

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PRODUKSI PERMEN LORJADAN BERBAHAN DAUN KELOR,  
JAHE DAN DAUN PANDAN UNTUK MEMENUHI NUTRISI  
DAN MENAMBAH IMUNITAS TUBUH**

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



**Disusun oleh :**  
**LUTHFI HIDAYATI**  
**H3517026**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS MINAT AGROFARMAKA**  
**SEKOLAH VOKASI**  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**  
**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PRODUKSI PERMEN LORJADAN BERBAHAN DAUN KELOR,  
JAHE DAN DAUN PANDAN UNTUK MEMENUHI NUTRISI  
DAN MENAMBAH IMUNITAS TUBUH**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

**LUTHFI HIDAYATI**

**H3517026**

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal : 24 September 2020

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Ir. Retna Bandriyati Arniputri, M.S.  
NIP. 196411141988032001

Anggota Penguji

Dwiwiyati Nurul Septariani, S.Si., M.Si.  
NIP. 198809232015042001

Mengesahkan,

Direktur Sekolah Vokasi

Universitas Sebelas Maret Surakarta



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

NIP. 196909241994021001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, dengan Laporan Tugas Akhir ini seluruh kegiatan pelaksanaan tugas akhir telah penulis uraikan secara ringkas.

Penyusunan laporan tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Drs. Santoso Hananto, M.Si., Ak., Direktur Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. R. Kunto Adi, S.P., M.P., Kepala Program Studi Diploma III Agribisnis Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Sri Nyoto, M.S., selaku komisi Tugas Akhir dan Magang Program Studi Diploma III Agribisnis.
4. Ir. Retna Bandriyati Arniputri, M.S., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Penguji.
5. Dwiwiyati Nurul Septariani, S.Si., M.Si., Selaku Dosen Penguji Anggota.
6. Kedua Orang tua saya yang telah banyak memberikan doa dan dukungan untuk penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari Laporan Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga dengan adanya Laporan Tugas Akhir ini dapat membantu dan berguna bagi penulis serta pembaca.

Surakarta, 24 September 2020

Penulis,

**“PRODUKSI PERMEN LORJADAN BERBAHAN DAUN KELOR,  
JAHE DAN DAUN PANDAN UNTUK MEMENUHI NUTRISI  
DAN MENAMBAH IMUNITAS TUBUH”**

**Luthfi Hidayati<sup>1</sup>**

**H3517026**

**Ir. Retna Bandriyati Arniputri, M.S.<sup>2</sup> Dwiwiyati Nurul Septariani, S.Si., M.Si.<sup>3</sup>**

**RINGKASAN**

Lorjadan merupakan produk makanan selingan dalam bentuk permen yang dibuat dari bahan utama berupa daun kelor, rimpang jahe dan daun pandan. Pemilihan produk permen “Lorjadan” sebagai produk dalam Tugas Akhir dikarenakan permen merupakan jenis makanan selingan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan kemudian ditambah dengan daun kelor, jahe dan daun pandan yang merupakan bahan alami yang memiliki sifat antioksidan tinggi sehingga dapat menambah imunitas tubuh menjadi lebih kuat. Produk permen “Lorjadan” dibuat dari bahan alami tanpa pengawet dan pemanis buatan. Produk ini telah melalui pengujian organoleptis dan uji tingkat kesukaan. Berdasarkan hasil uji organoleptis permen “Lorjadan” memiliki warna hijau kecokelatan, aroma khas daun pandan, tekstur padat dan memiliki rasa manis dan pedas jahe. Berdasarkan uji tingkat kesukaan diketahui produk permen “Lorjadan” disukai dan dapat diterima konsumen. Proses pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung melalui sosial media WhatsApp dan Instagram. Harga jual permen “Lorjadan” yaitu Rp. 5.500,00 perkemasan dengan keuntungan per kemasan Rp. 1.150,00. Usaha ini memiliki nilai R/C ratio sebesar 1,27 dan nilai B/C ratio sebesar 0,27 yang artinya menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.

---

Keterangan :

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

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan.....</b>	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>iii</b>
<b>Ringkasan .....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>vi</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Tugas Akhir .....	2
C. Manfaat Tugas Akhir .....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
A. Permen .....	4
B. Bahan Baku.....	5
1. Daun Kelor ( <i>Moringa oleifera</i> ) .....	5
2. Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> ) .....	7
3. Daun Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> ) .....	9
4. Gula Pasir .....	10
5. Susu Sapi.....	11
6. Margarin.....	12
7. Tepung Ketan .....	13
C. Imunitas Tubuh .....	13
D. Proses Produksi.....	14
E. Analisis Usaha .....	15
F. Pemasaran .....	16
<b>III. TATA LAKSANA KEGIATAN .....</b>	<b>17</b>
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	17
B. Metode Pelaksanaan.....	17
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
A. Kondisi Umum Tempat Pelaksanaan.....	21

B. Bahan Baku Produksi.....	21
C. Proses Produksi.....	26
D. Pemasaran .....	41
E. Analisis Usaha .....	46
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	53

