

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PEMBUATAN KUE PUTRI SALJU
DENGAN BAHAN TEPUNG MOCAF

Tugas Akhir
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Jurusan/Program Studi
D-III Teknologi Hasil Pertanian



Oleh :
YULIANTO PAMUNGKAS
H3112096

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PEMBUATAN KUE PUTRI SALJU
DENGAN BAHAN TEPUNG MOCAF

Disiapkan dan Disusun Oleh
YULIANTO PAMUNGKAS

H3112096

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji


Pada tanggal : Juli 2015


Dan dinyatakan memenuhi syarat

Menyetujui,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


Achmad Ridwan Ariyantoro S.TP, M.Sc
NIP. 19860503 201212 1002


Ir Basito M.Si
NIP. 19520615 198303 1001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret




Prof. Dr. Ir. Bambang Pujianmanto, MS

NIP. 19560225 198601 1001

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan rasa cinta yang mendalam. Laporan Tugas Akhir ini dipersembahkan untuk :

Tuhan Yang Maha Kuasa, atas segala kesempatan dan pertolongan yang telah diberikan serta nikmat yang telah dilimpahkan pada kami semua

Ibu dan Bapak tercinta, terimakasih atas, pengorbanan, motivasi, do'a, kasih sayang, ketulusan, kesabaran, serta restu dalam membimbing

Seluruh keluarga besar yang telah memberikan do'a, dukungan memotivasi untuk terus berusaha dan menyelesaikan studi

Sahabat-sahabat terbaik yang selalu menemani saat suka dan duka serta berjuang bersama hingga akhir

Teman-teman seperjuangan DIII Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret 2012 terima kasih atas doa, dukungan, bantuan dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini

MOTTO

*Hidup ini singkat, maka, jangan membuatnya lebih singkat lagi
dengan sesuatu yang sia-sia
Kenyataan yang terburuk sekalipun harus diterima,
sebab, betapapun kegelisahan itu tak pernah menyelesaikan masalah
Jalan keluar acap datang setelah kesabaran
dan kegembiraan acap pula datang setelah kesedihan.
Kemarin adalah mimpi yang telah berlalu,
Esok hari adalah cita-cita yang indah dan hari ini adalah kenyataan

Kerjakanlah pekerjaanmu dengan niat tulus dan penuh keiklasan,
Maka akan kamu terima hasil yang memuaskan,
Jika kamu mengerjakan dengan keterpaksaan
Maka hasilnya pun akan berantakan

Ketika kau mengejar suatu impian
Janganlah tergesa-gesa
Nikmati perjalanan itu
Jadi jika di masa depan, jalan kita nanti menyimpang
Nikmatilah jalan sedikit memutar itu
Nikmatilah sepenuhnya
Karena disanalah kau akan menemukan sesuatu
Yang lebih penting dari apa yang kau inginkan*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, hidayah serta inayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul **"Proses Pembuatan Kue Putri Salju Dengan Bahan Mocaf"**.

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh derajat Ahli Madya Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian tugas akhir ini tentunya juga tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Achmad Ridwan Ariyantoro S.TP, M.Sc dan bapak Ir Basito M.Si selaku dosen pembimbing I dan pembimbing II tugas akhir yang telah banyak memberikan saran, masukan, bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Dosen – dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
3. Bapak dan Ibu sebagai kedua orang tua penulis yang telah banyak memberikan do'a, motivasi, nasehat, saran dan bantuan baik moril maupun materil. Semoga kita selalu mendapat perlindungan dari Allah SWT.
4. Teman-teman D-III Teknologi Hasil Pertanian 2012 yang sudah memberikan do'a dan dukungannya.
5. Teman-teman kost apartemen 38 yang selalu mendukung dan juga memberikan doa kepada saya
6. Rekan-rekan dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dengan segala keikhlasan serta ketulusan untuk membantu menyelesaikan laporan ini serta memberikan dukungan semangat moril kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk pengembangan lebih lanjut yang semakin baik. Akhir kata, penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan bisa memperkaya ilmu pengetahuan, terutama untuk rekan – rekan mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.



Surakarta, Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
MOTTO.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Singkong.....	4
B. Tepung Mocaf.....	6
C. Kue Kering Putri Salju	9
D. Bahan Tambahan.....	11
E. Proses Pembuatan.....	15
F. Analisa Organoleptik.....	17
G. Kemasan.....	19
H. Analisa Kimia (Proksimat).....	21
I. Analisa Ekonomi.....	22
BAB III. METODE PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	26
B. Alat Bahan dan Cara Kerja.....	26
C. Analisa Kimia Dan Sensori.....	31
D. Analisa Ekonomi.....	31

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk.....	33
B. Hasil Uji Organoleptik Kue Putri Salju	41
1. Warna.....	42
2. Rasa.....	43
3. Aroma.....	44
4. Tekstur.....	45
5. Overall.....	45
C. Analisa Kimia Kue Putri Salju.....	46
D. Analisa Kelayakan Usaha.....	47
E. Desain Kemasan.....	55
1. Bahan.....	56
2. Bentuk.....	57
3. Labelling.....	57

