

LAPORAN TUGAS AKHIR

**KUYA: PERMEN HERBAL KOMBINASI KUNYIT, DAUN
PEPAYA DAN ASAM JAWA SEBAGAI ANTIOKSIDAN
UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya di
Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta



Disusun oleh:

Ega Fitri Wulandari

H3517013

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS MINAT

AGROFARMAKA

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**KUYA: PERMEN HERBAL KOMBINASI KUNYIT, DAUN
PEPAYA DAN ASAM JAWA SEBAGAI ANTIOKSIDAN
UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

EGA FITRI WULANDARI

H 3517013

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada tanggal : 30 Juni 2020

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Dr. Ir. Heru Irianto, M.M.

NIP. 196305141992021001

Dr. Ir. Endang Yuniastuti, M.Si.

NIP. 197006091994022001

Mengesahkan,

Direktur Sekolah Vokasi

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Dr. Santoso Tri Hananto, M.Si., Ak.

NIP.196909241994021001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini. 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 kepada:

1. Drs. Santoso Tri Hananto, M.Si., Ak., selaku Direktur Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. R. Kunto Adi, S.P., M.P., selaku Kepala Program Studi Diploma III Agribisnis Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Sri Nyoto, M.S., selaku komisi Tugas Akhir dan Magang Prodi D-III Agribisnis Sekolah Vokasi.
4. Dr. Ir. Heru Irianto, M.M., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
5. Dr. Ir. Endang Yuniastuti, M.Si., selaku Dosen Penguji Tugas Akhir.
6. Kedua Orang tua yang telah banyak memberikan do'a dan dukungannya untuk penyusunan laporan tugas akhir ini.
7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Penulis berharap dengan adanya laporan tugas akhir ini dapat membantu dan bermanfaat bagi penulis maupun pembaca secara luas. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan tugas akhir ini.

Surakarta, 16 Maret 2020

Penulis

**KUYA: PERMEN HERBAL KOMBINASI KUNYIT, DAUN
PEPAYA DAN ASAM JAWA SEBAGAI ANTIOKSIDAN
UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH**

Ega Fitri Wulandari¹

H3517013

Dr. Ir. Heru Irianto, M.M.² Dr. Ir. Endang Yuniastuti, M.Si.³

RINGKASAN

KUYA merupakan produk olahan makanan dalam bentuk permen yang terbuat dari bahan utama sari kunyit dan sari daun pepaya dengan bahan tambahan berupa asam jawa. Nama “Kuya” berasal dari kata “Ku” dan “Ya”, kata “Ku” berasal dari dua huruf pertama bahan utama yang digunakan yakni rimpang kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan kata “Ya” berasal dari dua huruf terakhir bahan utama yang digunakan yakni daun pepaya (*Carica papaya* L.). KUYA sebagai produk dalam Tugas Akhir berasal dari olahan sari kunyit dan sari daun pepaya yang ditambah dengan asam jawa memiliki manfaat sebagai antioksidan untuk meningkatkan imunitas tubuh. Permen herbal KUYA dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan usia. Produk KUYA merupakan inovasi dari permen herbal yang dapat menjadi alternatif konsumsi jamu. Produk KUYA dibuat dari bahan alami, tanpa pengawet dan pemanis buatan. Produk ini telah melalui beberapa pengujian meliputi uji organoleptik, ketahanan dan kesukaan. Pemasaran produk ini dilakukan secara langsung dan tidak langsung yakni melalui media sosial. Harga jual KUYA adalah Rp. 12.500 dengan keuntungan yang didapatkan per kemasan yaitu Rp. 2.459,1875. Usaha ini layak untuk dilanjutkan karena memiliki R/C ratio sebesar $1,27 > 1$ atau dinyatakan untung.

