

**PRODUKSI MINYAK GOSOK “SOUVENIR” DENGAN
AROMA REMPAH ASLI**

TUGAS AKHIR

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Pertanian
Di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret**

Program Studi Diploma Tiga Agribisnis Minat Agrofarmaka



Oleh:

SARA LUDIANA PUTRI

H 3513039

**PROGRAM DIPLOMA III AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2016

PRODUKSI MINYAK GOSOK “SOUVENIR” DENGAN AROMA REMPAH ASLI

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

SARA LUDIANA PUTRI

H 3513039

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 26 Mei 2016

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

Susunan Tim Penguji,

Ketua Penguji



Ir. Sumijati, MP

NIP. 195210101976122001

Anggota Penguji



Wiwit Rahayu S.P., M.P.

NIP. 197111091997032004

Surakarta, Juni 2016

Universitas Sebelas Maret

Fakultas Pertanian

Dekan



Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS

NIP. 195602251986011001

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terimakasih penyusun haturkan kehadiran Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat kasih dan karunia-Nya, penyusun dapat menyelesaikan penyusunan laporan TA (Tugas Akhir) ini.

Penyusunan laporan TA (Tugas Akhir) ini tidak akan tersusun dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penyusun mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian laporan ini. Rasa terimakasih penyusun ucapkan kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Ibu Erlyna Wida Riptanti, S.P, M.P selaku Kepala Program Studi D-III Agribisnis.
3. Ir. Sri Nyoto M.S selaku Komisi Tugas Akhir Program Studi D-III Agribisnis.
4. Pemerintah yang telah memberikan bantuan Beasiswa Bidik Misi sehingga penyusun bisa melanjutkan kuliah di UNS.
5. Ir. Sumijati, MP selaku Dosen Pembimbing TA (Tugas Akhir) yang dengan sabar membimbing dan mengajari penyusun.
6. Ibu Wiwit Rahayu S.P, M.P selaku Dosen Penguji II sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan bagi penyusun.
7. Segenap Dosen pengajar D III Agribisnis Minat Agrofarmaka atas ilmu yang telah diberikan.
8. Bapak (Alm.), Ibunda tercinta dan Embah ku tersayang yang selalu memberi kasih sayang, yang tak putus-putusnya mendoakan setiap waktu, yang memberikan dukungan baik secara moril maupun materil, serta yang menjadi motivasi terbesar dalam menggapai cita-cita.
9. Ibu Pendeta Milka dan Jemaat GKN yang terus mendoakan dari sebelum masuk kuliah hingga saat ini.

10. Amang dan Inang Pendeta HKBP Solo, Guru Sekolah Minggu HKBP Solo, Adik-adik Sekolah Minggu, Naposo HKBP Solo yang merupakan keluarga ku di Solo yang selalu mendoakan dan memberi semangat.
11. Pakde dan Bude sekeluarga atas bantuan serta dukungannya baik secara moril maupun materil.
12. Kakak tercinta Sondang Hutagaol, Adik-adik ku tersayang Sekar Hutagaol dan Daniel Hutagaol, Abang ku Joli Hutasoit, yang selalu mendoakan serta memberi semangat dan motivasi.
13. Ayu Wilujeng, Azelia Talitha Marcelina dan Dek Dewi yang selalu memberi semangat, khususnya semangat untuk makan.
14. Rekan- rekan Program Studi Diploma III Fakultas Pertanian khususnya teman-teman Agrofarmaka, rekan-rekan HIMADIPTA khususnya keluarga SEKUM 2014&2015, teman-teman PHT HIMADIPTA 2015, rekan-rekan BEM UNS 2015 khususnya keluarga SEKAB, Saudara-saudara ku di PMK FP, seluruh pengelola dan penghuni Asrama Mahasiswa UNS.
15. Serta serta semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penyusun sebutkan satu per satu.

Semoga Tuhan memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya. Penyusun menyadari, dalam penyusunan laporan ini masih terdapat ketidak sempurnaan oleh karena terbatasnya pengetahuan dan kemampuan yang penyusun miliki, untuk itu dengan senang hati penyusun mengharapkan kritik maupun saran yang membangun guna memperbaiki penyusunan laporan selanjutnya.

