

# LAPORAN TUGAS AKHIR

## MINUMAN INSTAN KESEHATAN “GINGER MATCHA” (JAHE TEH HIJAU)

Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya di  
Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta



Disusun Oleh :

ROSIANA ARDIANI (H3514046)

**PROGRAM STUDI DIII AGRIBISNIS  
MINAT AGROFARMAKA  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

## HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir dengan judul “Minuman Instan Kesehatan Ginger Matcha (Jahe Teh Hijau)” ini disusun guna untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Ahli Madya yang telah ditentukan pada kurikulum pendidikan program Diploma III Agribisnis. Laporan ini telah diketahui dan disahkan oleh dosen pembimbing tugas akhir pada tanggal Juni 2017.

Disusun oleh :

ROSIANA ARDIANI (H3514046)

D3 Agribisnis minat Agrofarmaka

Surakarta, Juni 2017

Mengetahui :

Dosen Penguji Utama

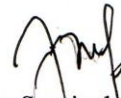


Ir. Sumijati, M.P.

NIP. 195210101976122001

Menyetujui:

Dosen Penguji Anggota



Dr. Suminah, M.Si

NIP. 196610012000032001



Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S.

NIP. 195602251986011001

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan pembuatan laporan tugas akhir ini. Laporan tugas akhir ini disusun sebagai syarat untuk meraih gelar Ahli Madya, melalui laporan tugas akhir ini, semua pelaksanaan tugas akhir telah penyusun uraikan secara ringkas. Penyusunan laporan tugas akhir ini tidak dapat berjalan dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penyusun mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan tugas akhir ini. Rasa terimakasih penyusun ucapkan kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Erlyna Widariptanti, SP. MP selaku Kepala Program Studi Diploma III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
3. Ir. Sumijati, M.P. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing dan memberi motivasi.
4. Dr. Suminah, M.Si. selaku Dosen Penguji Anggota yang telah membimbing
5. Orang tua yang selalu mendoakan dan memberi dukungan kepada penulis.
6. Semua pihak dan teman-teman yang telah membantu penyusun dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari dalam penulisan ini masih terdapat ketidaksempurnaan oleh karena terbatasnya pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu dengan senang hati penulis menerima kritik maupun saran yang membangun dari pembaca.

Surakarta,     Juni 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	3
C. Manfaat.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
A. Jamu.....	5
B. Jahe.....	7
C. Teh Hijau.....	9
D. Gula Pasir.....	12
E. Pemasaran.....	13
<b>III. TATA LAKSANA KEGIATAN</b> .....	<b>16</b>
A. Tempat Pelaksanaan.....	16
B. Waktu Pelaksanaan.....	16
C. Metode Pelaksanaan.....	16
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>19</b>
A. Produk.....	19
B. Proses Produksi <i>Ginger Matcha</i> .....	23
C. Analisis Usaha <i>Ginger Matcha</i> .....	31
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>37</b>
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Biaya Tetap Proses Pembuatan Ginger Matcha .....	30
Tabel 2. Biaya Variabel Proses Pembuatan Ginger Matcha .....	31