

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STROBILANTEA : TEH CELUP BERBAHAN DASAR KEJI BELING
(*Strobilanthes crispus*) DAN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI
MINUMAN KESEHATAN**

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



**PROGRAM STUDI DIII AGRIBISNIS AGROFARMAKA
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**"STROBILANTEA : TEH CELUP BERBAHAN DASAR KEJI BELING
(*Strobilanthes crispus*) DAN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI
MINUMAN KESEHATAN"**


Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**ERLINA PUTRI RAHMADANI
H3517015**

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji
Pada Tanggal : 28 Juli 2020
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji



Ir. Sekaya, M.S.
NIP. 195905151986031004

Anggota Penguji



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

Mengesahkan

Direktur Sekolah Vokasi

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Drs. Saptoso Tri Hananto, M.Acc. Ak
NIP. 196909241994021001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul "Strobilantea: Teh Celup Berbahan Dasar Kejibeling (*Strobilanthes crispera*) Dan Stevia (*Stevia rebaudiana*)". Tugas Akhir ini diajukan untuk melengkapi dan memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh derajat Ahli Madya pada Program Studi DIII Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Penyusunan laporan ini tidak akan berjalan dengan baik tanpa bantuan dari pihak lain. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

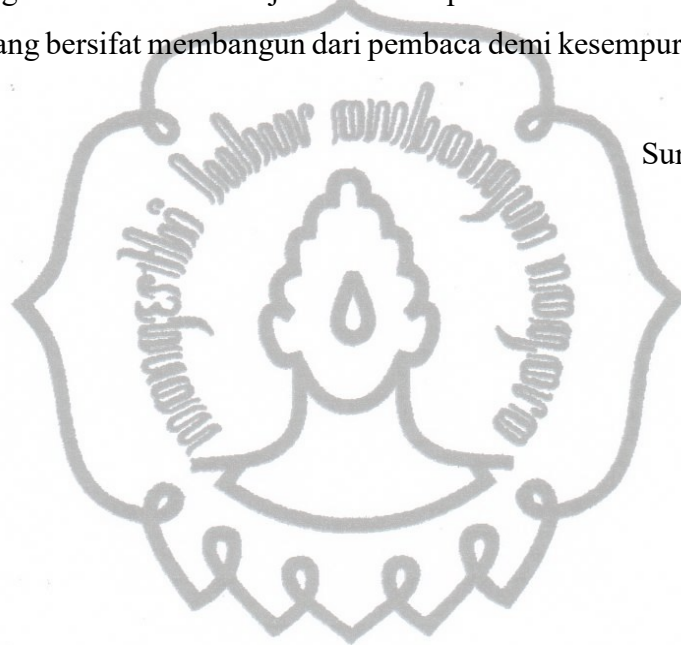
1. Direktur Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Raden Kunto Adi, S.P., M.P. selaku Kepala Program Studi D III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Sukaya, M.S. dan Setyowati, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji Tugas Akhir yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, koreksi, petunjuk, serta bimbingan.
4. Terisitimewa untuk kedua orang tua penulis. Rasa terima kasih dan penghargaan yang terdalam dari lubuk hati penulis berikan kepada orang tuaku yang telah memberikan perhatian, kasih sayang yang tulus, doa, dukungan material serta motivasi kepada penulis.
5. Seluruh keluarga tercinta. Terima kasih atas segala cinta dan dukungan kepada saya selama menjalani perkuliahan di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
6. Terima kasih kepada seluruh dosen yang telah bersedia memberikan ilmu, serta seluruh staf, dan pegawai Program Studi DIII Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Semua mahasiswa DIII Agribisnis Fakultas Pertanian yang selalu memberi motivasi dan dukungannya kepada penulis.
7. Semua mahasiswa DIII Agribisnis Fakultas Pertanian khususnya Agrofarmaka 2017 yang selalu memberi motivasi dan dukungannya kepada penulis.

8. Sahabat perjuanganku Fara, Vio, Vita, dan Ega yang selalu menemani dalam suka dan duka.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang membantu dalam penulisan proposal.

Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dari segala pihak yang telah membantu penulis. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Surakarta, 2020

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Teh Herbal.....	4
B. Bahan Baku Produk	4
1. Daun Keji Beling (<i>Strobilanthes crispus</i>).....	5
2. Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>).....	6
3. Apel (<i>Malus Sylvestris</i>).....	7
4. Daun Mint (<i>Mentha x piperita</i>).....	7
C. Batu Ginjal	8
D. Diabetes.....	9
E. Proses Produksi	10
F. Kemasan.....	11
G. Pemasaran	12
H. Analisis Usaha.....	13
III. TATA PELAKSANAAN	16
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	16
B. Metode Pelaksanaan.....	16
1. Pelaksanaan	16
2. Pengumpulan Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
A. Bahan Baku dan Alat Produksi	20
1. Bahan Baku Produk	20
2. Alat Produksi.....	21
B. Proses Produksi	23
1. Tahap Persipan	23
2. Tahap Pelaksanaan	23
a. Sortasi Basah dan Penimbangan	25
b. Pencucian dan Penirisan.....	25
c. Pengeringan.....	26
d. Sortasi Kering	26
e. Penggilingan.....	26
f. Pencampuran	27
g. Pengemasan.....	27
3. Tahap Pengujian Produk	28
a. Uji Organoleptik Produk.....	28
b. Uji Kesukaan Konsumen.....	29

C. Analisis Usaha.....	29
1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	30
2. Biaya Tidak Tetap (Biaya Variabel/VC).....	31
3. Total Biaya Produksi (<i>Total Cost/TC</i>).....	32
4. Harga Pokok Penjualan (HPP).....	33
5. Harga Jual Poduk (HJP).....	33
6. Total Penerimaan (TR).....	34
7. Keuntungan	34
D. Analisis Kelayakan Usaha.....	34
1. Break Event Point (BEP)	35
2. R/C Ratio (Revenue Cost Ratio).....	36
3. B/C Ratio (Benefit Cost Ratio)	37
E. Pemasaran	37
F. Prospek dan Keberlanjutan Usaha	42
V. PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No	Halaman
Tabel 4.1 Formulasi Produk Teh Herbal <i>Strobilantea</i>	21
Tabel 4.2 Nama Alat dan Fungsinya dalam Produksi <i>Strobilantea</i>	22
Tabel 4.3 Uji Kesukaan Konsumen	29
Tabel 4.4 Total Biaya Penyusutan Produksi Teh <i>Strobilantea</i>	30
Tabel 4.5 Biaya Sewa Tempat	31
Tabel 4.6 Total Biaya Tetap Produksi Teh <i>Strobilantea</i>	31
Tabel 4.7 Biaya Tidak Tetap Proses Produksi Teh <i>Strobilantea</i>	32



DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Penyiapan Bahan Baku Daun Kejibeling	17
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Penyiapan Serbuk Stevia, Apel, dan Daun Mint	18
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Strobilantea	18
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Teh Strobilantea	24
Gambar 4.2 Sortasi Basah Bahan Baku	25
Gambar 4.3 Proses Pencucian Bahan Baku	25
Gambar 4.4 Proses Pengeringan Bahan Baku.....	26
Gambar 4.5 Proses Sortasi Kering Bahan Baku.....	26
Gambar 4.6 Proses Penggilingan Bahan Baku.....	27
Gambar 4.7 Proses Pencampuran Bahan Baku.....	27
Gambar 4.8 Proses Pengemasan Produk Strobilantea.....	28
Gambar 4.9 Produk Teh Herbal Strobilantea	38
Gambar 4.10 Kemasan Primer Produk Strobilantea	40
Gambar 4.11 Kemasan Sekunder Produk Strobilantea.....	40
Gambar 4.12 Desain Kemasan Tersier Produk Strobilantea.....	40
Gambar 4.13 Kegiatan Transaksi Langsung Dengan Konsumen	41
Gambar 4.14 Promosi Melalui <i>Whatsapp Group</i>	42
Gambar 4.15 Promosi Melalui <i>Whatsapp Story</i>	42
Gambar 4.16 Testimoni Konsumen Melalui <i>Whatsapp</i>	42