user*

## PERSEMBAHAN

*Segala Puji bagi Allah SWT pencipta dan penguasa seluruh jagat raya yang telah memberikan kehidupan dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Karya kecil ini penulis persembahkan untuk :*

*Bapak dan Ibu, kakakku beserta segenap keluarga besar penulis, terimakasih atas doa, dukungan, kesabaran dan selalu memberikan segala nasehatnya dan semangat yang tidak pernah habis.*

*Bapak Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P. selaku pembimbing I penulis dan Bapak Achmad Ridwan A., S.TP., M.Sc. selaku pembimbing II penulis, terimakasih atas bimbingan, masukan, motivasi, dan dukungannya selama ini.*

*Teman-teman seperjuangan D3 THP 2010 juga sahabat penulis Blacky 46 dan untuk seseorang terdekat penulis Nonik Desi, terimakasih atas bantuan dan dukungannya.*

*Terimakasih untuk semuanya.*

*commit to user*

## MOTTO

**Selalu Bersyukur dan Berdoa kepada Allah SWT,  
sesungguhnya segalanya tidak lepas dari kuasa-Nya.**

**Awali segala sesuatu dengan Bismillah dan di akhiri dengan  
Alhamdulillah.**

**Berkumpululah dengan orang-orang yang hebat dan kamu akan  
menjadi hebat juga. Jangan sia-siakan hidup karena hidup hanya  
sekali, buatlah hidup itu bermanfaat.**

**Jangan pernah berhenti untuk berangan-angan dengan citamu,  
biarkan itu berjarak 5 cm di dahimu agar kamu yakin untuk  
mendapatkannya.**

**Hidup adalah kompetisi, jadilah pemenang.**

**Jangan takut untuk mencoba jalan lain walaupun kau sendiri dan  
gagal. Kegagalan akan memberikanmu arti hidup dan  
menjadikanmu lebih kuat dari apapun.**

*commit to user*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Produksi.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Kerupuk .....	4
1. Jenis-Jenis Kerupuk.....	4
2. Persyaratan Mutu Kerupuk.....	5
B. Bahan Baku Pembuatan Kerupuk .....	5
1. Jamur Tiram.....	5
1.1 Jenis Jamur Tiram dan Pertumbuhannya.....	6
1.2 Sifat Kimiawi Jamur Tiram .....	7
2. Tepung Tapioka .....	8
3. Tepung Terigu .....	9
C. Bahan Tambahan Pembuatan Kerupuk .....	11
1. Bawang Merah.....	11
2. Bawang Putih.....	11
3. Garam .....	12
3. Penyedap Rasa .....	13

4. <i>Baking Powder</i> .....	14
5. Minyak Goreng.....	15
D. Pengemas.....	15
E. Analisis Sensoris.....	16
F. Analisis Kimia.....	17
G. Analisis Kelayakan Usaha.....	17
1. Biaya Produksi .....	17
2. Kriteria Kelayakan Usaha .....	18
 <b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	21
B. Alat, Bahan, dan Cara Kerja.....	21
C. Analisis Produk.....	25
D. Analisis Ekonomi.....	26
 <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Kerupuk Jamur Tiram.....	28
1. Bahan Baku .....	28
2. Proses Produksi.....	37
3. Analisis Sensori.....	44
4. Analisis Kimia.....	49
B. Desain Kemasan .....	49
1. Bahan .....	49
2. Bentuk.....	50
3. <i>Labelling</i> .....	50
C. Analisis Ekonomi.....	51
 <b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran. ....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
 <b>LAMPIRAN</b>	

*commit to user*



## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel 2.1</b> Syarat Mutu Kerupuk Ikan.....	5
<b>Tabel 2.2</b> Perkiraan Produksi Dunia Jamur Tiram Tahun 1997.....	6
<b>Tabel 2.3</b> Kandungan Gizi Jamur Tiram per 100 gram.....	6
<b>Tabel 2.4</b> Rata-Rata Kandungan Protein Jamur (% Berat Kering). ....	7
<b>Tabel 2.5</b> Syarat Mutu Tepung Tapioka.....	9
<b>Tabel 2.6</b> Syarat Mutu Tepung Terigu .....	10
<b>Tabel 2.7</b> Syarat Mutu Bawang Putih .....	12
<b>Tabel 2.8</b> Syarat Mutu Garam Beryodium.....	13
<b>Tabel 2.9</b> Syarat Mutu Penyedap Rasa Ayam.....	13
<b>Tabel 2.10</b> Syarat Mutu Minyak Goreng.....	15
<b>Tabel 4.1</b> Hasil Uji Organoleptik Kerupuk Jamur Tiram.....	44
<b>Tabel 4.2</b> Formula kerupuk dengan jamur tiram 150 gram.....	48
<b>Tabel 4.3</b> Karakteristik Kimia Kerupuk Jamur Tiram.....	49
<b>Tabel 4.4</b> Biaya Usaha.....	53
<b>Tabel 4.5</b> Biaya Penyusutan/Depresiasi.....	53
<b>Tabel 4.6</b> Biaya Amortisasi.....	54
<b>Tabel 4.7</b> Total Biaya Tetap ( <i>Fixed Cost</i> ).....	54
<b>Tabel 4.8</b> Bahan Baku dan Bahan Tambahan Kerupuk Jamr Tiram .....	55
<b>Tabel 4.9</b> Biaya Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	55
<b>Tabel 4.10</b> Biaya Kemasan.....	55
<b>Tabel 4.11</b> Total Biaya Bahan Baku, Pembantu dan Kemasan.....	55
<b>Tabel 4.12</b> Biaya Bahan Bakar dan Pembersih .....	56
<b>Tabel 4.13</b> Biaya Perawatan dan Perbaikan .....	57
<b>Tabel 4.14</b> Biaya Kemasan.....	57
<b>Tabel 4.15</b> Total Biaya Tidak Tetap ( <i>Variable Cost</i> ).....	58
<b>Tabel 4.16</b> Perhitungan Penjualan.....	58

