

PRAKTEK PRODUKSI
PEMBUATAN SELAI JAMBU BIJI
DENGAN PENAMBAHAN CMC SEBAGAI UPAYA
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PANGAN



TUGAS AKHIR

Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Mendapatkan
Gelar Ahli Madya (A.Md) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta

Oleh :

ANDRI FEBRIANTO

NIM : H 3108074

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

2011

PRAKTEK PRODUKSI
PEMBUATAN SELAI JAMBU BIJI
DENGAN PENAMBAHAN CMC SEBAGAI UPAYA
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PANGAN

yang disiapkan dan disusun oleh :

Andri Febrianto

NIM : H 3108074

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

Pada tanggal :

dan dinyatakan memenuhi syarat

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II


Rohula Utami, S. TP, MP

NIP. 19810306 200801 2 008


Gusti Fauza, ST, MT

NIP. 19760822 200801 2 009

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta


Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS

NIP. 19560225 198601 1 001

MOTTO

Pergunakanlah yang 5 sebelum datang yang 5;

"Mudamu sebelum Tuamu"

"Sehatmu sebelum Sakitmu"

"Kayaamu sebelum Miskinmu"

"Kesempatanmu sebelum Sibukmu" dan

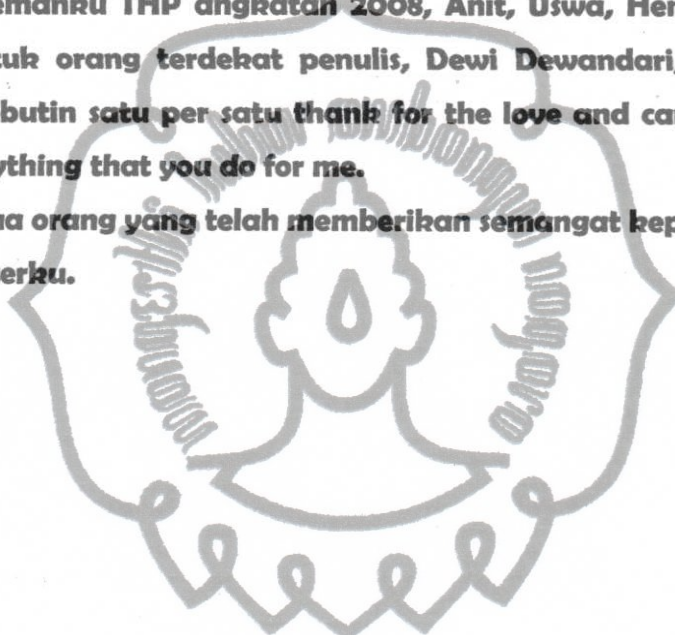
"Hidupmu sebelum Matimu"

(Rasulullah Muhammad SAW)

PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini kupersembahkan kepada :

- 1. Kepada Bapak dan Ibu yang selalu memberikan semangat dan dorongan yang tiada hentinya. cinta dan kasihmu tak ada tandingnya.**
- 2. Teman-temanku THP angkatan 2008, Anit, Uswa, Hendry, sueb, serta untuk orang terdekat penulis, Dewi Dewandari,dll nggak bisa kusebutin satu per satu thank for the love and care you put into everything that you do for me.**
- 3. Dan semua orang yang telah memberikan semangat kepada ku.**
- 4. Almamaterku.**



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktek Produksi ini sebagai Tugas Akhir dengan lancar. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya.

Dengan diselesaikannya Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. dr. Ir. Bambang Puji Asmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. Rohula Utami, S. TP, MP sebagai pembimbing I penulis.
3. Gusti Fauza, ST, MT selaku pembimbing II penulis.
4. Dian Rachmawati, STP, MP selaku pembimbing akademik penulis.
5. Semua Dosen Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah banyak memberi ilmu kepada penulis.
6. Ibu dan Bapak, serta segenap keluarga yang tercinta yang telah banyak membantu dalam hal materi maupun nasehat-nasehat.
7. Teman-teman Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta angkatan 2008 yang telah banyak memberi motivasi serta masukan-masukan, serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan beberapa saran dan kritik dari semua pihak yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, April 2011

