

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PRODUKSI
***EGG ROLL* TALAS**

Diajukan
Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna
Mencapai Gelar Ahli Madya
Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret



Disusun Oleh :
MOH. LUTHFI IMAWAN
H 3113062

PROGRAM DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN PROSES PRODUKSI (PP)
“PROSES PRODUKSI EGG ROLL TALAS”**

**Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli
Madya Di Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.**

Oleh:

MOH. LUTHFI IMAWAN

H 3113062

Telah Dipertanggungjawabkan dan Diterima

Oleh Tim Penguji

Pada tanggal :

Mengetahui

Dosen Penguji I

Siswanti, S. TP., M. Sc
NIP. 19860430 2013 0201

Dosen Penguji II

Ir. Basito, M.Si
NIP. 19520615 198303 1 001

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret

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



Motto

“Man Jadda Wa Jadda”

Barang siapa yang bersungguh – sungguh, dia akan mendapatkannya.

**“Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagi kamu. Dan boleh jadi kamu mencintai sesuatu, padahal ia amat buruk bagi kamu. Allah Maha mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui”
(Al-Baqarah: 216)**

"Kemenangan yang seindah-indahnya dan sesukar-sukarnya yang boleh direbut oleh manusia ialah menundukkan diri sendiri." (Ibu Kartini)

” Sesuatu mungkin mendatangi mereka yang mau menunggu, namun hanya didapatkan oleh mereka yang bersemangat mengejarnya “ (Abraham Lincoln)

” Pekerjaan besar tidak dihasilkan dari kekuatan, melainkan oleh ketekunan “ (Samuel Johnson)

Gantungkan cita-cita mu setinggi langit! Bermimpilah setinggi langit... Jika engkau jatuh, engkau akan jatuh di antara bintang-bintang. ~ Soekarno ~

PERSEMBAHAN

Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Bapak dan Ibu, kakak beserta segenap keluarga besar penulis yang tercinta, terimakasih atas doa, dukungan, kesabaran, pengorbanan dan semangat serta nasehat-nasehat yang telah diberikan selama ini.

Ibu Siswanti S. TP, M. Sc selaku pembimbing I penulis dan Bapak Ir. Basito, M. Si selaku pembimbing II penulis, terimakasih atas bimbingan, masukan, motivasi, dan dukungan-dukungannya selama ini.

Sidiq, M. Reza, Miftachul, Afif, Junjung, Agung, Yustinus, Jeha, Riris, Sonia, keluarga SC HIMADIPTA 2015 dan Sekretaris Umum HIMADIPTA 2015 yang selalu memberikan semangat, kebahagiaan, masukan dan selalu ada dalam suka duka selama ini yang tidak akan terlupakan.

Teman-teman kami THP' 2013 dan almamater terima kasih atas kebersamaan, semangat, dukungan, serta kenangan-kenangan yang tercipta yang tak mungkin terlupakan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
2. R. Baskara Katri Anandito, S.TP, M.P., Ketua Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
3. Siswanti, S. TP., M. Sc selaku Pembimbing I Praktek Produksi.
4. Ir. Basito, M. Si selaku Pembimbing II Praktek Produksi.
5. Dosen dan karyawan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
6. Kedua orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan moril dan spiritual serta nasehat-nasehatnya yang telah diberikan.
7. Sahabat dan Keluarga SC serta Sekretaris Umum HIMADIPTA periode 2015 yang selalu memberi semangat dan dukungan.
8. Rekan-rekan mahasiswa D III Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2013.
9. Semua pihak yang telah ikut membantu terselesaikannya laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Laporan Tugas Akhir Proses Produksi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, Juni 2016
Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Pembatasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. <i>Egg roll</i>	5
B. Bahan Baku Pembuatan <i>Egg roll</i> Talas	6
1. Tepung Talas Belitung/enthik	6
2. Tepung Terigu	9
3. Tepung Tapioka.....	10
4. Telur	11
5. Gula	12
6. Margarin	12
7. Bahan Pengemulsi (<i>emulsifier</i>)	13
8. Susu	13
9. Vanili	14