Keterangan:

1. Mahasiswa Program Studi D-III Agribisnis Minat Agrofarmaka, Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Pembimbing dan Penguji I
3. Dosen Penguji II

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| RINGKASAN | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Tugas Akhir | 3 |
| C. Manfaat Tugas Akhir | 3 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| A. Permen Herbal | 5 |
| B. Bahan Baku | 5 |
| C. Proses Produksi | 9 |
| D. Pengemasan | 11 |
| E. Pemasaran | 12 |
| F. Analisis Usaha | 13 |
| BAB III. TATALAKSANA KEGIATAN | 16 |
| A. Waktu Pelaksanaan Tugas Akhir | 16 |
| B. Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir | 16 |
| C. Metode Pelaksanaan Tugas Akhir | 16 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 23 |
| A. Kondisi Umum Tempat Produksi | 23 |
| B. Bahan Baku | 23 |
| C. Alat Produksi | 30 |
| D. Proses Produksi Permen Herbal KUYA | 33 |
| E. Pemasaran | 52 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| F. Analisis Usaha | 61 |
| G. Analisis Kelayakan Usaha | 66 |
| BAB V. PENUTUP | 70 |
| A. Kesimpulan | 70 |
| B. Saran | 70 |

DAFTAR PUSTAKA

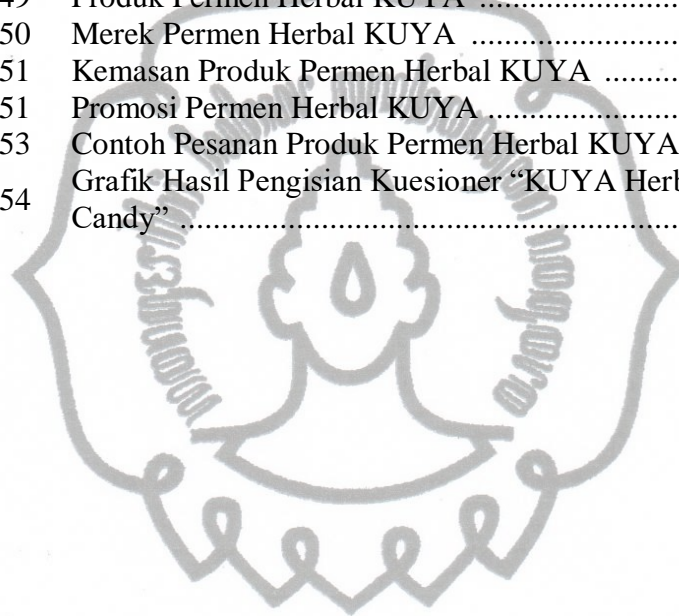
LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

| No | Judul | Hal |
|-------------|--|------------|
| Gambar 3.1 | Diagram Alir Pengambilan Sari Kunyit | 18 |
| Gambar 3.2 | Diagram Alir Pengambilan Sari Daun Pepaya | 19 |
| Gambar 3.3 | Diagram Alir Pembuatan Permen Herbal KUYA | 20 |
| Gambar 4.1 | Bahan Baku Rimpang Kunyit | 24 |
| Gambar 4.2 | Bahan Baku Daun Pepaya | 25 |
| Gambar 4.3 | Bahan Baku Asam Jawa | 27 |
| Gambar 4.4 | Bahan Baku Gula | 28 |
| Gambar 4.5 | Bahan Baku Gelatin | 29 |
| Gambar 4.6 | Bahan Baku Garam | 30 |
| Gambar 4.7 | Alat Produksi Blender | 30 |
| Gambar 4.8 | Alat Produksi Cetakan Silikon | 30 |
| Gambar 4.9 | Alat Produksi Gelas Ukur | 30 |
| Gambar 4.10 | Alat Produksi Kompor | 30 |
| Gambar 4.11 | Alat Produksi Mangkok | 31 |
| Gambar 4.12 | Alat Produksi Panci Anti Lengket | 31 |
| Gambar 4.13 | Alat Produksi Pengaduk Kayu | 31 |
| Gambar 4.14 | Alat Produksi Pisau | 31 |
| Gambar 4.15 | Alat Produksi Piring | 31 |
| Gambar 4.16 | Alat Produksi Saringan | 31 |
| Gambar 4.17 | Alat Produksi Talenan Kayu | 32 |
| Gambar 4.18 | Alat Produksi Timbangan | 32 |
| Gambar 4.19 | Permen Herbal KUYA Hasil Percobaan I | 34 |
| Gambar 4.20 | Permen Herbal KUYA Hasil Percobaan II | 35 |
| Gambar 4.21 | Permen Herbal KUYA Hasil Percobaan III | 37 |
| Gambar 4.22 | Permen Herbal KUYA Hasil Percobaan IV | 38 |
| Gambar 4.23 | Diagram Alir Proses Pembuatan Permen Herbal KUYA | 40 |
| Gambar 4.24 | Penimbangan Gula Pasir | 41 |
| Gambar 4.25 | Penimbangan Gelatin | 41 |
| Gambar 4.26 | Penimbangan Daun Pepaya | 41 |
| Gambar 4.27 | Penimbangan Kunyit | 41 |
| Gambar 4.28 | Penimbangan Asam Jawa | 42 |
| Gambar 4.29 | Pengukuran Garam | 42 |
| Gambar 4.30 | Pengukuran Air | 42 |
| Gambar 4.31 | Proses Pencucian Rimpang Kunyit | 43 |
| Gambar 4.32 | Proses Pengupasan dan Pemotongan Kunyit | 43 |
| Gambar 4.33 | Proses Menghaluskan Kunyit Menggunakan Blender .. | 44 |
| Gambar 4.34 | Proses Penyaringan Bubur Kunyit | 44 |
| Gambar 4.35 | Proses Pencucian Daun Pepaya Segar | 45 |
| Gambar 4.36 | Proses Pemotongan Daun Pepaya | 45 |
| Gambar 4.37 | Proses Menghaluskan Daun Pepaya Menggunakan Blender | 46 |
| Gambar 4.38 | Proses Penyaringan Bubur Daun Pepaya | 46 |

