PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

9 KETIWUL

Bahan-bahan:

400 g tepung gaplek.

Membuatnya:

1. Tepung gaplek diletakkan di atas nyiru, perciki dengan air. Aduk sampai terbentuk butiran kecil.
2. Kukus hingga masak, sambil diaduk pula.

Komposisi:

Cukup untuk 4 porsi (400 g) dengan komposisi gizi kira-kira kalori 1452 kal, protein 4,4 g, lemak 2 g dan karbohidrat 338,8 g.

5 ROTI MANIS GAPLEK

Bahan-bahan:

250 g tepung terigu cakra
250 g tepung gaplek
125 g gula halus
0,5 sdt garam
50 g margarin
0,5 sdt vanili fermipan
1,3 gelas air
1 butir telur.

Membuatnya:

1. Campur jadi satu tepung gaplek dan tepung terigu yang sebelumnya sudah dikeringkan dan diayak.
2. Tambahkan tepung gula, garam, margarine dan vanili, aduk sampai rata.
3. Uleni sambil menuangkan larutan yeast ke dalamnya. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni terus sampai air habis.
4. Olesi loyang dengan sedikit minyak, adonan dibuat bulatan-bulatan dengan garis tengah 7 cm, lalu taruh di atas loyang dengan jarak satu sama lain 6 cm.
5. Diamkan selama 1 jam supaya mengembang kemudian panggan dalam oven dengan panas 180°C selama 60 menit sampai matang dan angkat.

Komposisi:

Cukup untuk 12 roti a´ 60 g, dengan komposisi gizi kira-kira kalori 223,5 kal, protein 2,48 g, lemak 4,07 g dan karbohidrat 44,13 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 120 buah kue

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung terigu 30 x 2,5 kg x Rp 800	Rp 24.000,00
Tepung gaplek 30 x 2,5 kg x Rp 600	Rp 45.000,00
Telur ayam 30 x 0,5 kg x Rp 1.800	Rp 27.000,00
Garam 30 x 0,5 ons x Rp 100	Rp 1.500,00
Margarin 30 x 0,5 kg x Rp 3.000	Rp 45.000,00
Vanili 30 x 10 bks x Rp 25	Rp 7.500,00
Instan yeast 30 x 5 bks x Rp 350	Rp 52.500,00
	Rp 202.500,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250	Rp 7.500,00
Kantong plastik 30 x 0,25 kg x Rp 4.000	Rp 30.000,00
	Rp 37.500,00

4. Buruh tak langsung:

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Baskom plastik	2	4.000	24	166,66
2. Oven sedang	2	20.000	36	555,55
3. Loyang datar	10	5.000	24	208,33
4. Kompor	2	15.000	24	625
		44.000		1.555,54

$$\text{Nilai penyusutan per bulan: } \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}} \quad \text{Rp } 1.555,54$$

Biaya produksi per bulan:
Rp 202.500 + Rp 37.500 + Rp 1.555,54 — Rp 241.555,54

b. Angkutan ke pasar per bulan:
30 x Rp 500 — Rp 15.000,00

c. Pajak: —

Total pengeluaran per bulan: Rp 256.555,54

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 120 kue x Rp 125 — Rp 450.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 450.000 - Rp 256.555,54 — Rp 193.444,46

- Modal Usaha

a. Modal peralatan	Rp 44.000,00
b. Modal kerja (nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan)	Rp 256.555,54
c. Modal usaha yang dibutuhkan:	Rp 300.555,54

(Tiga ratus satu ribu rupiah).

Catatan:

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga di Pasar Anyar, Bogor, dalam bulan Desember 1989. Apabila harga-harga dalam analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap disesuaikan kembali.