10. Baking powder	14
11. Garam	15
C. Proses Pengolahan <i>Egg roll</i>	15
1. Pencampuran tepung terigu, tapioka, tepung talas dan vanilli	16
2. Pemanasan margarin	16
3. Pengocokan telur, gula dan ovalet	16
4. Pencampuran adonan	16
5. Penambahan margarin	16
6. Pencetakan	16
7. Pengemasan	16
D. Kemasan	16
E. Analisa Kadar air	19
F. Analisa Serat Kasar	20
G. Analisa Sensori	21
H. Analisa Ekonomi	22
1. Biaya Produksi	22
2. Kriteria Kelayakan Ekonomi	23
BAB III METODE PELAKSANAAN	27
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	27
B. Alat, Bahan dan Cara Kerja	27
C. Analisis Produk	30
D. Analisis Ekonomi	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Deskripsi Produk	34
B. Proses Produksi	40
C. Analisis Sensori <i>Egg roll</i> Talas	42
D. Analisis Kimia <i>Egg roll</i> Talas	45
E. Desain Kemasan	47
F. Analisis Ekonomi	50
1. Biaya Tetap	50
2. Biaya Tidak Tetap / Biaya Pokok Produksi	53

3. Kriteria Kelayakan Usaha	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Kue Kering menurut SNI 01-2973-1992.....	6
Tabel 2.2 Daftar Komposisi Kimia Tepung Talas Belitung.....	8
Tabel 2.3 Daftar Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan.....	10
Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi pada Tepung Tapioka.....	10
Tabel 3.1 Perbandingan Formulasi <i>Egg roll</i>	31
Tabel 3.2 Analisis Kimia <i>Egg roll</i>	31
Tabel 4.1 Hasil Analisis Sensoris <i>Egg roll</i> Talas.....	42
Tabel 4.2 Hasil Kimia <i>Egg roll</i> Talas.....	46
Tabel 4.3 Biaya Usaha.....	50
Tabel 4.4 Biaya Amortisasi.....	50
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan / Depresiasi Mesin dan Peralatan (P-S)/N.....	51
Tabel 4.6 Total Biaya Penyusutan / Depresiasi.....	51
Tabel 4.7 Biaya Investasi.....	51
Tabel 4.8 Total Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>) Rp/bulan.....	52
Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	53
Tabel 4.10 Biaya Bahan Bakar, Energi dan Pembersih.....	53
Tabel 4.11 Biaya Kemasan.....	54
Tabel 4.12 Biaya Perawatan dan Perbaikan (BPP).....	55
Tabel 4.13 Total Biaya Tidak Tetap.....	55
Table 4.14 Perhitungan Penjualan.....	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Talas Belitung.....	7
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Talas (Ali, 1996).....	29
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Egg roll</i> Talas.....	30
Gambar 4.1 Telur	34
Gambar 4.2 Gula	35
Gambar 4.3 Tepung Talas	35
Gambar 4.4 Tepung Terigu	36
Gambar 4.5 Baking Powder	37
Gambar 4.6 Margarin	37
Gambar 4.7 Ovalet	38
Gambar 4.8 Susu Bubuk.....	38
Gambar 4.9 Vanilli	39
Gambar 4.10 Tepung Tapioka.....	39
Gambar 4.11 Garam	40
Gambar 4.12 Pengocokan Telur dan Gula	41
Gambar 4.13 Pencampuran Bahan	41
Gambar 4.14 Pencetakan Adonan	41
Gambar 4.15 Kemasan <i>Egg roll</i> Talas	48
Gambar 4.16 Desain Label Kemasan <i>Egg roll</i> Talas	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Borang (Uji Kesukaan).....	67
Lampiran 2 Hasil Output SPSS <i>Egg roll</i> Talas.....	68
Lampiran 3 Analisa Kimia <i>Egg roll</i> Talas	74

