

TUGAS AKHIR

**“CACA CAKE” INOVASI CAKE DENGAN WORTEL
(*Daucus carota*) DAN BROKOLI
(*Brassica oleracea*)**

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



Disusun Oleh :

SAVITRI

H3514047

**PROGRAM STUDI D-III AGRIBISNIS MINAT AGROFARMAKA
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN

**“CACA CAKE” INOVASI CAKE DENGAN WORTEL
(*Daucus carota*) DAN BROKOLI (*Brassica oleracea*)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

SAVITRI

H3514047

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal:

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

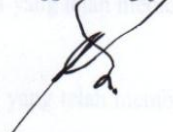
Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji



Mei Tri Sundari, S.P., M.Si.
NIP. 197805032005012002

Anggota Penguji



I. Ato Sulisty, M.P.
NIP. 195806211985031003

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Ir. H Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 195602251986011001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu bagian kurikulum pendidikan program Diploma III Agribisnis dan sebagai syarat untuk meraih gelar Ahli Madya.

Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan dengan baik tanpa bantuan dari pihak lain. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya selaku penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak, khususnya kepada:

1. Prof.Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Erlyna Wida Riptanti, S.P., M.P. selaku Kepala Program Studi D III Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Mei Tri Sundari, S.P., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Penguji I serta Ir. Ato Sulistyono, M.P. selaku Penguji II yang telah membimbing dan selalu memberi motivasi.
4. Kedua orang tua saya serta kakak, adik, om dan tante yang telah memberikan doa, dorongan serta semangat yang positif, senantiasa mendampingi dengan penuh kasih sayang dan cinta yang terbatas.
5. Semua mahasiswa DIII Agribisnis Fakultas Pertanian dan semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa manusia tak luput dari kesalahan dan kekurangan. Demikian pula dalam penulisan laporan ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini.

Surakarta, Juni 2017

Penulis

**“CACA CAKE” INOVASI CAKE DENGAN WORTEL (*Daucus carota*) DAN
BROKOLI (*Brassica oleracea*)**

Savitri¹

H3514047

Mei Tri Sundari, SP., M.Si.², Ir. Ato Sulisty, M.P.³

RINGKASAN

“Caca Cake” merupakan inovasi baru *cake* dengan brokoli dan wortel. “Caca Cake” ini merupakan *cake* yang berbeda dari produk lainnya yang beredar di pasaran, brokoli dan wortel dalam *cake* ini dapat menyehatkan mata karena mengandung vitamin A. Selain itu, “Caca Cake” ini dibuat menggunakan bahan alami, tidak menggunakan pemanis dan pengawet kimia sehingga “Caca Cake” ini dapat dikonsumsi setiap hari dan aman untuk anak – anak. Produksi “Caca Cake” sebanyak 30 kemasan, dengan berat per kemasan 150 gram memerlukan tepung terigu sebanyak 1.740 gram, telur dan margarin 1.500 gram, *emulsifier* 390 gram, brokoli dan wortel 375 gram, trimit 50 gram, coklat 100 gram, gula 375 gram. Proses produksi “Caca Cake” dimulai dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran semua bahan, pemanggangan adonan, pemotongan *cake*, pengemasan. Dalam pembuatan “Caca Cake” ini terdapat uji formula dan juga uji daya tahan. Harga jual per kemasan yaitu Rp 15.600,00 dengan keuntungan per kemasan Rp 5.200,00 sehingga diperoleh penerimaan untuk 30 kemasan sebesar Rp 468.000,00. Pemasaran dilakukan dengan cara menawarkan langsung kepada konsumen baik di area kampus maupun di area tempat produksi dan promosi melalui media sosial (BBM, WA, Instagram dan Facebook). Berdasarkan analisis kelayakan usaha, BEP produksi sebanyak 3 unit sehingga apabila penjualan mencapai 3 unit maka telah mencapai titik impas dimana tidak mendapat keuntungan maupun kerugian, sedangkan BEP harga sebesar Rp 10.400,00 sehingga apabila produk per unit dijual dengan harga Rp 10.400,00 tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Nilai R/C ratio “Caca Cake” adalah 1,5 yang artinya usaha tersebut layak dijalankan.

Kata Kunci : Caca Cake, Bahan Baku, Analisis Usaha, BEP, R/C Ratio.

Keterangan:

1. Mahasiswa Program Studi D-III Agribisnis Minat Agrofarmaka, Fakultas Pertanian 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 TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Manfaat Wortel dan Brokoli bagi Kesehatan Mata.....	3
B. <i>Cake</i>	6
C. Bahan Baku.....	7
D. Kemasan.....	9
E. Pemasaran	10
F. Analisis Usaha	11
III. TATA LAKSANA KEGIATAN	16
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	16
B. Metode Pelaksanaan Tugas Akhir	16
C. Alat dan Bahan.....	17
D. Alur Produksi.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Kondisi Umum Tempat Produksi	19
B. Bahan Baku dan Alat	19
C. Proses Produksi.....	22
D. Desain Kemasan	28
E. Uji Formula	30

F. Uji Daya Tahan	31
G. Pemasaran	31
H. Analisis Usaha	36
I. Analisis Kelayakan Usaha	40
V. PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan yang Terdapat pada Wortel.....	4
Tabel 2.2 Kandungan Gizi pada Brokoli	6
Tabel 4.1 Uji Formula “Caca <i>Cake</i> ”	30
Tabel 4.2 Hasil Daya Tahan “Caca <i>Cake</i> ”	31
Tabel 4.3 Biaya Tetap Produksi “Caca <i>Cake</i> ” Inovasi <i>Cake</i> dengan Wortel (<i>Daucus carota</i>) dan Brokoli (<i>Brassica oleracea</i>)	37
Tabel 4.4 Biaya Variabel Proses Produksi “Caca <i>Cake</i> ” Inovasi <i>Cake</i> dengan Wortel (<i>Daucus carota</i>) dan Brokoli (<i>Brassica oleracea</i>)	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur Produksi <i>Caca Cake</i>	18
Gambar 4.1 Persiapan Alat dan Bahan Baku	22
Gambar 4.2 Margarin yang Telah Dilelehkan	23
Gambar 4.3 Wortel yang Telah Halus	24
Gambar 4.4 Brokoli yang Telah Halus	24
Gambar 4.5 <i>Mixing</i> Bahan	25
Gambar 4.6 Pencampuran dengan Wortel	25
Gambar 4.7 Pencampuran dengan Brokoli	26
Gambar 4.8 Perataan Adonan	26
Gambar 4.9 Pemasukan Adonan ke Dalam Oven	28
Gambar 4.10 Pemberian Hiasan	27
Gambar 4.11 Pengemasan “ <i>CacaCake</i> ”	27
Gambar 4.12 Logo Kemasan “ <i>Caca Cake</i> ”	28
Gambar 4.13 Promosi Melalui BBM	32
Gambar 4.14 Promosi Melalui Whatsapp	33
Gambar 4.15 Pemesanan Melalui SMS	33
Gambar 4.16 Pendapat dari Ibu Muda	34
Gambar 4.17 Pendapat dari Anak – Anak	35
Gambar 4.18 Pendapat dari Mahasiswa	36