KERUPUK TEMPE

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

KERUPUK TEMPE

1. PENDAHULUAN

Kerupuk tempe adalah sejenis kerupuk puli/karak yang dicampur dengan kedelai dan kerupuk ini merupakan produk baru dari sejenis kerupuk yang telah ada, misalnya seperti kerupuk udang, kerupuk bawang, karak dan kerupuk singkong. Kerupuk-kerupuk tersebut sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan oleh masyarakat luar negeri.

Kerupuk tempe dibuat dari beras, tepung tapioka, kedelai dan bumbu seperti bawang putih, garam dan bleng. Beras yang telah menjadi nasi dicampur dengan gerusan bawang putih dan garam lalu ditumbuk sampai halus. Setelah itu, dicampur dengan bleng dan tepung tapioka yang telah diencerkan dan kemudian tambahkan kedelai yang telah direbus dan dikupas kulitnya, lalu diaduk sampai rata dan tumbuk sekadarnya. Adonan yang telah jadi ditaruh pada cetakan berupa loyang atau dapat pula menggunakan bambu yang dibelah dua, kemudian dikukus sampai masak dan lalu dinginkan. Setelah itu, dikeluarkan dari cetakan, lalu didiamkan sampai agak keras dan kemudian diiris tipis-tipis. Setelah itu dijemur sampai kering.

2. PROSES PEMBUATAN KERUPUK TEMPE

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1. Beras	5 kg
2. Kedelai	3¼ kg
3. Tepung tapioka	½ kg
4. Bleng	500 gr
5. Garam dapur	200 gr
6. Bawang putih	30 biji/siung
7. Air	9 liter

Alat-alat yang dipergunakan :

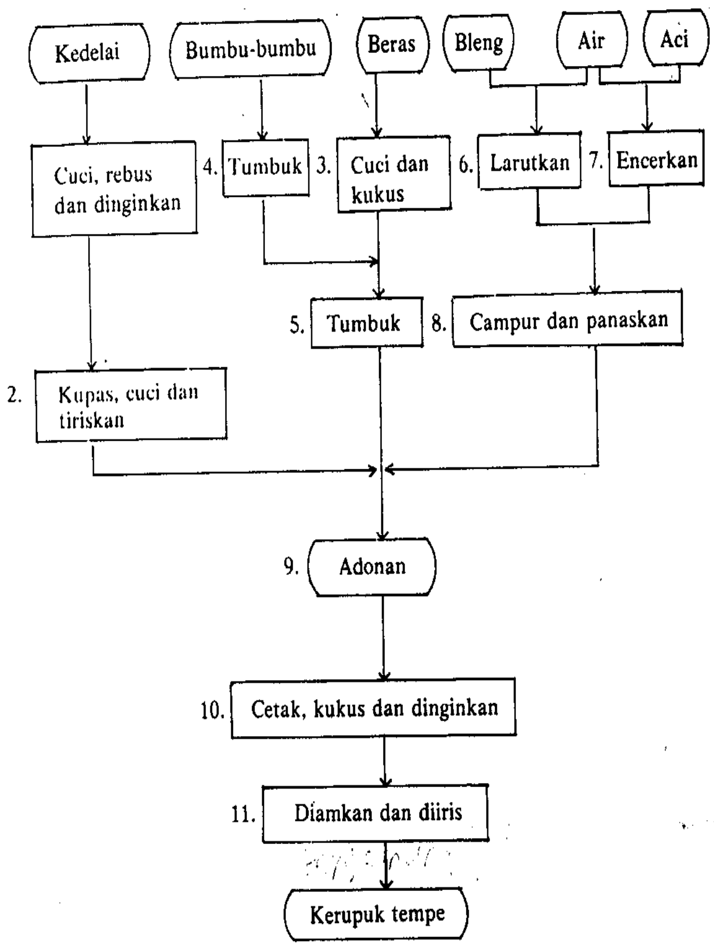
1. Panci	3 buah
2. Dandang	1 buah
3. Pisau	2 buah
4. Tampah	3 buah
5. Kompor	1 buah
6. Kalo	1 buah
7. Ember plastik	1 buah
8. Cobek + muntu	1 buah
9. Lumpang + alu	1 buah
10. Loyang	10 buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dibuat (kedelai atau beras) yaitu dicuci dan direbus/dikukus, lalu dikupas kulitnya atau ditumbuk.
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan :

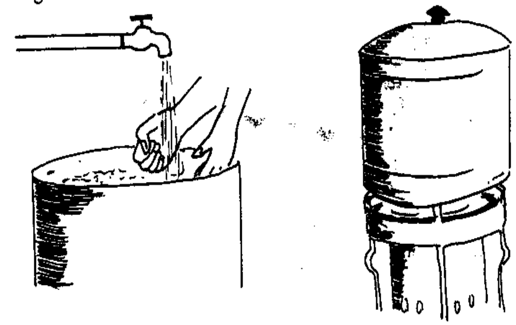
Skema proses pembuatan kerupuk tempe dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan kerupuk tempe.

