

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
PERNYATAAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Kegunaan Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu.....	8
B. Landasan Teori	
1. Krisan	13
2. Minuman Herbal.....	16
3. Minuman Teh Dalam Kemasan Siap Minum/ <i>Ready to drink</i> (RTD)	18
4. Uji Hedonik	20
5. Analisis Nilai Tambah	24
6. Analisis Kelayakan Usaha.....	30
C. Kerangka Pemikiran.....	35
D. Hipotesis.....	40
E. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	40
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Metode Pelaksanaan Penelitian.....	44
B. Metode Penentuan Responden.....	45
C. Instrumen Penelitian dan Metode Pengambilan Data	
1. Jenis data	46
2. Tehnik pengumpulan data.....	47
D. Metode Analisis dan Pengujian Hipotesis	
1. Analisis tingkat kesukaan panelis terhadap minuman herbal daun krisan.....	48

2.	Analisis perbandingan tingkat kesukaan minuman herbal daun krisan yang disukai panelis dengan teh botol Sosro.....	53
3.	Analisis kadar polifenol dan analisis aktivitas antioksidan.....	54
4.	Analisis nilai tambah pengolahan minuman herbal daun krisan.....	57
5.	Analisis kelayakan usaha secara finansial.....	58
BAB IV.	PROFIL ASOSIASI PETANI KRISAN ASTA BUNDA	
A.	Sejarah Berdiri.....	61
B.	Keanggotaan.....	61
C.	Budidaya Tanaman Krisan.....	62
D.	Luas Lahan dan Potensi Daun Hasil Samping Proses Perompesan dan <i>Pinching</i>	65
BAB V.	HASIL PENELITIAN	
A.	Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap 6 (Enam) Komposisi Minuman Herbal Daun Krisan.....	67
B.	Perbandingan tingkat kesukaan minuman herbal daun krisan dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula dalam 250 ml air seduhan dengan teh botol Sosro.....	73
C.	Kadar polifenol dan aktivitas antioksidan minuman herbal daun krisan dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula dalam 250 ml air seduhan dengan teh botol Sosro.....	75
D.	Nilai tambah pengolahan minuman herbal daun krisan.....	77
E.	Kelayakan usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum	
1.	Kapasitas bahan baku/bulan.....	81
2.	Lokasi pengolahan.....	82
3.	Kapasitas tenaga kerja	84
4.	Kapasitas modal	84
5.	Mesin dan Peralatan.....	84
6.	Aspek Keuangan	85
7.	BEP rupiah dan BEP produksi.....	90
8.	<i>Profit rate</i>	91
BAB VI.	PEMBAHASAN.....	93
BAB VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	
A.	Kesimpulan.....	106
B.	Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA.....		108

LAMPIRAN.....	116
---------------	-----

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Luas panen, produksi, dan tingkat produktivitas bunga krisan di Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2016.....	1
Tabel 2. Perbandingan beberapa penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilaksanakan.....	8
Tabel 3. Komposisi formula minuman herbal daun krisan siap minum berdasarkan perlakuan/komposisinya.....	49
Tabel 4. Perhitungan nilai tambah berdasarkan metode Hayami dan Kawagoe (1987).....	58
Tabel 5. Luas lahan, jumlah kubung, jumlah tanaman, rata-rata daun hasil perompesan dan potensi teh kering krisan dari kelompok tani yang tergabung dalam Asta Bunda.....	66
Tabel 6. Rata-rata kesukaan panelis secara keseluruhan terhadap keenam komposisi minuman herbal daun krisan siap minum.....	70
Tabel 7. Hasil uji <i>One Way Anova</i> tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan terhadap 6 komposisi minuman herbal daun krisan siap minum.....	70
Tabel 8. Hasil uji LSD ($\alpha = 0,05$) rerata respon panelis secara keseluruhan terhadap keenam komposisi minuman herbal daun krisan.....	71
Tabel 9. Rata - rata kesukaan panelis dari keenam komposisi hasil uji hedonik 35 panelis jika dilihat per parameter organoleptik (warna, kejernihan, aroma, rasa sepet, dan rasa manis) dalam 250 ml air seduhan.....	72
Tabel 10. Rata-rata kesukaan panelis terhadap minuman herbal daun krisan dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula dalam 250 ml air seduhan dan teh botol Sosro.....	73
Tabel 11. Hasil uji hedonik kesukaan panelis per parameter organoleptik (warna, kejernihan, aroma, rasa sepet, rasa manis, dan <i>after taste</i>) dari 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan dan teh botol Sosro.....	75

Tabel 12.	Kadar polifenol dan aktivitas antioksidan minuman herbal daun krisan siap minum komposisi paling disukai panelis dan teh botol Sosro.....	75
Tabel 13.	Kebutuhan bahan penunjang pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula pasir yang diseduh dalam 250 ml air seduhan per 1 kg daun krisan kering.....	78
Tabel 14.	Perhitungan nilai tambah pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum komposisi terbaik berdasarkan metode Hayami dan Kawagoe (1993) dengan basis perhitungan per 1 kg bahan baku dengan asumsi harga bahan baku Rp 0,00.....	79
Tabel 15.	Perhitungan nilai tambah pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum komposisi terbaik berdasarkan metode Hayami dan Kawagoe (1993) dengan basis perhitungan per 1 kg bahan baku jika diasumsikan harga input adalah Rp 30.000,00/kg.....	80
Tabel 16.	Potensi daun krisan kering yang digunakan sebagai bahan baku pengolahan minuman herbal daun krisan di Asosiasi Asta Bunda per bulan.....	82
Tabel 17.	Biaya penataan instalasi listrik, penyediaan instalasi air dan sarana pembuangan limbah sebagai sarana penunjang.....	83
Tabel 18.	Biaya peralatan dan mesin dalam pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum.....	85
Tabel 19.	Rincian biaya <i>supply</i> kantor selama 1 bulan.....	86
Tabel 20.	Rincian biaya promosi dan pemasaran minuman herbal daun krisan siap minum/bulan.....	87
Tabel 21.	Biaya penyusutan dalam usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum/bulan.....	87
Tabel 22.	Biaya tetap usaha pengolahan minuman herbal daun krisan dari komposisi yang paling disukai panelis.....	89
Tabel 23.	Biaya variabel usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum pada komposisi paling disukai panelis.....	90

