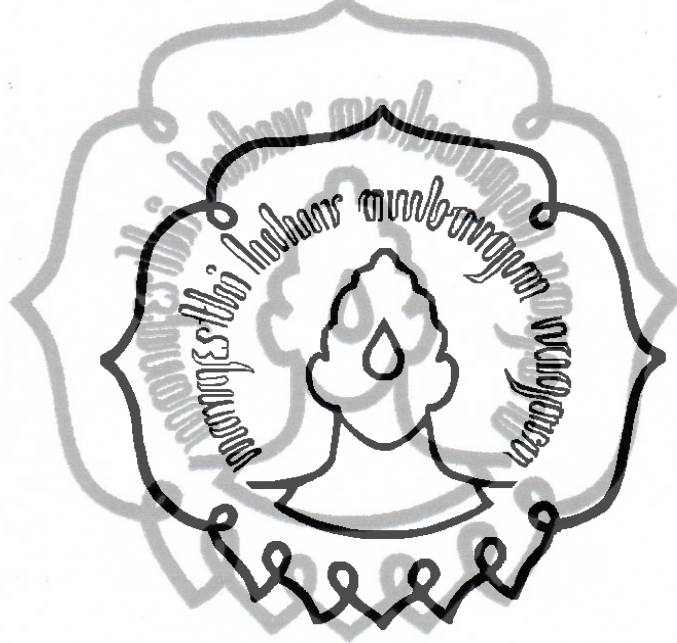


LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera L.*) DALAM BENTUK MIE HERBAL RENDAH GULA

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



Disusun oleh:

YUSTIKA NOVIANI

H3516051

PROGRAM STUDI D-III AGRIBISNIS MINAT AGROFARMAKA

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2019

commit to user

HALAMAN PENGESAHAN
PEMANFAATAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera L.*) DALAM
BENTUK MIE HERBAL RENDAH GULA”

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

YUSTIKA NOVIANI

H3516051

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal: 12 Juni 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Dr. Ir. Amalia Tetrani Sakya, M.P., M.Phil.
NIP.196607181991032003

Ir. Sukaya, M.Si.
NIP. 195905151986031004

Mengesahkan,



Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

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

commit to user

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kegiatan Tugas Akhir Mahasiswa guna memenuhi salah satu bagian kurikulum pendidikan program Diploma III Agribisnis dan sebagai syarat untuk meraih gelar Ahli Madya.

Mata Kuliah Tugas Akhir dikategorikan sebagai mata kuliah wajib di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, khususnya untuk Program Studi Diploma III Agribisnis Minat Agrofarmaka. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya selaku penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Raden Kunto Adi, S.P., M.P. selaku Kepala Program Studi DIII Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Dr. Ir. Amalia Tetrani Saky, M.P., M.Phil. selaku Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji yang telah berkenan meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan masukan dan kritik yang membangun sehingga terselesaikan tugas akhir ini.
4. Ir. Sukaya, M.Si. selaku Dosen Penguji Anggota yang telah berkenan meluangkan waktu untuk menguji sehingga terselesaikan tugas akhir ini.
5. Kedua orangtua yang telah banyak memberikan do'a, dorongan serta semangat dalam penyusunan laporan ini.
6. Rekan-rekan Program Studi Diploma III serta semua pihak yang telah membantu dalam hal penyusunan proposal ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun. Semoga laporan ini nantinya banyak membantu dan berguna bagi pelaku kegiatan Tugas Akhir serta para pembaca.

