

PRODUKSI MADU HERBAL JERUK NIPIS
(*Citrus aurantiifolia*) SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN

TUGAS AKHIR

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya Pertanian
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret**
Program Studi Diploma III Agribisnis Minat Agrofarmaka



Disusun Oleh :
FARIDAH SALMA HUWAIDA'
H3513016

PROGRAM DIPLOMA III AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

**PRODUKSI MADU HERBAL JERUK NIPIS (*Citrus aurantiifolia*)
SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN**

yang dipersiapkan dan disusun oleh :

FARIDAH SALMA HUWAIDA'

H 3513016

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : Juni 2016


Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji


Dr. Ir. Heru Irianto, M.M.
NIP. 196305141992021001


Wiwit Rahayu, SP., M.P.
NIP. 197111091997032004

Surakarta, Juni 2016

Universitas Sebelas Maret Surakarta

Fakultas Pertanian

Dekan



Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 195602251986011001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Laporan Tugas Akhir (TA) ini penulis susun sebagai bentuk pertanggungjawaban penulis atas kegiatan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak mampu penulis susun sendiri tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini. Rasa terima kasih penyusun ucapkan kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto M.S selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Erlyna Wida Riptanti, S.P., M.P selaku Kepala Program Studi D III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Dr. Ir. Heru Irianto, M. M. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis dalam penulisan proposal dan telah memberi motivasi.
4. Ibu Wiwit Rahayu, SP., M.P. selaku anggota penguji.
5. Kedua orang tua yang selalu mendoakan dan memberikan dukungannya..
6. Teman-teman mahasiswa DIII Agribisnis Minat Agrofarmaka dan mahasiswa seluruhnya yang telah membantu dan memberikan saran serta dukungannya kepada penulis.
7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang membantu dalam penulisan proposal ini.

Surakarta, Juni 2016

Penulis

DARTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Kegiatan Tugas Akhir	2
1. Tujuan Umum	2
2. Tujuan Khusus	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
BAB III. TATA LAKSANA PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	13
A. Tempat Pelaksanaan	13
B. Waktu Pelaksanaan	13
C. Metode Pelaksanaan	13
D. Rencana Pelaksanaan Tugas Akhir.....	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
A. Produk Madu Herbal Jeruk Nipis.....	16
1. Alasan Pemilihan Produk	18
2. Manfaat Madu Herbal Jeruk Nipis.....	18
B. Proses Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis.....	19
1. Persiapan Bahan Baku	19
2. Persiapan Alat-alat Produksi	20
3. Alur Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis.....	20
C. Pemasaran Produk.....	30
1. Produk (<i>Product</i>).....	30
2. Pasar Sasaran (<i>Place</i>).....	31
3. Harga (<i>Price</i>).....	32
4. Promosi (<i>Promotion</i>).....	32
D. Analisis Usaha Madu Herbal Jeruk Nipis	34
1. Biaya Usaha	35
2. Harga Pokok Produksi (HPP)	38
3. Harga Jual Produk (HJP).....	38
4. Penerimaan (<i>Revenue</i> = R).....	39
5. Analisis Kelayakan Usaha	39
BAB V. PENUTUP	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Vitamin B Kompleks dalam Madu	10
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Tugas Akhir	15
Tabel 4.1 Biaya Tetap Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis	33
Tabel 4.2 Biaya Variabel Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambaran Alur Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis.....	14
Gambar 4.1 Alur Produksi Madu Herbal Jeruk Nipis	21
Gambar 4.2 Jeruk Nipis yang Digunakan Adalah yang Masak	22
Gambar 4.3 Maserasi Jeruk Nipis dengan Pelarut Madu.....	23
Gambar 4.4 Kemasan Botol Madu Herbal Jeruk Nipis	25
Gambar 4.5 Kemasan Karton Madu Herbal Jeruk Nipis	25
Gambar 4.6 Label Berupa Sticker pada Kemasan Botol Produk.....	27
Gambar 4.7 Label pada Kemasan Sekunder Produk	27
Gambar 4.8 Kemasan Botol Plus Sticker Madu Herbal Jeruk Nipis	28
Gambar 4.9 Kemasan dan Label Madu Herbal Jeruk Nipis	29
Gambar 4.10 Pemasaran Melalui Bazaar/ <i>Expo</i> (1).....	32
Gambar 4.11 Pemasaran Melalui Bazaar/ <i>Expo</i> (2).....	33



**PRODUKSI MADU HERBAL JERUK NIPIS (*Citrus aurantiifolia*)
SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN**

Faridah Salma Huwaida'¹

H 3513016

Dr. Ir. Heru Irianto, MM² dan Wiwit Rahayu, SP., MP³

ABSTRAK

Madu merupakan minuman alami yang diproduksi oleh lebah dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat madu ini dapat lebih optimal apabila dikombinasikan dengan berbagai ekstrak bahan obat alam (herbal), diantaranya jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). Kombinasi madu dengan ekstrak jeruk nipis ini akan menghasilkan madu herbal jeruk nipis. Produk madu herbal ini cocok dikonsumsi untuk semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga lansia. Madu herbal jeruk nipis selain menyehatkan juga nikmat untuk dikonsumsi karena memiliki kekhasan rasa yakni manis dan asam jeruk nipis yang segar. Konsumsi dapat dilakukan secara langsung maupun dengan diseduh. Manfaat madu herbal jeruk nipis ini adalah untuk menambah stamina dan menjaga daya tahan tubuh agar tetap sehat. Madu herbal jeruk nipis juga cocok dikonsumsi sebagai pemanis alami ketika batuk akibat flu. Proses produksi madu herbal jeruk nipis ini terdiri dari persiapan bahan baku berupa jeruk nipis, pengeringan jeruk nipis, maserasi jeruk nipis, pembuatan ekstrak jeruk nipis, pencampuran madu dan ekstrak, serta penyaringan madu yang telah dicampur ekstrak jeruk nipis. Madu memiliki kandungan berbagai enzim yang mampu berperan sebagai pengawet sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama dan tidak cepat rusak. Madu herbal jeruk nipis dibuat dari 100% bahan alami sehingga aman untuk dikonsumsi. Analisis kelayakan usaha madu herbal jeruk nipis ini dinilai menggunakan R/C ratio. Hasil analisis R/C ratio adalah 1,14 yang menunjukkan bahwa usaha produksi madu herbal jeruk nipis ini menghasilkan keuntungan dan layak untuk dijalankan.

Kata kunci : madu, jeruk nipis, herbal.

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D III Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan nama Faridah Salma Huwaida' NIM H3513016
2. Dosen Pembimbing
3. Dosen Penguji