Surakarta, Mei 2016

penyusun

PRODUCTION LINIMENT "SOUVENIR" AROMA SPICES WITH ORIGINAL

Sara Ludiana Putri¹

H 3513039

Ir. Sumijati, MP² and Wiwit Rahayu S.P, M.P³

Abstract

Liniment "souvenir" with the aroma of the original spice is packaged in a unique modern batik menggunakan keychain, so shaped as souvenirs made from 100% natural ingredients. Raw materials used in the manufacture of the product is natural ingredients derived from essential oils of some plants is cloves, gondopuro oil, anise oil, lemongrass oil, coconut oil. The process of making oil rub with spice aroma original start by mixing all the raw materials suitable dose of each, then packaged and labeled on the packaging. Based on calculations of business analysis, the product is declared eligible to be developed for the R / C ratio is 1.15. Marketing of products made in the activities of Campus Bazar, Bazar Church, deposited in the store Omah Djamoe and promoted through social media.

Keywords: Rub Oil, Essential Oils, R / C Ratio, Marketing.

Information :

1. Student of the Diploma in Agribusiness Interests Agrofarmaka Faculty of Agriculture, University of March Surakarta Name Sara Ludiana Putri NIM H3513039
2. Supervisor I / Examiner I
3. Supervisor II / Examiner II

PRODUKSI MINYAK GOSOK “SOUVENIR” DENGAN AROMA REMPAH ASLI

Sara Ludiana Putri¹

H 3513039

Ir. Sumijati, MP² dan Wiwit Rahayu S.P, M.P³

INTISARI

Minyak gosok “souvenir” dengan aroma rempah asli ini dikemas dalam kemasan moderen yang unik menggunakan gantungan kunci batik, sehingga berbentuk seperti souvenir yang terbuat dari 100% bahan alami. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk adalah bahan-bahan alami yang berasal dari minyak atsiri beberapa tanaman yaitu cengkeh, minyak gondopuro, minyak adas, minyak sereh, minyak kelapa. Proses pembuatan minyak gosok dengan aroma rempah asli di mulai dengan mencampurkan semua bahan baku sesuai takaran masing-masing, kemudian mengemasnya dan memberi label pada kemasan. Berdasarkan hasil perhitungan analisis usaha, produk ini dinyatakan layak untuk diusahakan karena R/C Rationya 1,15. Pemasaran produk dilakukan di kegiatan-kegiatan Bazar Kampus, Bazar Gereja, dititipkan di toko Omah Djamoe dan di promosikan melalui media sosial.

Kata kunci: Minyak Gosok, Minyak Atsiri, R/C Ratio, Pemasaran.

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D-III Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan Nama Sara Ludiana Putri NIM H3513039
2. Dosen Pembimbing I/Penguji I
3. Dosen Pembimbing II/Penguji II

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRACT.....	v
INTISARI.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Kegiatan TA.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Minyak Gosok.....	5
B. Bahan Baku.....	5
1. Minyak Cengkeh.....	5
2. Minyak Kelapa.....	7
3. Minyak Gondopuro.....	8
4. Minyak Sereh.....	12
5. Minyak Adas.....	14
C. Produksi.....	16
D. Pengemasan.....	16
E. Analisis Usaha.....	17
F. Pemasaran.....	18
BAB III TATA LAKSANA PELAKSANAAN.....	19
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan TA.....	19
B. Metode pelaksanaan.....	19
C. Pelaksanaan Kegiatan TA.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Minyak Gosok dengan Aroma Rempah Asli	21
B. Proses Produksi..	25
C. Analisis Usaha.....	29
D. Pemasaran..	34
BAB V PENUTUP.....	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan TA.....	20
Tabel 2 Analisis Usaha Biaya Penyusutan.....	29
Tabel 3 Analisis Usaha Biaya Variabel.....	30
Tabel 4 Analisis Total Biaya Produksi.....	31

