

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KERUPUK JAMUR TIRAM**



Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan  
Guna Mencapai Gelar Ahli Madya  
Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret Surakarta

**Disusun Oleh :**  
**FATIAH NISAULLATIFAH ( H3108044 )**

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

**2011**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**“PEMBUATAN KERUPUK JAMUR TIRAM”**

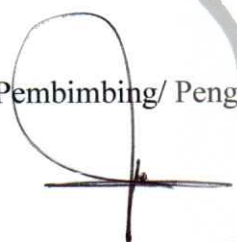
Disusun Oleh :

Fatihah Nisaullatifah (H3108044)


Telah diuji dan disahkan oleh Tim Pembimbing  
Pada Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Tanggal : 04 AUG 2011

Pembimbing/ Penguji I

  
Ir. Basito, MSi  
19520615 198303 1 001

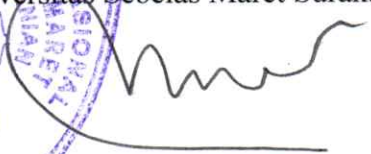
Pembimbing/ Penguji II

  
Rohula Utami, STP, MP  
19810306 200801 2 008

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret Surakarta



  
Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS.  
NIP. 195602251 986011 001

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN



### MOTTO :

- Awali semua dengan bismillah...
- Bukan bersyukur karena bahagia melainkan bahagia karena bersyukur...

### PERSEMBAHAN :

Segala puji hanya bagi Allah Tuhan semesta alam.

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat, rahmat dan hidayah-Nya kepada saya.
2. Orang tua tercinta (Drs. Bambang Inanta dan Sudarti) yang telah memberikan dukungan dan kasih sayang pada saya.
3. Saudara-ku (Mas kholid, dek kiki dan dek shofi) yang selalu memberi semangat pada saya.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul Pembuatan Kerupuk Jamur Tiram. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah berkenan memberikan bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir, khususnya kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Ir. Choirul Anam, MP, MT selaku Ketua Program D. III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Basito, MSi sebagai dosen pembimbing/penguji I yang telah dengan sabar menjadi pembimbing penulis.
4. Rohula Utami, STP, MP sebagai dosen pembimbing /penguji II yang telah banyak membantu penulis.
5. Drs.Bambang Inanta dan Sudarti (orang tua saya) terima kasih atas segala doa, kasih sayang serta dukungan moril dan materiil yang telah diberikan kepada saya.
6. Kakakku Fatihuddin Kholid Akbar dan adik-adikku (Rizqi Azkiyaul M.A dan Shofi Azzahra M.A) yang telah banyak memberikan motivasi kepada saya.
7. Sahabat saya Nanin dan Novi yang telah banyak membantu saya, terima kasih sobat.
8. Teman-teman satu perjuangan THP 2008 terima kasih atas kebersamaan dan kerjasamanya selama ini.
9. Semua pihak yang telah membantu, mendukung, dan mendorong penulis dalam pelaksanaan praktek produksi maupun penyelesaian laporan yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu.

Dengan segala kerendahan hati, penulis mohon maaf atas segala keterbatasan dan kekurangan laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis



mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini, semoga dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan para pembaca umumnya.

Surakarta, Juli 2011

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Praktek Produksi.....	3
C. Manfaat Praktek Produksi.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
A. Jamur .....	4
B. Kerupuk .....	6
C. Bahan Pembuat Kerupuk .....	8
D. Analisa Ekonomi .....	12
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>16</b>
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	16
B. Alat dan Bahan.....	16
D. Tahapan Praktek Produksi .....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
A. Formulasi Kerupuk Jamur Tiram .....	20
B. Proses Pembuatan Kerupuk Jamur Tiram .....	20
1. Pencampuran Bahan .....	21
2. Pencetakan .....	21
3. Pengukusan .....	22
4. Pendinginan .....	22
5. Pengirisan .....	22
6. Pengeringan .....	23

7. Pengemasan .....	23
C. Analisa Organoleptik Kerupuk Jamur Tiram ..	24
D. Analisa Kimiawi Kerupuk Jamur Tiram .....	25
E. Analisa Ekonomi Kerupuk Jamur Tiram .....	27
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	37
A. Kesimpulan .....	37
B. Saran .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	39
<b>LAMPIRAN</b> .....	42



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Jamur Tiram .....	5
Tabel 2.2 Komposisi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram per 100 gram .....	6
Tabel 2.3 Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan.....	8
Tabel 2.4 Kandungan Kimia Tepung Tapioka .....	9
Tabel 2.5 Komposisi kimia bawang putih per 100 gram yang dapat dimakan .....	10
Tabel 3.1 Formulasi Sampel Produk per 100 gram Kerupuk Jamur Tiram ..	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik Kerupuk Jamur Tiram .....	24
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Kadar Air dan Kadar Protein Kerupuk Jamur Tiram dengan Substitusi Jamur Tiram 20% .....	26
Tabel 4.3 Biaya Usaha .....	27
Tabel 4.4 Amortisasi .....	27
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan/Depresiasi .....	28
Tabel 4.6 Total Biaya Tetap .....	28
Tabel 4.7 Biaya Bahan Utama dan Bahan Pembantu .....	29
Tabel 4.8 Biaya Bahan Bakar/Energi .....	29
Tabel 4.9 Biaya Perawatan dan Perbaikan .....	30
Tabel 4.10 Biaya Pengemasan .....	30
Tabel 4.11 Gaji Karyawan .....	30
Tabel 4.12 Total Biaya Tidak Tetap .....	31
Tabel 4.13 Total Biaya Produksi .....	31



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Kerupuk Jamur Tiram ..... 18