Surakarta, Juni 2019

Penulis

commit to user

**PEMANFAATAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L.) DALAM
BENTUK MIE HERBAL RENDAH GULA**

Yustika Noviani¹

H 3516051

Dr. Ir. Amalia Tetrani Sakya, M.P., M.Phil.² Ir. Sukaya, M.Si.³

RINGKASAN

MooMie adalah produk makanan dalam bentuk mie kering yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dengan bahan tambahan alami berupa sari daun kelor. MooMie terdiri dari gabungan 3 kata yaitu “Mo” yang berarti *Moringa*, Kata “O” berarti *oleifera*, dan “Mie” yang berarti produk makanan berupa mie. Alasan pemilihan “MooMie” sebagai nama produk yaitu daun kelor (*Moringa oleifera*) yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie kering yang dapat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. MooMie merupakan mie kering yang dibuat dengan tambahan sari daun kelor sehingga mie kering yang dihasilkan dapat berwarna hijau. Tambahan bahan alami berupa daun seledri dan wortel dapat dijadikan topping kering sebagai produk pelengkap. MooMie yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan sari daun kelor tidak mengandung bahan pewarna, bahan pengawet, telur, dan MSG sehingga tidak memiliki efek samping yang berbahaya untuk kesehatan tubuh. Pengujian dilakukan uji organoleptik, uji kesukaan, uji kadar air, dan uji ketahanan. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung (sosial media). Dalam satu kali produksi menghasilkan 50 kemasan. Harga jual MooMie yaitu Rp. 6.500,00 dengan keuntungan yang didapatkan setiap kemasan yaitu Rp. 1.291,00. Usaha ini layak dikembangkan karena memiliki R/C sebesar $1,24 > 1$, dan memiliki B/C $0,24 > 0$.

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 *commit to user*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
RINGKASAN	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Tugas Akhir	3
C. Manfaat Tugas Akhir	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Mie	5
B. Jenis Mie.....	6
C. Kelebihan Makanan Mie.....	7
D. Kekurangan Makanan Mie.....	7
E. Perkembangan Makanan Mie Di Indonesia.....	8
F. Bahan Baku Pembuatan Mie Herbal Daun Kelor	9
G. Proses Produksi.....	13
H. Kemasan	15
I. Pemasaran	16
III. TATA LAKSANA TUGAS KEGIATAN	18
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir	18
B. Metode Pelaksanaan Tugas Akhir	18
1. Pelaksanaan Kegiatan	18
a) Penentuan Formulasi	19
b) Formulasi untuk Satu Kemasan.....	20
c) Persiapan Alat	22
d) Persiapan Bahan Baku Untuk 50 Kemasan.....	22

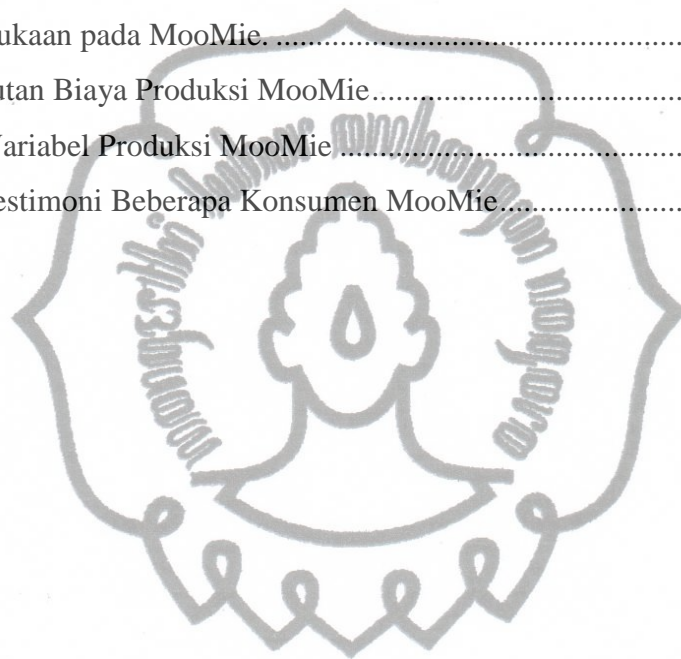
e) Proses Produksi	23
f) Produksi MooMie (Moringa oleifera Mie).....	26
g) Kemasan	26
h) Cara Pemasaran	26
2. Pengumpulan Data	27
a) Studi Pustaka	27
b) Wawancara	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Kondisi Umum Tempat Produksi	30
B. Bahan Baku dan Alat Produksi	30
1. Sumber Bahan Baku	32
2. Spesifikasi Bahan Baku	31
3. Alat Produksi	33
C. Proses Produksi Mie Kering Sari Daun Kelor “MooMie”	35
D. Analisis Usaha	53
E. Analisis Kelayakan Usaha	59
F. Pemasaran	62
G. Prospek Usaha dan Keberlanjutan Usaha	71
V. PENUTUP	72
1. Kesimpulan	72
2. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

