

LAPORAN TUGAS AKHIR

PRODUKSI SIRUP HERBAL JAHE (*Zingiber officinale*) dan Serai (*Cymbopogon citratus*) DENGAN PERASA JERUK NIPIS (*Citrus aurantiifolia*) UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH

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



Di Susun Oleh:

THEA ERIAWATI

H3517048

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS MINAT

AGROFARMAKA

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

“PRODUKSI SIRUP HERBAL JAHE (*Zingiber officinale*) DAN SERAI
(*Cymbopogon citratus*) DENGAN PERASA JERUK NIPIS (*Citrus aurantiifolia*)
UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH”

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Thea Eriawati

H3517048

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal: 22 September 2020

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Pnguji

Anggota Pnguji



Ir. Sukava, M.Si.

NIP. 195905151986031004



Raden Kunto Adi, S.P., M.P.

NIP. 197310172003121002

Mengesahkan,

Direktur Sekolah Vokasi

Universitas Sebelas Maret



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

NIP. 196909241994021001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik dan tepat waktu. Dalam penyusunan laporan tugas akhir, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Drs. Santoso Tri Hananto, M.Si., AK., selaku Direktur Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret.
2. Raden Kunto Adi, S.P., M.P. selaku Kepala Program Studi DIII Agribisnis Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Ir. Sri Nyoto, M.S. selaku komisi Tugas Akhir dan Magang Prodi DIII Agribisnis Sekolah Vokasi.
4. Ir. Sukaya, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Ketua Penguji.
5. Raden Kunto Adi, S.P., M.P. selaku Dosen Penguji Anggota.
6. Kedua orangtua yang telah banyak memberikan doa, dorongan serta semangat dalam menyusun proposal ini.
7. 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. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan laporan ini. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Surakarta, 22 September 2020

Penulis

“PRODUKSI SIRUP HERBAL JAHE (*Zingiber officinale*) DAN SERAI (*Cymbopogon citratus*) DENGAN PERASA JERUK NIPIS (*Citrus aurantiifolia*) UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH”

Thea Eriawati¹

H3517048

Ir. Sukaya, M.Si.² dan Raden Kunto Adi, S.P., M.P.³

RINGKASAN

GINGEROUS merupakan produk herbal berbentuk sirup yang dibuat dari bahan herbal alami seperti jahe, serai, cengkeh, dan kayu manis dengan perasa jeruk nipis yang khas untuk membantu meningkatkan imunitas tubuh. Formulasi yang dipakai dalam pembuatan GINGEROUS dalam tiap kemasan yaitu 15 gram rimpang jahe, 2 gram serai, 25 gram jeruk nipis, 0,5 gram cengkeh, 1 gram kayu manis, dan 140 gram gula pasir. Proses produksi GINGEROUS yaitu dengan melalui proses sortasi basah, pencucian, perajangan, penghalusan, penyarian (pengambilan filtrat), pemasakan hingga mendidih dan mengental, serta pengemasan dan pelabelan. Proses pemasaran GINGEROUS dilakukan disekitaran daerah Klaten dan ditawarkan didaerah sekitar rumah, sedangkan untuk media promosinya melalui media sosial yaitu postingan di status whatsapp, pesan siaran ke semua grup, instagram, twitter, dan facebook. Biaya yang diperlukan untuk sekali produksi GINGEROUS adalah sebesar Rp 302.605 dengan harga jual Rp 10.000 per botol. Keuntungan yang diperoleh dalam produksi GINGEROUS 40 botol sebesar Rp 97.395. Usaha pembuatan GINGEROUS ini memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,32 dan B/C Ratio sebesar 0,32 dimana dengan nilai R/C dan B/C tersebut membuktikan bahwa usaha ini layak dijalankan.

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

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Sirup Herbal	4
B. Bahan Baku	5
C. Produksi	15
D. Pengemasan	16
E. Pemasaran	18
F. Analisis Usaha	20
III. TATALAKSANA KEGIATAN	24
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	24
B. Metode Pelaksanaan	23
IV. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Kondisi Umum Tempat Produksi.....	29
B. Produk Sirup Jahe.....	29
C. Proses Produksi Sirup Jahe	30
D. Pengujian Produk Sirup Jahe	44
E. Pemasaran Produk Sirup Jahe	46
F. Analisis Usaha Produk Sirup Jahe	49

V. PENUTUP	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jahe (<i>Zingiber officinale</i>).....	6
Gambar 2.2 Serai Dapur (<i>Cybopogon citratus</i>)	9
Gambar 2.3 Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantiifolia</i>)	12
Gambar 2.4 Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i>).....	13
Gambar 2.5 Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	14
Gambar 3.1 Diagram Alir Pengambilan Sari Jahe	26
Gambar 3.2 Diagram Alir Pengambilan Sari Serai, Kayu Manis, dan Cengkeh .	27
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Sirup Jahe	27
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Produksi Sirup Jahe	31
Gambar 4.2 Jahe Emprit	32
Gambar 4.3 Serai Dapur	32
Gambar 4.4 Jeruk Nipis	33
Gambar 4.5 Kayu Manis.....	33
Gambar 4.6 Cengkeh.....	33
Gambar 4.7 Proses Pencucian Bahan	35
Gambar 4.8 Proses Perajangan Jahe	36
Gambar 4.9 Pengambilan Filtrat Jahe	37
Gambar 4.10 Pemasakan Sirup Jahe	38
Gambar 4.11 Pengemasan Sirup dalam Botol	42
Gambar 4.12 Pelabelan Sirup Jahe.....	43
Gambar 4.13 Label Produk Tampak Depan dan Belakang	43
Gambar 4.14 Produk Sirup Jahe	46
Gambar 4.15 Tempat Penjualan Sirup Jahe.....	48
Gambar 4.16 Promosi Penjualan Sirup Jahe.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil Percobaan Formula Sirup Jahe 39
Tabel 4.2 Komposisi Bahan Sirup Jahe Per Botol..... 41
Tabel 4.3 Komposisi Bahan Sirup Jahe Per Botol satu kali produksi..... 41
Tabel 4.4 Pengujian Organoleptis pada Produk GINGEROUS 44
Tabel 4.5 Uji Kesukaan pada Produk GINGEROUS..... 45
Tabel 4.6 Biaya Tetap Proses Produksi Siup Jahe 50
Tabel 4.7 Biaya Variabel Proses Produksi Sirup Jahe 51

