

PRODUKSI TONER DENGAN FERMENTASI NASI PUTIH

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



Disusun Oleh :

Linda Aprilia Kusumadewi

H3513023

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2016

PRODUKSI TONER DENGAN FERMENTASI NASI PUTIH

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Linda Aprilia Kusumadewi

H3513023

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 16 Juni 2016

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Penguji I

Penguji II

Mei Tri Sundari S.P., M.Si

NIP. 197805032005012002

Dr. Ir. Jauhari Syamsiyah M.S

NIP. 195906071983032008

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS

NIP. 195602251986011001

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat serta hidayahNya. Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, saya panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiratnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini telah saya susun dengan maksimal dan mendapatkan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat memperlancar pembuatan Laporan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya atas semua bantuan yang telah diberikan, baik secara langsung maupun tidak langsung selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini hingga selesai. Secara khusus rasa terima kasih tersebut saya sampaikan kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto M.S selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Erlyna Wida Riptanti SP. MP selaku Kepala Program Studi D III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta serta Dosen Pembimbing Akademik.
3. Mei Tri Sundari S.P.,M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan.
4. Dr.Ir.Jauhari Syamsiyah M.S selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan motivasi.
5. Kedua orangtua yang telah banyak memberikan doa, dorongan serta semangat dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Semua pihak dan teman – teman di jurusan yang telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan ini nantinya berguna bagi penyusun dan semua yang membaca laporan ini. Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penyusun harapkan

Surakarta, Mei 2016

Penyusun

PRODUKSI TONER DENGAN FERMENTASI NASI PUTIH**Linda Aprilia Kusumadewi¹****H3513023****Mei Tri Sundari S.P.,M.Si², Dr.Ir. Jauhari Syamsiyah M.S³****RINGKASAN**

Toner digunakan untuk mengangkat sisa – sisa kotoran yang tidak dapat diangkat oleh susu pembersih. Toner merupakan salah satu sistem yang digunakan untuk membersihkan wajah. Peran penting toner sebagai penyempurna kebersihan wajah (Gusnaldi, 2007). Toner Fermentasi Nasi Putih adalah produk kosmetik yang digunakan untuk membersihkan wajah dengan bahan dasar nasi putih. Produk ini mempunyai manfaat untuk melembabkan kulit, mengatasi jerawat, mempercepat penyembuhan luka dan bekas. Produk ini diproduksi di Surakarta. Produksi produk melalui tahapan persiapan bahan baku, pembuatan produk, pemasaran, penentuan harga, penentuan lokasi. Toner fermentasi nasi putih ini dikemas dengan kemasan botol 60 ml. Produk ini dijual dengan harga Rp 8.500,00 untuk satu botol kemasan. Dari hasil analisis pemasaran dan analisis usaha kelayakan usaha, usaha Toner Fermentasi Nasi Putih merupakan usaha yang layak dijalankan dengan R/C ratio 1,59 dan BC ratio 0,59.

Kata Kunci : Produk Kosmetik, Pembersih Muka, Nasi Putih

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D III Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Pembimbing/ Dosen Penguji I
3. Dosen Penguji II

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Produk	4
B. Toner	5
C. Fermentasi	5
D. Bahan Baku Toner	6
E. Produksi	9
F. Pengemasan	10
G. Pemasaran	11
BAB III TATA PELAKSANAAN KEGIATAN TUGAS AKHIR	13
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	13
B. Metode Pelaksanaan	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
A. Kondisi Umum Tempat Produksi	16
B. Bahan Baku dan Alat	16
C. Proses Pembuatan	18
D. Pemasaran	29
E. Analisis Usaha	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Beras Putih	17
Gambar 2 Ragi Roti Fermipan	17
Gambar 3 Air Mineral.....	18
Gambar 4 Natrium Benzoat	18
Gambar 5 Vanili	19
Gambar 6 Jeruk Nipis	19
Gambar 7 Skema Tahapan Pembuatan Toner	21
Gambar 8 Penyiapan bahan dan alat.....	22
Gambar 9 Pendinginan Nasi.....	22
Gambar 10 Penambahan Air	23
Gambar 11 Penambahan Ragi Roti.....	23
Gambar 12 Fermentasi	24
Gambar 13 Proses Penyaringan	24
Gambar 14 Pengawetan.....	25
Gambar 15 Penambahan aroma vanili	25
Gambar 16 Penambahan aroma jeruk nipis.....	26
Gambar 17 Botol Kosong	27
Gambar 18 Pelabelan.....	28
Gambar 19 Produk Jadi	29
Gambar 20 Bazar Kampus	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Biaya Tetap Dalam Produksi Toner Dengan Fermentasi Nasi Putih.....	32
Tabel 2 Biaya Variabel Dalam Produksi Toner Dengan Fermentasi Nasi Putih	32

