

TUGAS AKHIR

PRAKTEK PRODUKSI TEH CELUP KULIT BAWANG MERAH

Tugas Akhir
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
Guna memperoleh gelar Ahli Madya
Di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Jurusan/Progam Studi
D III Teknologi Hasil Pertanian



Disusunoleh :
ARIFIN AZIS
H3113019

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
PRAKTEK PRODUKSI TEH CELUP KULIT BAWANG MERAH

Oleh

ARIFIN AZIS
H3113019

Telah dipertanggungjawabkan dan diterima
Oleh Tim Penguji
Pada tanggal 21 Juli 2016

Menyetujui,

Surakarta, 21 Juli 2016

Menyetujui,

Penguji I

Penguji II

Ir. Kawiji, M.P.
NIP. 196112141986011001

Dwi Ishartani, S. TP., M. Si.
NIP. 1981043020005012002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Bambang Pujiasmanto, SP., MS.
NIP. 19560225 1986011 001

Motto

*Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan mereka sendiri.
(ArRa'Du, 11)*

*Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan,
maka apabila kamu telah selesai (dalam suatu urusan),
maka kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain dan
hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap
(AlInsiroh, 6-8)*

*Sesungguhnya Allah Beserta Orang - Orang Yang Sabar.
(Al-Baqarah, 158)*

*Dimana ada usaha, sekecil apapun atau sebesar apapun itu, pasti
akan ada hasil di akhirnya, karena suatu usaha pasti ada hasilnya.
(Arifin Azis, 2016)*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Mahasiswa ini.

Tugas Akhir Mahasiswa ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya Program Studi Diploma Tiga Teknologi Hasil Pertanian. terselesaikannya Tugas Akhir Mahasiswa ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan masukan kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak, Ibu dan Kakak Adik tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan terhadap penulis.
2. Dosen pembimbing Tugas Akhir ini, Bapak Ir. Kawiji, M.P. dan Ibu Dwi Ishartani, S. P., M. Sc. Yang sudah dengan sabar membimbing.
3. Ir. MA Martina Andriani, M.S. selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis di Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
4. Pinto Amanu yang selalu mendukung dan mendoakan, dan Pusaka Ayudiguna yang sudah membuat desain kemasan teh celup kulit bawang, juga selalu mendoakan, dan juga mendukung.
5. Teman-teman D3 THP Angkatan 2013 yang selalu kompak dan sama-sama berjuang.
6. Dan semua pihak yang membantu dalam penyusunan Tugas Akhir

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Surakarta, 21 Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTARCT	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Bawang Merah	4
B. Teh Celup	6
C. Uji Organoleptik.....	6
D. Aktivitas Antioksidan	7
E. Analisa Ekonomi.....	10
1. Biaya Tetap	10
2. Biaya Tidak Tetap	10
3. HPP.....	11
4. Laba.....	12
5. BEP.....	12
6. ROI.....	13
7. POT	13
8. BC Ratio.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	15
B. Bahan, Alat, dan Cara Kerja	15

1. Bahan.....	15
2. Alat.....	15
3. Cara Kerja	15
C. Analisa Produk.....	19
D. Analisa Ekonomi	20
1. Biaya Produksi	20
2. Biaya Perawatan dan Perbaikan	20
3. Penyusutan/Depresiasi	20
4. Pajak Usaha	20
5. Harga Pokok Penjualan (HPP)	21
6. Perhitungan Penjualan.....	21
7. Perhitungan Rugi Laba.....	21
8. BEP Unit	21
9. ROI.....	21
10. POT	21
11. B/C Ratio.....	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk	22
B. Analisa Sensori	23
1. Analisa Aktivitas Antioksidan	24
C. Desain Kemasan.....	25
1. Bahan.....	25
2. Bentuk	25
3. Desain Kemasan.....	26
D. Proses Produksi	28
1. Pengeringan.....	28
2. Penepunga	29
3. Pengayakan.....	31
4. Penimbangan	32
5. Pengemasan.....	35
E. Analisa Ekonomi.....	36