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat Mutu Kue Kering Menurut SNI 01-2973-2011.....	10
Tabel 2.2	Syarat Mutu Tepung Mocaf	11
Tabel 3.1	Formulasi Kue Putri Salju	26
Tabel 4.1	Takaran Pembuatan Kue Putri Salju Substitusi Mocaf	36
Tabel 4.2	Hasil Uji Sensori Kue Putri Salju Dengan Tiga Formulasi.....	42
Tabel 4.3	Perbandingan Hasil Analisis Karakteristik Kimia Kue Putri Salju Dengan SNI 01-2973-2011.....	46
Tabel 4.4	Tabel Biaya Usaha.....	47
Tabel 4.5	Tabel Amortisasi.....	47
Tabel 4.6	Biaya Penyusutan.....	47
Tabel 4.7	Total Biaya Tetap.....	48
Tabel 4.8	Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	49
Tabel 4.9	Biaya Kemasan.....	49
Tabel 4.10	Biaya Bahan Bakar dan Listrik.....	49
Tabel 4.11	Biaya Total Tarif Listrik/Bulan.....	50
Tabel 4.12	Biaya Perawatan dan Perbaikan.....	50
Tabel 4.13	Total Biaya Tidak Tetap (<i>Variabel Cost</i>).....	50
Tabel 4.14	Biaya Investasi.....	50
Tabel 4.15	Harga Jual.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Margarin.....	34
Gambar 4.2	Gula Halus.....	34
Gambar 4.3	Susu Bubuk.....	35
Gambar 4.4	Telur.....	35
Gambar 4.5	Tepung Mocaf.....	36
Gambar 4.6	Wisman.....	36
Gambar 4.7	Tepung Terigu.....	37
Gambar 4.8	Pengocokan Margarin.....	38
Gambar 4.9	Pengadukan.....	38
Gambar 4.10	Pencetakan Adonan.....	39
Gambar 4.11	Pengovenan.....	39
Gambar 4.12	Pendinginan.....	40
Gambar 4.13	Pelumuran Dengan Gula Halus.....	40
Gambar 4.14	Pengemasan.....	41
Gambar 4.15	Toples Plastik.....	56
Gambar 4.16	Wadah kertas.....	57
Gambar 4.17	Label Kue Putri Salju.....	58

**PRAKTEK PRODUKSI
PEMBUATAN KUE PUTRI SALJU DENGAN BAHAN
TEPUNG MOCAF**

**Yulianto Pamungkas¹
Achmad Ridwan Ariyantoro S.TP,M.Sc² dan Ir Basito M.Si³**

ABSTRAK

Dalam pembuatan kue putri salju dengan tepung mocaf bahan yang digunakan adalah tepung terigu, tepung mocaf, telur, margarin, wisman, gula halus dan susu bubuk. Proses pembuatan kue putri salju dengan tepung mocaf meliputi penghalusan margarin, pengadukan, pencetakan, pengovenan, pendinginan dan pengemasan. Analisa sensori dengan tiga formula yang berbeda ini bertujuan untuk memilih formula kue putri salju dengan bahan tepung mocaf yang terbaik dengan metode rangking. Pada uji kesukaan dengan metode rangking yang diujikan meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan overall. Kue putri salju dengan bahan tepung mocaf yang paling disukai yaitu dengan formulasi 50 % tepung terigu dan 50 % tepung mocaf. Analisis kimia yang diuji pada produk kue putri salju dengan bahan mocaf ini adalah uji kadar air, yaitu sebesar 8,1 %. Analisis kelayakan ekonomi menunjukkan bahwa kapasitas produksi 800 toples/bulan dengan harga jual Rp. 23.000,-/toples maka diperoleh laba bersih Rp. 2.977.275,-/bulan, *Break Even Point* (BEP) 450 toples/bulan, *Return of Investment* (ROI) sebelum pajak 18,4 %, *Return of Investment* (ROI) setelah pajak 18 %, *Pay Out Time* (POT) 5,4 bulan, *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) 1,19 dan menyatakan bahwa perusahaan ini layak untuk dikembangkan karena nilai B/C lebih dari 1

Kata Kunci : Analisis ekonomi, pembuatan kue putri salju dengan tepung mocaf

Keterangan :

1. Mahasiswa Jurusan/Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan nama Yulianto Pamungkas, NIM H3112096
2. Dosen Penguji I
3. Dosen Penguji II

**PRODUCTION PRAKTICE
THE INVENTION OF "PUTRI SALJU" COOKIES WITH MATERIALS
MOCAF FLOUR**

Yulianto Pamungkas¹
Achmad Ridwan Ariyantoro S.TP,M.Sc² dan Ir Basito M.Si³

ABSTRAK

The ingredients used in the making of "Putri Salju" cookies with mocaf flour are flour, mocaf flour, eggs, margarine, wisman, castor sugar, and milk powder. The process productions of "Putri Salju" cookies with materials mocaf flour are smoothing margarine, mixing, shaping, baking and packing. The researcher executed sensorial analysis toward three different formulas which aim to select the best "Putri Salju" cookies with materials mocaf flour through ranking test. The ranking test included color, aroma, texture, taste, and over all. The "Putri Salju" cookies with mocaf flour which has the best response was formula 50 % flour and 50 % mocaf flour. The chemical tested of this product was moisture content, the result is 8,1 %. The economics feasibility study shows that the production capacity is 800 cans/month and the price is Rp 23.000,-/month. Break Even Point (BEP) 450 cans/month, Return of Investment (ROI) before tax 18,4 %, Return of Investment (ROI) after tax 18 %, Pay Out Time (POT) 5,4 month, Benefit Cost Ratio (NET B/C) 1,19 and the company is proper to be establish because the B/C value more then 1

Keyword : Economics Analysis, make "Putri Salju" cookies with mocaf flour

Description:

1. College student Department of/Study Program D-III Agricultural Product Technology Faculty of Agriculture Sebelas Maret University of Surakarta named Yulianto Pamungkas, NIM H3112096
2. Lecturer Examiners I
3. Lecturer Examiners II