PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

PROL UBI

Bahan-bahan:

1 kg singkong diparut kemudian diperas
0,5 butir kelapa yang agak muda, diparut
0,5 sdt garam
vanili secukupnya
sumba kue warna kuning
5 butir telur
1 gelas gula pasir
1 sdm margarin, cairkan.

Membuatnya:

1. Campurkan ubi parut dan kelapa parut, beri garam, vanili dan sumba warna kuning, aduk sampai rata betul.
2. Telur dan gula dikocok sampai mengembang, kemudian masukkan adonan ubi dan kelapa tadi ke dalamnya. Aduk sampai rata. Terakhir masukkan margarin yang sudah dicairkan, aduk.
3. Siapkan cetakan-cetakan kecil, pulas dengan margarin. Isi cetakan dengan adonan dan kukus selama 20 menit.

Komposisi:

Cukup untuk 20 potong kue a' 50 g, dengan komposisi gizi kira-kira: kalori 95,23 kal, protein 1,32 g, lemak 1,66 g dan karbohidrat 19,04 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 120 kue (4 resep)

- Pengeluaran

   a. Biaya produksi dalam 1 bulan

      1. Bahan langsung:

Singkong segar 30 x 4 kg x Rp 100	Rp 12.000,00
Kelapa 30 x 2 btr x Rp 300	Rp 18.000,00
Garam 3 bks x Rp 150	Rp 450,00
Gula pasir 30 x 1 kg x Rp 1.000	Rp 30.000,00
Vanili 30 x 4 bks x Rp 25	Rp 3.000,00
Sumba kue 30 x 4 bks x Rp 25	Rp 3.000,00
Telur 30 x 1,25 kg x Rp 1.000	Rp 30.000,00
Mentega 30 x 50 g x Rp 300/ons	Rp 4.500,00

	Rp 100.950,00

      2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:
Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250 — Rp 7.500,00

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
3. Dandang besar	1	10.000	36	277,76
4. Cetakan kue	40	1.600	24	66,66
5. Kompor	1	7.500	36	208,33
6. Sendok plastik	2	1.000	24	41,66
		24.100		761,08

Nilai penyusutan per bulan: $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ — Rp 761,08

Biaya produksi per bulan:
Rp 100.950 + Rp 7.500 + Rp 761,08 — Rp 109.211,08

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

c. Pajak: —

Total pengeluaran per bulan: Rp 124.211,08

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 120 kue x Rp 75 — Rp 270.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 270.000 - Rp 124.211,08 — Rp 145.788,92

- Modal Usaha

a. Modal peralatan — Rp 24.100,00

b. Modal kerja
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) — Rp 124.211,08

c. Modal usaha yang dibutuhkan: — Rp 148.311,08

Dibulatkan menjadi Rp 148.500,00 (seratus empat puluh delapan ribu lima ratus 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.