

LAPORAN TUGAS AKHIR

INOVASI PEMBUATAN MINUMAN INSTAN KOPI JAHE MERAH (Ginger Coffee)

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta



Di Susun Oleh:
Chandrika R.A.S
H3516008

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS MINAT
AGROFARMAKA
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
commit to user
2019

HALAMAN PENGESAHAN

“INOVASI PEMBUATAN MINUMAN INSTAN KOPI JAHE MERAH
(Ginger Coffee)”

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

CHANDRIKA R.A.S

H3516008

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal: 24 Mei 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji



Setyowati, S.P., M.P.
NIP. 197103221996012001

Anggota Penguji



Ir. Retno Bandriyati Arni Putri, M.S.
NIP. 196411141988032001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Samanludi, S.P., M.Si
NIP. 196806101995031003



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini, dengan laporan tugas akhir ini semua kegiatan saat pelaksanaan tugas akhir telah penulis uraikan secara ringkas.

Penyusunan laporan tugas akhir ini tidak mampu disusun sendiri tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya laporan tugas akhir ini. Rasa terima kasih penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Kepala Program Studi Diploma III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Sri Nyoto, M.S selaku komisi Tugas Akhir dan Magang Prodi DIII Agribisnis Fakultas Pertanian.
4. Setyowati, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Ketua Penguji.
5. Ir. Retno Bandriyati Arni Putri, M.S. selaku Dosen Penguji Anggota
6. Kedua Orang tua saya dan keluarga yang telah banyak memberikan do'a dan dukungannya untuk penyusunan laporan kegiatan magang ini.
7. Fajar Adhi Nugroho yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian laporan ini.
8. Sahabatku dan teman-temanku D3 Agribisnis yang saya sayangi

Penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Semoga dengan adanya laporan tugas akhir ini dapat membantu dan berguna bagi penulis serta semua yang membaca laporan ini. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Akhir kata, Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surakarta, 24 Mei 2019

commit to user

Penulis

“INOVASI PEMBUATAN MINUMAN INSTAN KOPI JAHE MERAH (GINGER COFFEE)”

Chandrika Ramadhani Andriani Saputri¹

H3516008

Setyowati, S.P., M.P.² Ir. Retno Bandriyati Arni Putri, M.S.³

RINGKASAN

Minuman instan Kopi Jahe Merah (*Ginger Coffee*) merupakan produk pangan yang berbentuk butiran atau serbuk. Minuman instan kopi jahe merah (*Ginger Coffee*) adalah minuman yang terbuat dari serbuk kopi hitam yang dicampur menggunakan jahe merah, kapulaga, cabe jawa, kayu manis, dan gula sebagai kristalisator. Proses produksi minuman instan ini dimulai dengan persiapan alat dan bahan baku, pensortiran dan pencucian, perajangan dan penggilingan, pengambilan filtrat, pemasakan, pengayakan, pengemasan dan pelabelan, serta pemasaran. Berdasarkan uji organoleptis *Ginger Coffee* memiliki aroma khas kopi dan rempah-rempah, teksturnya halus, berbetuk serbuk dan berwarna coklat muda sedangkan untuk rasanya manis karena adanya penambahan gula pasir dan susu, serta pahit karena kopi dan rempah-rempah yang digunakan. Minuman Instan *Ginger Coffee* diproduksi sebanyak 40 bungkus dengan masing-masing berat 150 gram. Harga per bungkus *Ginger Coffee* adalah Rp 13.000,00. Biaya Total yang dikeluarkan sebesar Rp 442.104,00. Penerimaan yang diperoleh dalam penjualan sebesar Rp 520.000,00. Keuntungan yang didapat Rp 77.896,00. Proses pemasarannya melalui media sosial seperti *instagram*, *whatsapp*, *line*, dan *facebook* serta melalui pemasaran secara langsung. Berdasarkan analisis kelayakan usaha, *Ginger Coffee* layak untuk dikembangkan dan diusahakan karena memiliki R/C Ratio $1,18 > 1$, B/C Ratio $0,18 > 0$. BEP Unit sebesar 8 yang artinya jumlah minimal produk yang harus diproduksi dan harus dijual agar memperoleh titik impas adalah sebesar 8 unit.

Keterangan:

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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Tugas Akhir	3
C. Manfaat Tugas Akhir	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Minuman Instan.....	5
B. Bahan Baku	6
C. Proses Produksi	15
D. Pengemasan dan Pelabelan.....	16
E. Analisis Usaha.....	18
F. Pemasaran.....	20
III. TATALAKSANA KEGIATAN	23
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	23
B. Metode Pelaksanaan.....	23
IV. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN	28
A. Produk Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>)	28
B. Proses Produksi	29
C. Pengemasan dan Pelabelan.....	44
D. Pemasaran.....	45
E. Analisis Usaha.....	48
V. PENUTUP.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Pengujian Organoleptis Pada Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>).....	42
Tabel 4.2 Komposisi Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>) Per Bungkus	42
Tabel 4.2 Komposisi Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>) Satu Kali Produksi	43
Tabel 4.3 Biaya Tetap Proses Produksi Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>).....	49
Tabel 4.4 Biaya Variabel Proses Produksi Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>)	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Diagram Alir Pengambilan Sari Jahe Merah.....	25
Gambar 3.2	Diagram Alir Pengambilan Sari Kapulaga, Cabe Jawa dan Kayu Manis.....	25
Gambar 3.3	Diagram Alir Pembuatan Minuman Instan Kopi Jahe Merah.....	26
Gambar 4.1	Diagram Alir Proses Produksi Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>).....	29
Gambar 4.2	Rimpang Segar Jahe Merah.....	31
Gambar 4.3	Kapulaga.....	32
Gambar 4.4	Cabe Jawa.....	32
Gambar 4.5	Kayu Manis.....	33
Gambar 4.6	Bubuk Kopi.....	34
Gambar 4.7	Proses Pensortiran dan Pencucian Bahan Baku.....	37
Gambar 4.8	Hasil Perajangan dan Proses Penggilingan.....	38
Gambar 4.9	Pengambilan Filtrat Jahe Merah.....	39
Gambar 4.10	Filtrat (Sari Jahe Merah).....	39
Gambar 4.11	Pemasakan Minuman Instan Kopi Jahe Merah (<i>Ginger Coffee</i>)...41	
Gambar 4.12	Pengayakan Serbuk <i>Ginger Coffee</i>	42
Gambar 4.13	Pengemasan <i>Ginger Coffee</i>	45
Gambar 4.14	Pelabelan <i>Ginger Coffee</i>	45
Gambar 4.15	Produk Minuman Instan <i>Ginger Coffee</i>	46
Gambar 4.16	Promosi Penjualan <i>Ginger Coffee</i>	49