*commit to user*



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar 4.1</b> Jamur Tiram.....	29
<b>Gambar 4.2</b> Tepung Tapioka .....	30
<b>Gambar 4.3</b> Tepung Terigu .....	31
<b>Gambar 4.4</b> Bawang Putih .....	32
<b>Gambar 4.5</b> Bawang Merah.....	33
<b>Gambar 4.6</b> Garam .....	34
<b>Gambar 4.7</b> Penyedap Rasa.....	35
<b>Gambar 4.8</b> <i>Baking Powder</i> .....	35
<b>Gambar 4.9</b> Minyak Goreng.....	36
<b>Gambar 4.10</b> Pemilihan Jamur Tiram .....	37
<b>Gambar 4.11</b> Penimbangan.....	37
<b>Gambar 4.12</b> Pencucian.....	38
<b>Gambar 4.13</b> Penghancuran.....	39
<b>Gambar 4.14</b> Pembuatan adonan.....	39
<b>Gambar 4.15</b> Pembungkusan Adonan Dalam Plastik.....	40
<b>Gambar 4.16</b> Pengukusan.....	40
<b>Gambar 4.17</b> Pembekuan.....	41
<b>Gambar 4.18</b> Pengirisan .....	42
<b>Gambar 4.19</b> Kerupuk Mentah .....	43
<b>Gambar 4.20</b> Penggorengan .....	44
<b>Gambar 4.21</b> Kerupuk jamur tiram .....	44
<b>Gambar 4.22</b> Parameter Warna .....	46
<b>Gambar 4.23</b> Plastik Polypropylene 0,05 mm.....	51
<b>Gambar 4.24</b> Label Kerupuk Jamur Tiram.....	52
<b>Gambar 4.25</b> Kemasan Kerupuk Jamur Tiram.....	52

Praktek Produksi  
Kerupuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)  
Kaya Protein

DONIE DEWANTO<sup>1</sup>

H3110016

Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P.<sup>2</sup> dan Achmad Ridwan A., S.TP., M.Sc.<sup>3</sup>

ABSTRAK

Pengenalan lebih mendalam tentang jamur tiram dan mengetahui proses pembuatannya adalah salah satu tujuan dari pengolahan kerupuk yang berbahan dasar jamur tiram ini. Proses pembuatan kerupuk jamur tiram dimulai dari pemilihan bahan, penimbangan, pencucian, penghancuran, pembuatan adonan, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Dalam pelaksanaan praktek produksi ini dilakukan uji organoleptik, analisis karakteristik kimia serta analisis kelayakan usaha. Untuk uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan metode skoring terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan (*overall*). Hasil dari uji skoring menyatakan bahwa formula yang paling disukai adalah formula dengan 150 gr jamur tiram. Hasil dari analisis karakteristik kimia kerupuk jamur tiram memiliki kadar protein 20,05%.Selanjutnya kelayakan usaha, meliputi kapasitas produksi, harga pokok produksi, harga jual, laba bersih, *Break event Point* (BEP), Serta *Benefit Cost Ratio* (B/C).Hasilnya adalah kapasitas produksi 5.000 kemasan/bulan dengan harga pokok produksi sebesar Rp 6.524,-/kemasan sehingga harga jualnya sebesar Rp. 7.500,-/kemasan maka akan diperoleh laba bersih Rp 4.721.180/bulan, sedangkan titik impas/BEP unitnya sebanyak 2.065 kemasan dan didapatkan nilai B/C 1,14 yang artinya usaha kerupuk jamur tiram ini layak untuk dikembangkan karena nilai B/C lebih dari 1.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Kerupuk Jamur Tiram, Karakteristik Kimia, Kelayakan Usaha.

Keterangan

1. Mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Nama : Donie Dewanto. NIM : H3110016
2. Dosen Penguji 1
3. Dosen Penguji 2

Production practices  
Crackers Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)  
Protein rich

DONIE DEWANTO<sup>1</sup>

H3110016

Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P.<sup>2</sup> dan Achmad Ridwan A., S.TP., M.Sc.<sup>3</sup>

ABSTRACK

More in-depth introduction of the oyster mushroom, and know the manufacturing process is one of the purposes of the processing chips are made from the oyster mushroom. Mushroom oyster crackers manufacturing process starting from the selection of materials, weighing, washing, crushing, making the dough, wrapping, steaming, cooling, slicing, and drying. In practice the implementation of the production is done organoleptic, chemical characteristics analysis and feasibility analysis. For organoleptic tests performed using the scoring method of the color, flavor, aroma, texture and overall (overalls). Results of the test scoring formula states that the most preferred is the formula with 150 g oyster mushrooms. Results of chemical analysis of the characteristics of oyster crackers mushrooms have a protein content of 20.05%. Subsequently feasibility, including production capacity, production cost, selling price, net profit, Break Even Point (BEP), As well as Benefit Cost Ratio (B/C) . Result is the production capacity of 5,000 packs / month with a production cost of Rp 6,524,-/pack so the selling price is Rp. 7500,-/pack it will obtain a net profit of Rp 4.721.180/month, while the break even / BEP as many as 2,065 units of packaging and found the B / C 1.14, which means mushroom oyster cracker business is worth to be developed as the B / C more than 1.

Keywords: Oyster Mushroom, Oyster Mushroom Crackers, Chemical Characteristics, Business Feasibility.

Remarks:

1. Student of D-III Agricultural Technology Faculty of Agriculture, Universitas Sebelas Maret Surakarta.  
NIM H3110016
2. Examiner I
3. Examiner II