PROSES PRODUKSI *EGG ROLL* TALAS

Oleh

Moh. Luthfi Imawan¹⁾

H3113062

Siswanti, S.TP., M.Sc.²⁾ dan Ir. Basito, M.Si.²⁾

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui cara pembuatan *egg roll* talas, penambahan tepung talas yang paling disukai ditinjau dari karakteristik sensori yang meliputi warna, rasa, aroma, dan *overall*, karakteristik kimia pada *egg roll* talas meliputi kadar air dan kadar serat kasar, serta kelayakan usaha *egg roll* talas ditinjau dari analisis ekonomi. *Egg roll* talas dibuat dari telur, gula, tepung terigu, tepung talas, tepung tapioka, baking powder, garam, ovalet, margarin, susu bubuk, dan vanilli. *Egg roll* talas dibuat menjadi tiga formulasi yaitu formulasi pertama 75 g tepung terigu dan 55 g tepung talas, formulasi kedua 65 g tepung terigu dan 65 g tepung talas, dan formulasi ketiga 55 g tepung terigu dan 75 g tepung talas. Berdasarkan hasil uji organoleptik metode skoring diperoleh hasil yang tidak beda nyata antar formulasi. Berdasarkan analisis karakteristik kimia diperoleh kadar air sebesar 3,06%, dan kadar serat kasar 0,87%. Hasil analisis ekonomi *egg roll* talas yaitu kapasitas 1.326 kemasan/bulan dengan harga pokok Rp 9.485/kemasan, harga jual Rp 11.000/kemasan maka diperoleh laba bersih Rp 6.508.718/bulan, *Break Even Point* (BEP) 925 kemasan/bulan, *Return of Investment* (ROI) sebelum pajak 21,19%, *Return of Investment* (ROI) setelah pajak 20,77%, *Pay Out Time* (POT) 4,8 bulan, *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) 1,2 dan menyatakan bahwa perusahaan ini layak untuk dikembangkan karena nilai B/C lebih dari 1.

Kata Kunci : Proses Produksi, Pembuatan *Egg roll* Talas

Keterangan

1. Mahasiswa Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
2. Staff Pengajar Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

PROCESS PRODUCTION *EGG ROLL TARO*

Oleh

Moh. Luthfi Imawan¹⁾

H3113062

Siswanti, S.TP., M.Sc.²⁾, Ir. Basito, M.Si.²⁾

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine how to manufacture *egg roll taro*, taro flour adding the most preferred in terms of the sensory characteristics include color, flavor, aroma and *overall*, chemical characteristics of the *egg roll taro* include the levels of water and fiber content, as well as the feasibility of *egg roll taro* in terms of economic analysis. Taro *egg roll* made with eggs, sugar, flour, taro, tapioca flour, baking powder, salt, ovalet, margarine, milk powder, and vanilla. *Egg roll taro* made into three formulations which first formulation 75 g flour and 55 g taro flour, the second formulation 65 g flour and 65 flour taro, And the third formulations 55 g flour and 75 g taro flour. Based on the results of the organoleptic test scoring method obtained results are not significantly different among formulations. Based on the analysis of the chemical characteristics obtained water content of 3.06%, and 0.87% crude fiber content. The results of the economic analysis of *egg roll taro* i.e. capacity 1,326 packaging/month with a base price of Rp 9,485/packaging. selling price of Rp 11,000/packaging then obtained a net profit of Rp 6,508,718/month, *Break Even Point* (BEP) 925 packs/month, *Return on Investment* (ROT) before taxes 21.19%, *Return on Investment* (ROI) after tax 20,77%, *Pay Out Time* (POT) 4.8 months, *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) 1.2 and stated that this company deserves to be developed for the B/C is more than one.

Keywords: Production Process. Making *Egg Roll Taro*

Information:

¹ Students College of Program Study D-III Agricultural Result Technology, Agricultural Faculty of Sebelas Maret University

² Lecturer of Program Study D-III Agricultural Result Technology, Agricultural Faculty of Sebelas Maret University