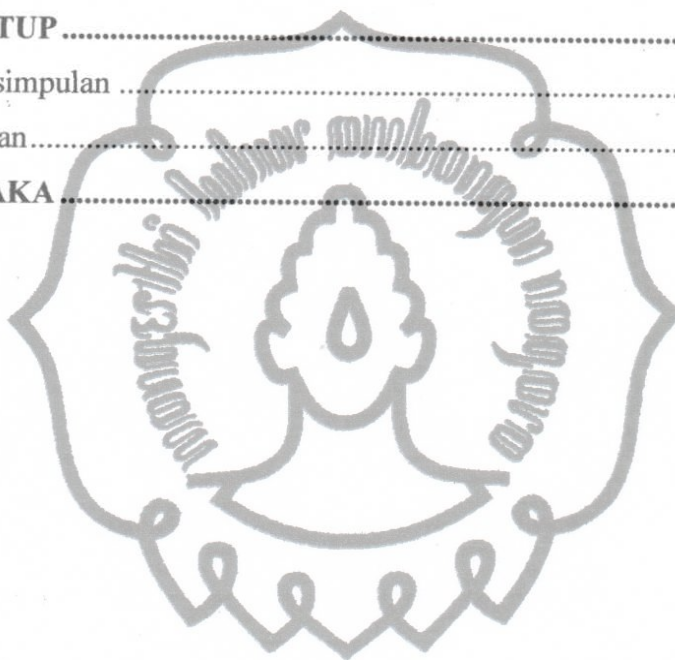
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Selai	4
1. Definisi Selai.....	4
2. Bahan Pembuat Selai.....	4
3. Proses Pembuatan Selai.....	7
B. Jambu Biji	8
C. CMC	10
D. Analisis Sensori	11
E. Vitamin C	12
F. Analisis Ekonomi	13
1. Biaya Tetap.....	14
2. Biaya Tidak Tetap	14
3. Analisis Rugi Laba	14
4. Break Event Point (BEP).....	14
5. Return On Investment(ROI)	14
6. Payback Period (PP)	15

7. B/C Ratio	15
BAB III TATA PELAKSANAAN KEGIATAN.....	16
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	16
B. Bahan dan Alat	16
C. Proses Pembuatan Selai Jambu biji	16
1. Formulasi Bahan	16
2. Proses Pembuatan Selai Jambu biji	17
D. Analisis yang Dilakukan	18
1. Analisis Sensoris	18
2. Analisis Kimia	19
3. Analisis Ekonomi	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Hasil Analisis Sensoris	21
B. Hasil Analisis Kimia	23
C. Analisis Ekonomi	23
1. Perhitungan Biaya Tetap / Fixed Cost (FC)	23
2. Biaya Tidak Tetap/Biaya Produksi(VC)	25
3. Biaya Produksi	28
4. Kapasitas Produksi	28
5. Harga Pokok Penjualan	28
6. Harga Jual	28
7. Penjualan	28
8. Perhitungan Keuntungan	28
9. Break Event Point (BEP)	29
10. PayBack Period (PP)	29
11. Return On Investment (ROI)	29
12. Benefit Cost Ratio	29
D. Uraian Analisis Kelayakan Usaha Selai Jambu Biji	30
1. Biaya Produksi	30
2. Kapasitas Produksi	30

3. Harga Pokok Penjualan	30
4. Harga Jual	30
5. Laba (Keuntungan)	31
6. Break Event Point (BEP)	31
7. PayBack Period (PP)	31
8. Return Of Infestment (ROI)	31
9. Benefit Cost Ratio B/C	32
BAB V PENUTUP	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	x
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Standar Mutu Air Berdasarkan SNI-0104 -76	5
Tabel 2.2. Komposisi Gizi dalam Tiap 100g Buah Jambu Biji Segar	10
Tabel 3.1. Formulasi Bahan Pembuatan Selai Jambu Biji	17
Tabel 4.1. Hasil Uji Kesukaan dengan Metode Scoring	21
Tabel 4.2. Biaya Usaha	23
Tabel 4.3. Biaya Penyusutan	24
Tabel 4.4. Amortisasi	24
Tabel 4.5. Total biaya tetap	25
Tabel 4.6. Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	25
Tabel 4.7. Biaya Kemasan	25
Tabel 4.8. Biaya Energi	26
Tabel 4.9. Biaya Tenaga Kerja	26
Tabel 4.10. Biaya Perawatan dan Perbaikan	27
Tabel 4.11. Total Biaya tidak Tetap	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan Selai jambu biji..... 18