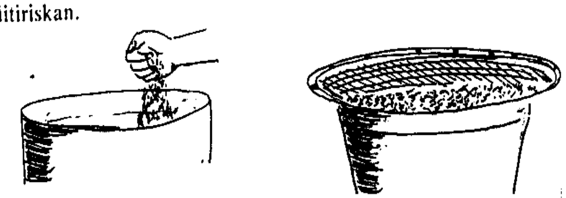
Keterangan Proses Pembuatan

1. Kedelai dicuci bersih, lalu direbus sampai masak dan kemudian didinginkan.



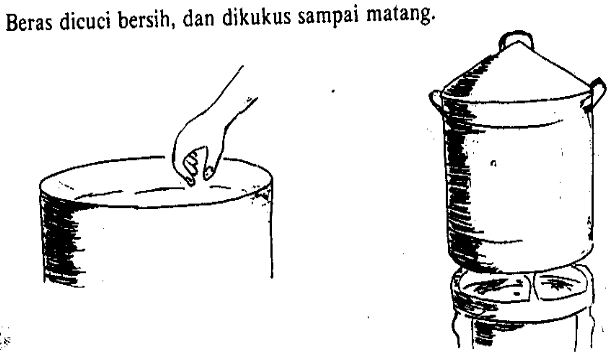
Gambar 2. Pencucian dan perebusan kedelai

2. Setelah didinginkan, kedelai dikupas kulitnya, lalu dicuci bersih dan ditiriskan.



Gambar 3. Pengupasan dan penirisan kedelai.

3. Beras dicuci bersih, dan dikukus sampai matang.



Gambar 4. Pencucian dan pengukusan beras.

4. Bumbu-bumbu seperti bawang putih dan garam ditumbuk.

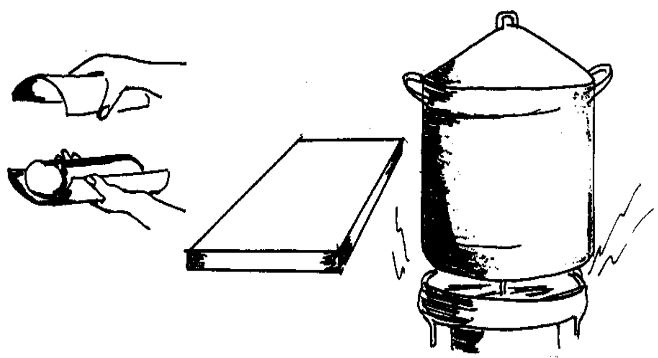
8. Bleng dan tepung tapioka yang telah dilarutkan/diencerkan lalu dicampur dan kemudian dipanaskan sampai mendidih.

Gambar 9. Pencampuran dan pemanasan bahan.

9. Nasi yang telah dihaluskan dicampurkan dengan campuran bleng dan tepung tapioka, serta kedelai yang telah dibersihkan, lalu diaduk sampai rata dan ditumbuk sekadarnya sampai terbentuk adonan.

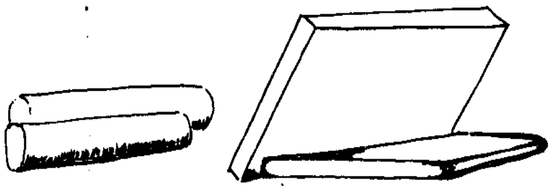
Gambar 10. Pembuatan adonan

10. Adonan yang telah terbentuk dicetak pada loyang atau dapat pula pada bambu yang dibelah menjadi dua, lalu dikukus dan didinginkan.



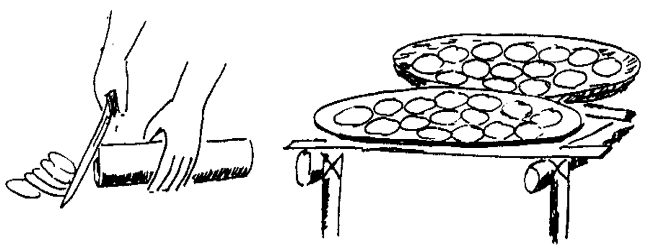
Gambar 11. Pencetakan dan pengkukusan adonan.

11. Adonan yang sudah dingin dikeluarkan dari cetakan.



Gambar 12. Pengeluaran adonan dari cetakan.

12. Adonan tersebut didiamkan sampai agak keras, lalu diiris tipis-tipis dan dijemur sampai kering.

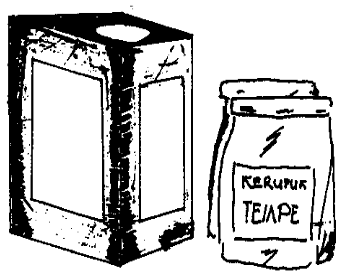


Gambar 13. Pengirisan dan penjemuran.

Setelah itu, kerupuk tempe telah jadi dan siap dipasarkan.

Cara Penyimpanan :

Kerupuk tempe yang sudah kering, dapat disimpan dalam kantong plastik atau kaleng.



Gambar 14. Penyimpanan kerupuk tempe.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan :

1. Bahan langsung :

a. Beras	150 kg a Rp.	200,—	= Rp. 30.000,—
b. Kedelai	100 kg a Rp.	350,—	= Rp. 35.000,—
c. Tepung tapioka	15 kg a Rp.	250,—	= Rp. 3.750,—
d. Bleng	15 kg a Rp.	500,—	= Rp. 7.500,—
e. Bawang putih	1,5 kg a Rp.	1.500,—	= Rp. 2.250,—
f. Garam dapur	6 kg a Rp.	100,—	= Rp. 600,—
			Rp. 79.100,—

2. Buruh langsung : —

3. Bahan tak langsung :

a. Kantong plastik (ukuran 1 kg)	2 kg a Rp.	1.000,—	= Rp. 2.000,—
b. Minyak tanah	100 lt a Rp.	60,—	= Rp. 6.000,—
			Rp. 8.000,—

4. Buruh tak langsung : —

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Tampah	5	2.000	6	333,33
2. Panci	2	7.500	36	205,55
3. Dandang	2	9.000	36	250
4. Pisau	3	900	24	37,50
5. Kompor	2	6.500	24	270,83
6. Kalo	2	800	4	200
7. Ember plastik	1	1.000	12	83,33
8. Cobek + muntu	1	1.500	24	62,50
9. Lumpang + alu	1	1.000	36	27,78
10. Loyang	10	3.00	36	83,33
Jumlah	—	33.200	—	1.554,15

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