3.1 Formulasi Mie Kering Sari Daun Kelor Per Kemasan.....	21
3.2 Formulasi Bahan Tambahan Topping Kering	21
4.1 Uji Organoleptik pada MooMie.....	50
4.2 Uji Organoleptik pada Wortel Kering.....	51
4.3 Uji Organoleptik pada Seledri Kering.....	51
4.4 Uji Kesukaan pada MooMie.	53
4.5 Penyusutan Biaya Produksi MooMie.....	55
4.7 Biaya Variabel Produksi MooMie.....	56
4.8 Hasil Testimoni Beberapa Konsumen MooMie.....	69



DAFTAR GAMBAR

3.1 Diagram Alir Pembuatan Sari Daun Kelor	23
3.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Mie dengan Sari Daun Kelor	24
3.3 Diagram Alir Pembuatan Topping Daun Seledri dan Wortel	25
4.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Kering Sari Daun Kelor	35
4.2 Diagram Alir Pembuatan Topping Kering	36
4.3 Timbangan digital	37
4.4 Mesin Mixing	37
4.5 <i>Sealer</i>	37
4.6 Daun Kelor	37
4.7 Tepung Terigu	37
4.8 Garam	37
4.9 Memisahkan Daun Kelor Dari Tangkainya	38
4.10 Pencucian	38
4.11 Penghalusan dengan Blender	38
4.12 Penyaringan	38
4.13 Penimbangan Garam	39
4.14 Penimbangan Tepung Terigu	40
4.15 Memasukkan Sari Daun Kelor Ke Mesin <i>Mixing</i>	40
4.16 Memasukkan Tepung Terigu Ke Dalam Mesin <i>Mixing</i>	40
4.17 Proses <i>Mixing</i>	41
4.18 Hasil Pencampuran Bahan	41
4.19 Memasukkan Adonan Ke Mesin Hidrolik	41
4.20 Hasil Penggumpalan	41
4.21 Memasukkan Adonan Ke Mesin Roll Press	42
4.22 Lembaran Adonan	42
4.23 Pemotongan Adonan Menjadi Untaian Mie	43
4.24 Mie Segar	43
4.25 Penimbangan Mie Segar	43
4.26 Pengukusan	44

4.27 Pengeringan dengan Ditutup Kain Hitam	45
4.28 Mie yang Telah Kering	45
4.29 Penimbangan Mie Kering Sebanyak 100 Gram.....	45
4.30 Pisau	46
4.31 Panci	46
4.32 Wortel	46
4.33 Seledri	46
4.34 Penimbangan Wortel.....	47
4.35 Pencucian Seledri.....	47
4.36 Penirisan Wortel.....	47
4.37 Perajangan Seledri.....	48
4.38 Perajangan Wortel.....	48
4.39 Pengukusan Wortel.....	48
4.40 Pengeringan dengan Ditutup Kain Hitam	49
4.41 Memasukkan Mie dan Topping ke dalam Kemasan.....	50
4.42 Memasukkan Label Kemasan	50
4.43 Produk Mie Kering Sari Daun Kelor	64
4.44 Kemasan.....	66
4.45 Label Kemasan	66
4.46 Promosi Melalui <i>Instastory</i> WA	67
4.47 Promosi Melalui Line.....	67
4.48 Promosi Melalui Instagram.....	68
4.49 Promosi Melalui <i>Instastory</i> Instagram.....	68
4.50 Foto Testimoni 1	69
4.51 Foto Testimoni 2	69
4.52 Foto Testimoni 3	69
4.53 Foto Testimoni 4	69
4.54 Foto Testimoni 5	69