

**PROSES PRODUKSI JAMU INSTAN BERBAHAN DASAR
DAUN SIRSAK (*Annona muricata* L)**

TUGAS AKHIR

**Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya Pertanian
Program Diploma III Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta**

Program Studi Diploma III Agribisnis Minat Agrofarmaka



**Disusun Oleh :
RIDLO BANU SASTIKO
H3513035**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2016

PROSES PRODUKSI JAMU INSTAN BERBAHAN DASAR DAUN

SIRSAK (*Annona muricata* L)

yang dipersiapkan dan disusun oleh :

RIDLO BANU SASTIKO

H 3513035

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : Mei 2016

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Ir. Sri Nyoto M.S
NIP. 195708031985031001

Susi Wuri Ani, SP., MP
NIP. 198101212008122004

Surakarta, Mei 2016

Universitas Sebelas Maret Surakarta

Fakultas Pertanian

Dekan

Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 195602251986011

**PROSES PRODUKSI JAMU INSTAN BERBAHAN DASAR DAUN
SIRSAK (*Annona muricata* L)**

**Ridlo Banu Sastiko¹
H 3512035
Ir. Sri Nyoto M.S² dan Susi Wuri Ani, SP., MP³**

RINGKASAN

Daun sirsak mengandung *tanin*, *alkaloid*, dan kandungan kimia lainnya seperti *acetogenins*, *annocatacin*, *annocatalin*, *annohexocin*, *annonacin*, *annomuricin*, *anomurine*, *anonol*, *gentisic acid caclourine*, *linoleic acid*, *gigantetronin* dan *muricapentocin*. Kandungan senyawa kimia tersebut merupakan senyawa yang dapat memberikan manfaat untuk tubuh, baik sebagai obat ataupun meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Daun sirsak mengandung berbagai zat aktif yang berkhasiat untuk pengobatan atau penyembuhan beragam penyakit. Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak (*Annona muricata* L) adalah produk yang menggunakan daun sirsak sebagai bahan baku pembuatannya dan bahan-bahan lain yang 100% alami tanpa pengawet, pemanis ataupun pewarna. Proses produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak terdiri dari pemilihan daun sirsak, pencucian daun sirsak, penghalusan daun sirsak, pemisahan ampas dan sari daun sirsak, perebusan tau pemasakan, pengayakan, penimbangan, dan pengemasan hingga menjadi produk Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak. Produk ini dapat dikonsumsi oleh kalangan mulai dari remaja hingga lanjut usia karena kandungan di dalam daun sirsak yang berguna untuk menjaga kesehatan tubuh. Pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang perlu dilakukan oleh produsen baik itu produsen barang atau jasa dalam upaya untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Konsep Pemasaran Produk Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak ini adalah di pasarkan ke toko dan menawarkan produk secara langsung.

Kata kunci : Proses Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak (*Annona muricata* L)

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D-III Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Pembimbing Program Studi D-III Agribisnis
3. Dosen Penguji Program Studi D-III Agribisnis

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Laporan Tugas Akhir ini penulis susun sebagai dasar untuk penyusunan Tugas Akhir. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak mampu penulis susun sendiri tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini. Rasa terima kasih penyusun ucapkan kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Ir. Sri Nyoto M.S selaku dosen pembimbing Tugas Akhir sekaligus ketua penguji yang telah membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir dan telah memberi motivasi.
3. Susi Wuri Ani, SP., MP selaku anggota penguji.
4. Kedua orang tua yang selalu memberi motivasi dan doa.
5. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang membantu dalam penulisan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga Laporan Tugas Akhir ini nantinya banyak membantu dan berguna bagi penyusun dan semua yang membaca Laporan Tugas Akhir ini.

Surakarta, Mei 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Jamu	5
B. Bahan Baku	6
C. Proses Pengolahan.....	9
D. Pengemasan Produk	10
E. Pemasaran Produk	11
III. TATALAKSANA PELAKSANAAN	13
A. Tempat Pelaksanaan	13
B. Waktu Pelaksanaan.....	13
C. Metode Pelaksanaan	13
1. Studi Pustaka.	13
2. Praktik Lapangan.....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Proses Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak	15
1. Bahan Baku Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak	15
2. Alat Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak.....	15
3. Proses Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak.	16
a. Pemilihan Daun Sirsak	16
b. Pencucian Daun Sirsak.....	16
c. Penghalusan Daun Sirsak	16
d. Pemisahan Ampas dan Sari Daun Sirsak.....	17
e. Perebusan	17
f. Pengayakan.....	17
g. Penimbangan	17
h. Pengemasan.....	17
4. Tahap Produksi Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak.	18

B. Pemasaran dan Prospek Pasar	28
C. Analisis Usaha Jamu Instan Berbahan Dasar Daun Sirsak	30
1. Biaya Usaha	30
2. Penerimaan Usaha	31
3. Laba Usaha	32
4. Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produksi	32
5. Harga Jual Produksi (HJP)	33
6. Analisis Kelayakan Usaha	33
7. BEP	33
8. R/C Ratio	34
9. B/C Ratio	35
V. PENUTUP	36
1. Kesimpulan	36
2. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alat dan bahan.....	16
Gambar 2. Mensortasi Daun Sirsak	18
Gambar 3. Pencucian Daun Sirsak.....	19
Gambar 4. Penghancuran atau pengecilan ukuran	19
Gambar 5. Pemisahan ampas dan sari daun sirsak menggunakan kain	20
Gambar 6. Proses pemasakan jamu instan daun sirsak	21
Gambar 7. Proses penambahan gula tebu dan pengadukan serbuk instan	21
Gambar 8. Penganyakan serbuk yang sudah dingin.....	22
Gambar 9. Prose penimbangan serbuk daun sirsak.....	22
Gambar 10. Proses pengemasan atau penyegelan kemasan.....	23
Gambar 11. Pelabelan pada kemasan.....	23
Gambar 12. Kemasan alumunium foil jamu instan daun sirsak.....	24
Gambar 13 Label Kemasan Jamu Instan Daun sirsak.....	27
Gambar 14 Pemasaran di car free day.....	29

DAFTAR TABEL

1. Biaya Tetap Produksi Jamu instan daun sirsak.....	30
2. Biaya Variabel Jamu instan daun sirsak	30