SERIPING KENTANG

Anies Irawati+)

PENDAHULUAN

Kentang di samping sebagai bahan pengganti makanan pokok, dapat pula digunakan untuk membuat makanan kering. Di antaranya seriping kentang, kerupuk kentang dan sambal kering kentang.

Proses pembuatan makanan-makanan kering ini cukup mudah sehingga dapat dikerjakan dengan tenaga dari anggota keluarga sendiri. Selain itu alat-alat yang diperlukan cukup sederhana, yaitu pisau, talenan, panci dan lainnya.

Seriping kentang dibuat dari bahan mentah kentang, garam dan kapur sirih. Penambahan garam dimaksudkan untuk menambah tingkat kemantapan rasa. Setelah jadi besarnya rendemen adalah 24 persen dari bahan pokok.

Pada pembuatan seriping kentang ini, harus diperhatikan panasnya sinar matahari, karena ini berperanan penting untuk fase pengeringan.

PROSES PEMBUATAN SERIPING KENTANG

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Kentang	1 kg
2. Garam	1 sendok makan
3. Kapur sirih	1 sendok teh
4. Air	secukupnya

+) Staff FTDC - IPB

Alat-alat yang dipergunakan

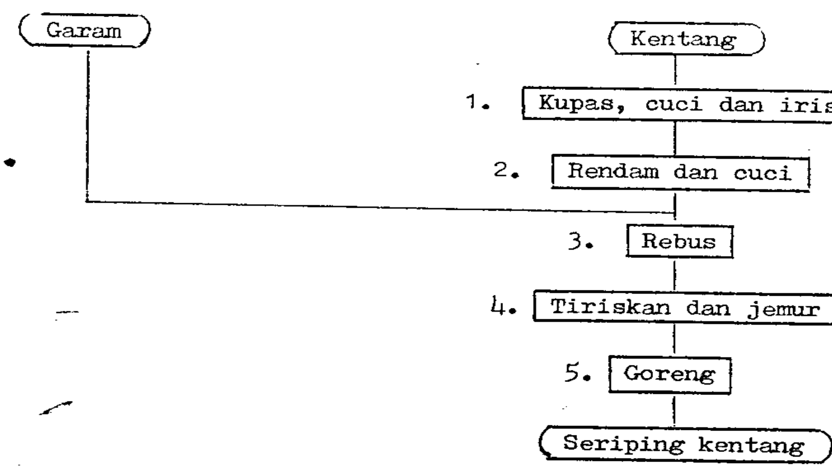
1. Pisau	1 buah
2. Baskom plastik	1 buah
3. Talenan	1 buah
4. Kompor	1 buah
5. Panci	1 buah
6. Tampah	1 buah
7. Wajan + sodet	1 buah
8. Saringan	1 buah

Persiapan yang diperlukan

1. Menyiapkan bahan yang akan dibuat (kentang), yaitu dikupas lalu dicuci.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

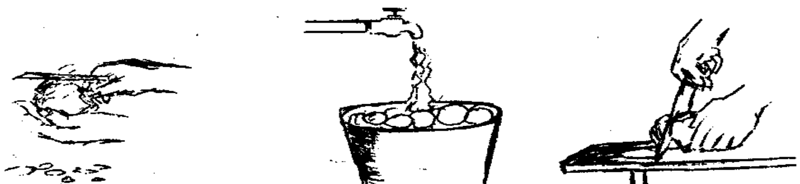
Skema proses pembuatan seriping kentang, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan seriping kentang

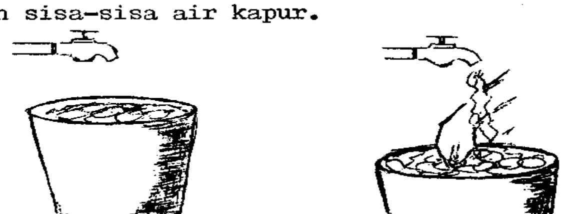
Keterangan Proses Pembuatan

1. Pilih kentang yang besar-besar, lalu dikupas dan dicuci dan iris tipis-tipis.



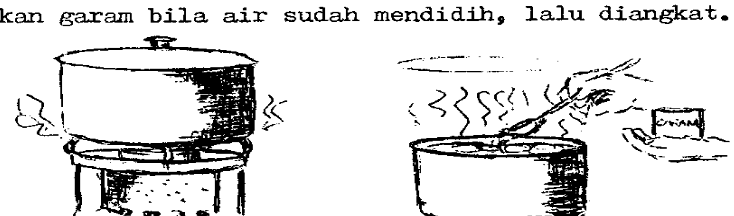
Gambar 2. Pengupasan, pencucian dan pengirisan

2. Rendam irisan kentang tersebut, dengan air kapur selama kurang lebih 24 jam. Setelah itu dicuci lagi sampai bersih, untuk membersihkan sisa-sisa air kapur.