| | | |
|-------------|---|----|
| Gambar 4.39 | Proses Pencampuran Gelatin dengan Air | 47 |
| Gambar 4.40 | Proses Penambahan Air dan Gelatin | 47 |
| Gambar 4.41 | Proses Pemasakan Campuran Bahan | 47 |
| Gambar 4.42 | Proses Penuangan Adonan Permen ke dalam Cetakan.. | 48 |
| Gambar 4.43 | Proses Pengemasan Permen Herbal KUYA | 49 |
| Gambar 4.44 | Proses Penimbangan Permen Herbal KUYA | 49 |
| Gambar 4.45 | Pengujian Umur Simpan Minggu Pertama..... | 51 |
| Gambar 4.46 | Pengujian Umur Simpan Minggu Kedua | 51 |
| Gambar 4.47 | Pengujian Umur Simpan Minggu Ketiga | 51 |
| Gambar 4.48 | Pengujian Umur Simpan Minggu Keempat | 51 |
| Gambar 4.49 | Produk Permen Herbal KUYA | 53 |
| Gambar 4.50 | Merek Permen Herbal KUYA | 54 |
| Gambar 4.51 | Kemasan Produk Permen Herbal KUYA | 56 |
| Gambar 4.51 | Promosi Permen Herbal KUYA | 57 |
| Gambar 4.53 | Contoh Pesanan Produk Permen Herbal KUYA | 58 |
| Gambar 4.54 | Grafik Hasil Pengisian Kuesioner “KUYA Herbal Candy” | 59 |



DAFTAR TABEL

| No | Judul | Hal |
|------------|--|------------|
| Tabel 3.1 | Komposisi Pembuatan Permen Herbal KUYA | 21 |
| Tabel 4.1 | Kandungan Gizi Ekstrak Kunyit | 24 |
| Tabel 4.2 | Kandungan Gizi Daun Pepaya dalam 100 gram | 26 |
| Tabel 4.3 | Kandungan Gizi Gula Pasir dalam 100 gram | 28 |
| Tabel 4.4 | Formulasi Percobaan I Produksi Permen Herbal KUYA | 34 |
| Tabel 4.5 | Formulasi Percobaan II Produksi Permen Herbal KUYA | 35 |
| Tabel 4.6 | Formulasi Percobaan III Produksi Permen Herbal KUYA | 36 |
| Tabel 4.7 | Formulasi Percobaan IV Produksi Permen Herbal KUYA | 38 |
| Tabel 4.8 | Formulasi Permen Herbal KUYA dalam Satu Kali Produksi yang Menghasilkan 5 Kemasan | 41 |
| Tabel 4.9 | Uji Organoleptik Permen Herbal KUYA | 48 |
| Tabel 4.10 | Penentuan Umur Simpan Permen Herbal KUYA | 50 |
| Tabel 4.11 | Testimoni dan Saran Konsumen terhadap Permen Herbal KUYA | 60 |
| Tabel 4.12 | Biaya Tetap Proses Produksi Permen Herbal KUYA | 62 |
| Tabel 4.13 | Biaya Tidak Tetap Proses Produksi Permen Herbal KUYA | 63 |