

LAPORAN TUGAS AKHIR

PRODUKSI MINUMAN SERBUK INSTAN BERBAHAN DASAR KUNYIT (*Curcuma domestica*), KAYU MANIS (*Cinnamomum verum*) DAN KAPULAGA (*Amomum compactum*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN.

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



Disusun oleh:

HESTIKA SITA WILIANANDO

H3517020

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN
PRODUKSI MINUMAN SERBUK INSTAN BERBAHAN DASAR KUNYIT
(*Curcuma domestica*), KAYU MANIS (*Cinnamomum verum*) DAN
KAPULAGA (*Amomum compactum*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN.

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Hestika Sita Wilianando

H3517020

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal : 2020

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji



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

NIP. 198809232015042001



Mei Tri Sundari S.P., M.Si.

NIP. 197805032005012002

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 semua kegiatan saat pelaksanaan tugas akhir telah penulis uraikan secara ringkas.

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 terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Drs. Santoso Tri Hananto, M.Si., Ak. selaku Direktur Sekolah Vokasi
3. Raden Kunto Adi S.P., M.P. selaku Ketua Program Studi D III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
4. Dwiwiyati Nurul Septariani S.Si., M.Si sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis dalam penulisan tugas akhir.
5. Mei Tri Sundari S.P., M.Si. sebagai Dosen Penguji Anggota.
6. Semua Mahasiswa D III Agribisnis Fakultas Pertanian yang selalu memberi motivasi dan dukungannya kepada penyusun.
7. Semua pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu-persatu yang membantu dalam penulisan proposal maupun pemilihan tempat magang.

Penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Semoga dengan adanya laporan tugas akhir ini dapat membantu dan berguna bagi penulis serta semua yang membaca laporan ini. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Akhir kata, Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surakarta, 2020

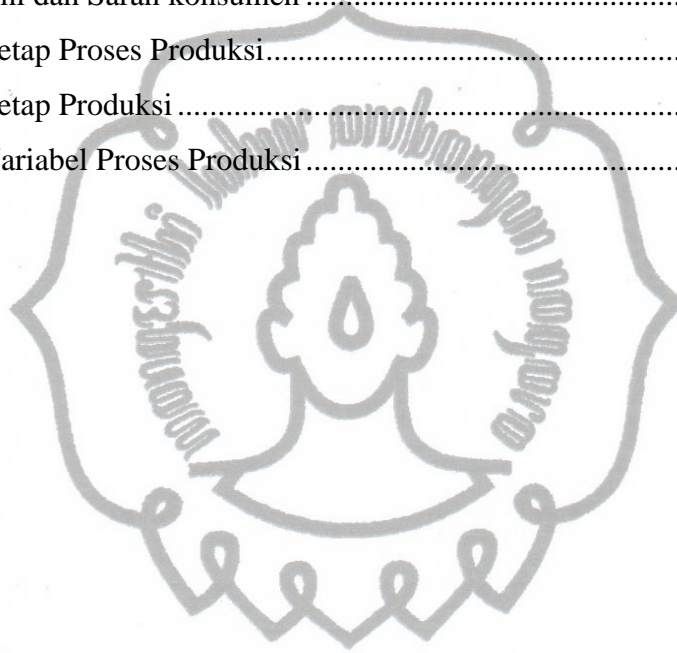
Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PEGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Tugas Akhir	2
C. Manfaat Tugas Akhir	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Minuman Serbuk.....	4
B. Bahan Baku	5
C. Antioksidan	11
D. Proses Produksi	12
E. Pengemasan dan Pelabelan	15
F. Pemasaran	17
G. Analisis Usaha	18
III. TATALAKSANA KEGIATAN.....	22
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	22
B. Metode Pelaksanaan.....	22
IV. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Produk Minuman Instan.....	24
B. Kondisi Umum.....	25
C. Bahan Baku Produksi.....	26
D. Alat Produksi	28
E. Proses Produksi	30
F. Pemasaran	43
G. Analisis Usaha	49
V. PENUTUP	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

4.1 Formulasi percobaan I.....	31
4.2 Formulasi percobaan II	31
4.3 Formulasi Percobaan III.....	32
4.4 Formulasi “ACC Herbal Drink”	33
4.5 Pengujian organoleptis pada minuman instan.....	41
4.5 Testimoni dan Saran konsumen	48
4.6 Biaya Tetap Proses Produksi.....	50
4.7 Biaya Tetap Produksi	51
4.8 Biaya Variabel Proses Produksi.....	51



DAFTAR GAMBAR

2.1 Kunyit.....	6
2.2 Kayu manis	8
2.3 Kapulaga	9
3.1 Diagram Alir Pengambilan Sari Kunyit	20
3.2 Diagram Alir Pengambilan Kayu Manis dan Kapulaga.....	21
3.3 Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis,Kunyit, Kapulaga	22
4.1 Alat Produksi.....	30
4.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman Instan.....	33
4.3 Proses Pencucian.....	36
4.4 Proses Penghalusan Bahan Baku	37
4.5 Penyaringan Kunyit.....	38
4.6 Proses Pemasakan	39
4.7 Proses Menimbang dan Mengemas Produk.....	42
4. 8 Produk ACC Herbal Drink.....	43
4.9 Merek ACC Herbal Drink.....	44
4.10 Promosi ACC Herbal Drink	46
4.11 Testimoni Produk dari Konsumen	47
4.12 Grafik Hasil Pengisian Kuesioner minuman instan	48