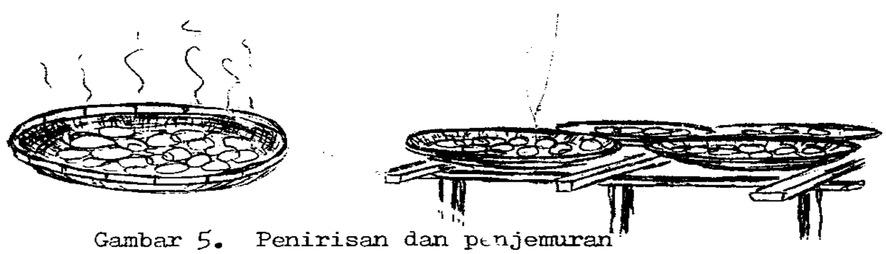
Gambar 3. Perendaman dan pencucian

3. Setelah dicuci kembali, irisan kentang direbus dalam air mendidih dan tambahkan garam bila air sudah mendidih, lalu diangkat.



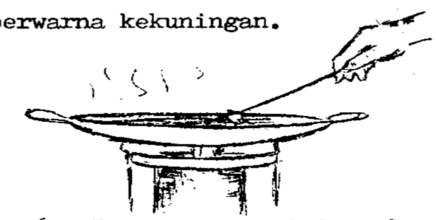
Gambar 4. Perebusan dan penambahan garam

4. Irisan yang telah direbus tadi ditiriskan pada saringan dan dijemur sampai kering.



Gambar 5. Penirisan dan penjemuran

5. **Bila sudah kering, irisan kentang tersebut digoreng dengan minyak panas sampai berwarna kekuningan.**

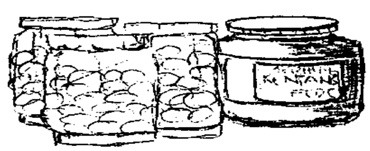


Gambar 6. Penggorengan irisan kentang

6. **Bila sudah matang irisan kentang dimasukkan ke dalam kantong plastik, maka seriping kentang telah jadi dan siap untuk dipasarkan.**

Cara Penyimpanan

Seriping kentang dapat disimpan pada kantong plastik atau toples yang tertutup rapat.



Gambar 7. Penyimpanan seriping kentang

ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran :

A. Beaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Kentang	150 kg	a Rp. 325,-	= Rp.	48.750,-
b. Garam	12 bata	a Rp. 25,-	= Rp.	300,-
c. Kapur sirih	5 bks.	a Rp. 10,-	= Rp.	50,-
d. Minyak goreng	20 kg	a Rp. 600,-	= Rp.	12.000,-
			Rp.	61.100,-

2. Buruh langsung : -

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak tanah	10 lt	a Rp. 60,-	= Rp.	600,-
b. Kantong plastik	½ kg	a Rp. 1000,-	= Rp.	500,-
			Rp.	1.100,-

4. Buruh tak langsung : -

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (Bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Pisau	2	800	36	22,22
2. Baskom plastik	4	3.000	6	500
3. Talenan	2	600	12	50
4. Kompor	1	4.000	24	166,67
5. Tampah	5	1.500	12	125
6. Wajan + sodet	1	2.500	24	104,44
7. Panci besar	1	2.000	12	166,67
8. Saringan	1	250	12	20,83
		14.650		1.155,83

$$\text{Nilai penyusutan alat per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai alat (bulan)}}$$

Dengan demikian beaya produksi per bulan	: Rp.	63.355,83
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	: Rp.	-
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	: Rp.	-

II. Pemasukan

Hasil penjualan seriping kentang 40 kg a Rp. 2.500,-	: Rp.	100.000,00
Keuntungan per bulan = pemasukan - pengeluaran = (100.000 - 63.356)	: Rp.	36.644,00

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	: Rp.	14.650,00

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	: Rp.	63.356,00
Jumlah total modal usaha per bulan	Rp.	78.006,00
Jadi modal usaha yang dibutuhkan	: Rp.	79.000,00

Catatan :

Harga alat dan bahan-bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Juli 1980.

Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pemakai buku paket industri ini menyesuaikannya kembali sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang sudah diberikan.