1. Biaya Tetap	36
a) Biaya Usaha	36
b) Biaya Amortisasi	37
c) Biaya Penyusutan/Depresiasi	37
d) Dana Sosial	37
e) Pajak Asuransi dan Usaha	37
2. Biaya Tidak Tetap	38
a) Biaya Bahan Baku Dan Bahan Pembantu	38
b) Biaya Kemasan	38
c) Biaya Bahan Bakar	39
d) Biaya Perawatan dan Perbaikan	39
3. Biaya Investasi	40
4. Kriteia Kelayakan Usaha	40
a) Total Biaya Produksi	40
b) Penentuan Harga Pokok Penjualan	40
c) Perhitungan Rugi/Laba	41
1) Laba Kotor	41
2) Laba Bersih	41
d) <i>Break Event Point</i> (BEP)	42
e) <i>Return Of Investment</i> (ROI)	42
1) ROI Sebelum Pajak	42
2) ROI Setelah Pajak	43
f) <i>Pay Out Time</i> (POT)	43
g) <i>Benefit Cost Ratio</i> (Net B/C)	43
h) Biaya Investasi	43
i) Biaya Bunga Bank	43
5. Kelayakan Usaha	43
a) Biaya Produksi	44
b) Biaya Tetap	44
c) Biaya Tidak Tetap	44
d) Kapasitas Produksi	44

e) Harga Pokok Produksi	44
f) Harga Jual.....	45
g) Laba.....	45
1) Laba Kotor	45
2) Laba Bersih	45
h) BEP	45
i) ROI.....	46
j) POT	46
k) Net B/C	46
BAB V KESIMPILAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Parameter Analisa.....	19
Tabel 3.2 Formulasi Produk Teh Celup Kulit Bawang Merah.....	20
Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik Teh Celup Kulit Bawang Merah.....	23
Tabel 4.1.1 Tabel Biaya Usaha.....	29
Tabel 4.1.2 Tabel Amortisasi	29
Tabel 4.1.3 Tabel Penyusutan	29
Tabel 4.1.4 Total Biaya Tetap	30
Tabel 4.2.1 Tabel Bahan Baku dan Bahan Tambahan	30
Tabel 4.2.2 Biaya Kemasan.....	31
Tabel 4.2.3 Biaya Bahan Bakar	31
Tabel 4.2.4 Biaya Total Tarif Listrik/Bulan	31
Tabel 4.2.5 Biaya Perawatan Dan Perbaikan	32
Tabel 4.2.6 Total Biaya Tidak Tetap.....	32
Tabel 4.3.1 Investasi.....	32
Tabel 4.4.1 Perhitungan Penjualan.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Flavonoid.....	9
Gambar 2.2 Struktur Flavon-3-ol	10
Gambar 3.1 Diagram Pembuatan Bubuk Kulit Bawang	17
Gambar 3.2 Diagram Alir Formulasi Produksi Teh Celup Kulit Bawang	18
Gambar 3.3 Diagram Produksi Teh Celup Kulit Bawang Merah	19
Gambar 4.1 Desain Kemasan Teh Celup Kulit Bawang Merah.....	26
Gambar 4.2 Desain Kemasan Teh Celup Kulit Bawang Merah.....	26
Gambar 4.4.1 Pengeringan Kulit Bawang Merah	29
Gambar 4.4.2 Kulit Bawang Merah Kering	29
Gambar 4.4.3 Proses Penepungan Dengan Blender	30
Gambar 4.4.4 Wadah Blender Terisi Kulit Bawang.....	30
Gambar 4.4.5 Peletakan Wadah Blender ke Mesin Blender	31
Gambar 4.4.6 Proses Pengayakan 1.....	32
Gambar 4.4.7 Proses Pengayakan 2.....	32
Gambar 4.4.8 Penimbangan Kantong Teh.....	33
Gambar 4.4.9 Alat Timbangan	34
Gambar 4.4.10 Bubuk Jahe	34
Gambar 4.4.11 Alat dan Bahan Proses Penimbangan	34
Gambar 4.4.12 Alat Press (sealer)	35
Gambar 4.4.13 Proses Pengepresan.....	36