PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

8 SUS GAPLEK ISI VLA

Bahan-bahan:

500 cc air
150 cc minyak kelapa
1 sdt garam
1,5 sdm gula pasir
300 g tepung gaplek
5 butir telur, dikocok sebentar.

Vla:
250 cc santan dari 0,5 butir kelapa
150 g gula pasir
5 buah jagung muda, diparut
0,5 sdt vanili
2 telur dikocok sebentar.

Membuatnya:

1. Masak jadi satu dalam panci: air, minyak kelapa, garam dan gula sampai mendidih, lalu masukkan sekaligus tepung gaplek di dalamnya. Aduk sampai adonan tak melekat dalam panci. Angkat!

2. Diamkan sampai dingin, kemudian tuangkan telur kocok sedikit demi sedikit ke dalamnya sambil adonan terus diaduk sampai rata.

3. Olesi loyang dengan sedikit minyak, taruh 1,5 sdm adonan di atasnya dengan jarak 5 cm satu dengan lainnya. Panggang dalam oven dengan panas 180°C selama 45 menit sampai matang. Angkat dan sisihkan.

4. Buat vla: masak santan, gula, jagung parut dan vanili di atas api kecil sambil diaduk sampai adonan licin. Setelah itu masukkan telur kocok ke dalamnya, aduk terus sampai rata dan matang. Angkat!

5. Mengisinya: gunting bagian tengah kue sus secara horisontal, jangan sampai terputus, kemudian masukkan vla ke dalamnya. Hidangkan!

Komposisi:

Cukup untuk 30 potong a' 60 g, dengan komposisi gizi kira-kira: kalori 112,43 kal, protein 1,56, lemak 7,22 g dan karbohidrat 11,36 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 150 buah kue (5 resep)

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung gaplek 30 x 1,5 kg x Rp 600	Rp 24.000,00
Gula 30 x 150 g x Rp 1.000	Rp 4.500,00
Telur ayam 30 x 1,5 kg x Rp 1.800	Rp 36.000,00
Garam	Rp 200,00
Minyak kelapa 30 x 750 ml x Rp 1.000	Rp 22.500,00
Untuk Vla 30 x Rp 3.750	Rp 112.500,00
	Rp 199.700,00

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. Oven	2	20.000	36	555,55
2. Loyang datar	6	6.000	24	250,00
3. Panci email	2	6.000	24	250,00
4. Cetakan semprit	1	500	24	20,83
5. Kompor	2	15.000	36	416,66
6. Gunting	1	3.000	36	83,33
4. Kompor	1	7.500	36	208,33
		58.000		1.784,64

Nilai penyusutan per bulan: $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 1.784,64

Biaya produksi per bulan:
Rp 199.700 + Rp 7.500 + Rp 1.784,64 Rp 208.984,64

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

c. Pajak: -

Total pengeluaran per bulan: Rp 223.984,64

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 150 x Rp 100 Rp 450.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 450.000 - Rp 223.984,64 Rp 226.015,36

- Modal Usaha

a. Modal peralatan Rp 58.000,00

b. Modal kerja
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) Rp 223.984,64

c. Modal usaha yang dibutuhkan: Rp 281.984,64

Dibulatkan menjadi Rp 282.000,00 (Dua ratus delapan puluh dua 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.

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Oven	2	20.000	36	555,55
2. Loyang datar	6	6.000	24	250,00
3. Panci email	2	6.000	24	250,00
4. Cetakan semprit	1	500	24	20,83
5. Kompor	2	15.000	36	416,66
6. Gunting	1	3.000	36	83,33
4. Kompor	1	7.500	36	208,33
		58.000		1.784,64

Nilai penyusutan per bulan: $\frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 1.784,64

Biaya produksi per bulan:
Rp 199.700 + Rp 7.500 + Rp 1.784,64 — Rp 208.984,64

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

c. Pajak: —

Total pengeluaran per bulan: Rp 223.984,64

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 150 x Rp 100 — Rp 450.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 450.000 - Rp 223.984,64 — Rp 226.015,36

- Modal Usaha

a. Modal peralatan — Rp 58.000,00

b. Modal kerja
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) — Rp 223.984,64

c. Modal usaha yang dibutuhkan: — Rp 281.984,64

Dibulatkan menjadi Rp 282.000,00 (Dua ratus delapan puluh dua ribu rupiah).

<u>Catatan:</u>

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.