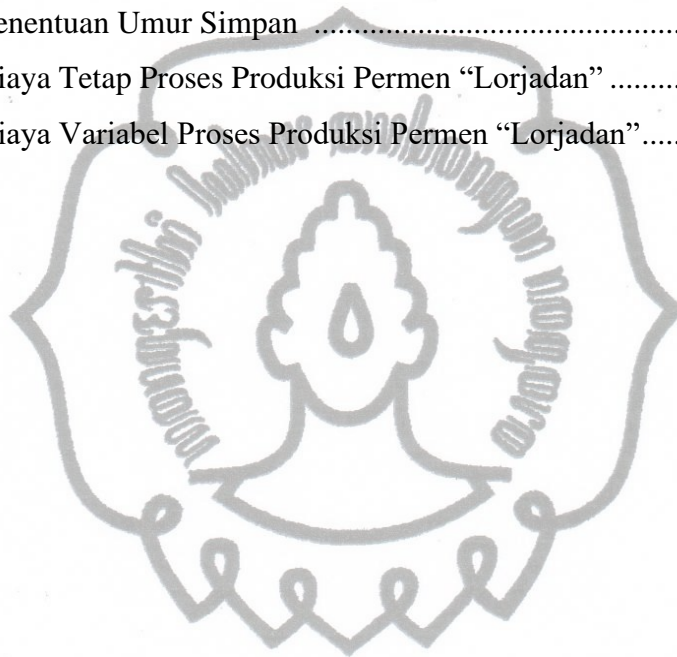
**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



**DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1 Formulasi Percobaan I Pembuatan Permen “Lorjadan” .....	26
Tabel 4.2 Formulasi Percobaan II Pembuatan Permen “Lorjadan” .....	27
Tabel 4.3 Formulasi Percobaan III Pembuatan Permen “Lorjadan” .....	28
Tabel 4.4 Formulasi Permen “Lorjadan” .....	29
Tabel 4.5 Pengujian Organoleptis .....	38
Tabel 4.6 Penentuan Umur Simpan .....	41
Tabel 4.7 Biaya Tetap Proses Produksi Permen “Lorjadan” .....	47
Tabel 4.8 Biaya Variabel Proses Produksi Permen “Lorjadan” .....	48





**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Tanaman Kelor .....	5
Gambar 2.2 Tanaman Jahe .....	7
Gambar 2.4 Tanaman Pandan .....	9
Gambar 3.1 Diagram Alur proses Produksi Permen “Lorjadan” .....	19
Gambar 4.1 Daun Kelor .....	21
Gambar 4.2 Jahe Emprit.....	22
Gambar 4.3 Daun Pandan .....	23
Gambar 4.4 Gula Pasir .....	23
Gambar 4.5 Susu Sapi UHT.....	24
Gambar 4.6 Tepung Ketan Putih.....	25
Gambar 4.7 Margarin.....	25
Gambar 4.8 Proses Sortasi Daun Kelor.....	29
Gambar 4.9 Proses Penimbangan Daun Kelor.....	30
Gambar 4.10 Proses Pencucian Daun Kelor .....	30
Gambar 4.11 Proses Pengeringan Daun Kelor.....	30
Gambar 4.12 Proses Penghalusan Daun Kelor .....	31
Gambar 4.13 Proses Penimbangan Jahe Emprit .....	32
Gambar 4.14 Proses Pencucian Jahe Emprit.....	32
Gambar 4.15 Proses Penghalusan Jahe Emprit .....	33
Gambar 4.16 Proses Pemisahan Sari Jahe Emprit dari Ampas .....	33
Gambar 4.17 Proses Penimbangan Daun Pandan .....	34
Gambar 4.18 Proses Pencucian Daun Pandan.....	34
Gambar 4.19 Proses Penghalusan Daun Pandan.....	34
Gambar 4.20 Proses pemisahan Sari Daun Pandan .....	35
Gambar 4.21 Proses Penyangraian Tepung Ketan.....	35
Gambar 4.22 Proses Penimbangan Margarin.....	36
Gambar 4.23 Proses Pencampuran Bahan Baku .....	36
Gambar 4.24 Proses Penambahan Bubuk Daun Kelor.....	37
Gambar 4.25 Proses Pencetakan Adonan Permen .....	37
Gambar 4.26 Proses Penimbangan Permen “Lorjadan” .....	38



Gambar 4.27 Proses Pengemasan Primer Permen “Lorjadan” ..... 39  
Gambar 4.28 Permen “Lorjadan” dalam Kemasan Primer ..... 39  
Gambar 4.29 Stiker Label Permen “Lorjadan” ..... 40  
Gambar 4.30 Produk Permen ‘Lorjadan’ ..... 42  
Gambar 4.31 Promosi Melalui Grup WhatsApp ..... 44  
Gambar 4.32 Promosi Melalui Instagram ..... 44  
Gambar 4.33 Grafik Hasil Pengisian Kuisisioner Konsumen ..... 45