Tabel 24.	Hasil analisis BEP produksi dan BEP rupiah usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum pada komposisi paling disukai konsumen.....	91
Tabel 25.	Nilai <i>profit rate</i> usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum komposisi paling disukai panelis selama 1 (satu) bulan.....	91

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.	Kerangka pemikiran penelitian..... 39
Gambar 2.	Tahapan pengolahan teh daun krisan siap minum..... 50
Gambar 3.	Proses <i>pinching</i> dan perompesan pada tanaman krisan..... 67
Gambar 4.	Keadaan tanaman krisan pada saat berumur 1 – 2 minggu sebelum dan setelah proses <i>pinching</i> dan perompesan..... 67
Gambar 5.	Keadaan tanaman krisan pada saat berumur 1 bulan sebelum dan setelah proses <i>pinching</i> dan perompesan..... 68
Gambar 6.	Daun krisan segar hasil samping proses <i>pinching</i> dan perompesan..... 68
Gambar 7.	Daun krisan kering..... 68
Gambar 8.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 2,5 gram daun krisan kering dan 12,5 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69
Gambar 9.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 5 gram daun krisan kering dan 12,5 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69
Gambar 10.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 7,5 gram daun krisan kering dan 12,5 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69
Gambar 11.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69
Gambar 12.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69
Gambar 13.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 7,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan..... 69

Gambar 14.	Kenampakan visual minuman herbal daun krisan siap minum dari 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula pasir dalam 250 ml air seduhan.....	75
Gambar 15.	Kenampakan visual teh botol Sosro.....	75
Gambar 16.	Diagram alir proses pengolaha minuman herbal daun krisan....	76

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar observasi
- Lampiran 2. Daftar wawancara
- Lampiran 3. Blangko uji hedonik terhadap 6 (enam) komposisi minuman herbal daun krisan
- Lampiran 4a Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering: 25 gram ; 250 ml air seduhan
- Lampiran 4b. Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 5 gram daun krisan kering: 25 gram gula: ml air seduhan
- Lampiran 4c. Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 7,5 gram daun krisan kering: 25 gram ; 250 ml air seduhan
- Lampiran 4d. Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering: 12,5 gram ; 250 ml air seduhan
- Lampiran 4e. Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 5 gram daun krisan kering: 12,5 gram ; 250 ml air seduhan
- Lampiran 4f. Hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan minum dengan komposisi 7,5 gram daun krisan kering: 12,5 gram ; 250 ml air seduhan
- Lampiran 5a. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering: 25 gram gula: 250 ml air seduhan yang telah disuksesikan dengan *software* Statcal
- Lampiran 5b Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 5 gram daun krisan kering: 25 gram gula: 250 ml air seduhan yang telah disuksesikan dengan *software* Statcal
- Lampiran 5c. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 7,5 gram daun krisan kering: 25 gram gula: 250 ml air seduhan yang telah disuksesikan dengan *software* Statcal

- Lampiran 5d. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering: 12,5 gram gula: 250 ml air seduhan yang telah disuksesi dengan *software* Statcal
- Lampiran 5e. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 5 gram daun krisan kering: 12,5 gram gula: 250 ml air seduhanyang telah disuksesi dengan *software* Statcal
- Lampiran 5f. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan siap minum dengan komposisi 7,5 gram daun krisan kering: 12,5 gram gula: 250 ml air seduhan yang telah disuksesi dengan *software* Statcal
- Lampiran 6. Hasil uji *One Way Anova* dari respon panelis ecara keseluruhan dari 6 komposisi minuman herbal daun krisan
- Lampiran 7. Data hasil uji LSD ($\alpha = 0,05$) pada respon panelis secara keseluruhan terhadap 6 komposisi minuman herbal daun krisan siap minum.
- Lampiran 8. Blangko uji hedonik terhadap terhadap minuman herbal daun krisan siap minum perlakuan terbaik dan teh botol Sosro
- Lampiran 9a. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan paling disukai panelis yang dibandingkan dengan teh botol Sosro
- Lampiran 9b. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap teh botol Sosro
- Lampiran 10a. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap minuman herbal daun krisan paling disukai panelis yang dibandingkan dengan teh botol Sosro yang telah disuksesi
- Lampiran 10b. Data hasil uji hedonik 35 panelis terhadap teh botol Sosro yang telah disuksesi
- Lampiran 11. Hasil uji *paired t test* terhadap respon kesukaan panelis keseluruhan pada minuman herbal daun krisan komposisi paling disukai panelis dengan teh botol Sosro

- Lampiran 12. Perhitungan kebutuhan tenaga kerja dalam usaha pengolahan minuman herbal daun krisan siap minum dengan kapasitas produksi 220 liter/hari.
- Lampiran 13. Perhitungan biaya penyusutan kendaraan dan inventaris kantor.
- Lampiran 14. Perhitungan BEP harga untuk produksi minuman herbal daun krisan dengan komposisi 2,5 gram daun krisan kering dan 25 gram gula dalam 250 ml air seduhan.
- Lampiran 15. Perhitungan nilai *profit rate* selama 1 bulan
- Lampiran 16. Perhitungan biaya investasi
- Lampiran 17. Dokumentasi pelaksanaan penelitian