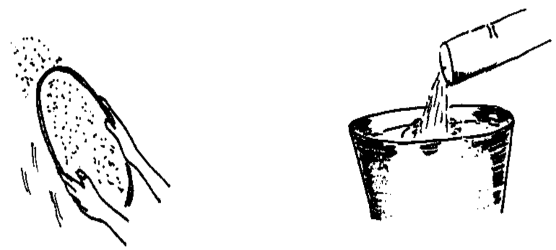
TEMPE KEDELAI

Paket Industri Pangan
Untuk Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

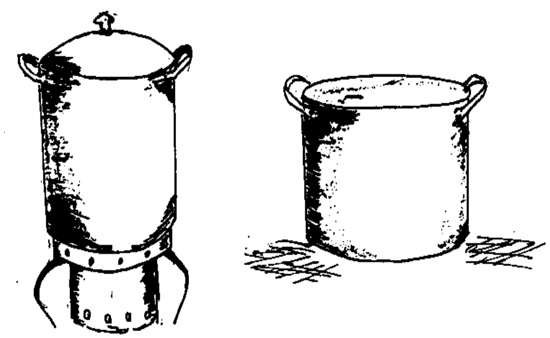
Keterangan Proses Pembuatan :

1. Pilih kedelai yang berkualitas baik, lalu bersihkan dan dicuci dengan air bersih.



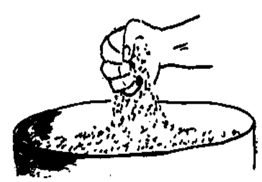
Gambar 2. Pembersihan dan pencucian.

2. Setelah bersih kedelai direbus selama $\pm$ 1/2 jam. Kemudian direndam dalam air perebus, dengan menambahkan 10 ml asam laktat/liter air perebus sehingga diperoleh pH = 5, selama satu malam.



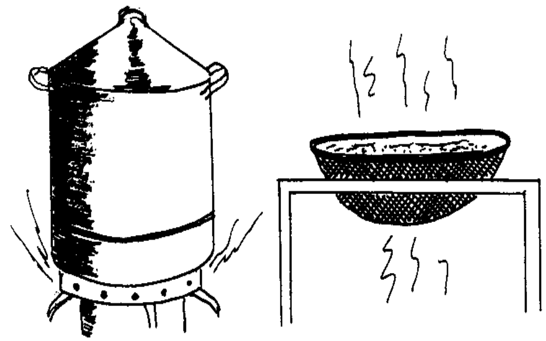
Gambar 3. Perebusan dan perendaman.

3. Setelah semalam direndam dalam air perebus, kulit ari kedelai dibuang.



Gambar 4. Pembuangan kulit ari kedelai.

4. Kedelai yang telah dibuang kulitnya direbus/dikukus lagi dengan air baru dan bersih. Perebusan dilakukan selama 90 menit, sampai titik didih tercapai. Kemudian rebusan kedelai ditiriskan pada tampah yang beralaskan daun pisang, lalu didinginkan sambil diaduk dan diratakan.

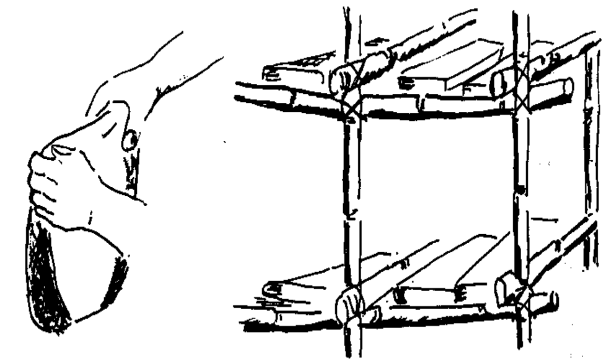


Gambar 5. Perebusan dan penirisan.

5. Setelah rebusan kedelai dingin dan diratakan, taburkan laru tempe secara merata dengan alat pengaduk (irus) atau tangan.

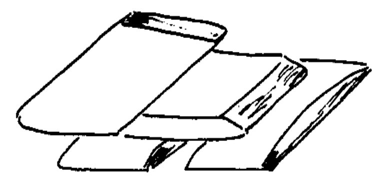
Gambar 6. Pemberian laru tempe.

6. Kedelai yang sudah dicampur laru tempe dibungkus dengan plastik yang telah ditusuk-tusuk dengan jarum atau kalau masih dalam tampah, tutup dengan daun pisang. Setelah itu disimpan dalam rak bambu atau tempat yang aman, agar tidak terjangkau tikus dan semut.



Gambar 7. Pembungkusan dan penyimpanan.

7. Selang 2 - 3 hari, tempe kedelai sudah jadi.
Sebenarnya dalam waktu 20 - 30 jam tempe kedelai sudah jadi.



ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan :

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan.

1. Bahan langsung :

a. Kedelai 150 kg a Rp. 350,—	= Rp. 52.500,—
b. Laru 1.5 ons a Rp. 100,—	= Rp. 150,—
	Rp. 52.650,—

2. Buruh langsung :

Upah 2 buruh a Rp. 10.000,—	= Rp. 20.000,—

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak tanah 30 lt a Rp. 40,—	= Rp. 1.200,—
b. Kantong plastik (berukuran ½ kg) 6 kg a Rp. 1.000,—	= Rp. 6.000,—
c. Daun pisang 30 ikat a Rp. 30,—	= Rp. 900,—
	Rp. 8.100,—

4. Buruh tak langsung : -

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Panci	1	3.000	12	250
2. Kompor	1	4.000	24	166,67
3. Tampah	2	600	6	100
4. Kalo	3	1.200	4	300
5. Entong	1	300	12	25
6. Ember plastik	1	750	12	62,50
Jumlah	—	9,850	—	904,17

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan	= Rp. 81.654,17
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	= Rp. —
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	= Rp. —

II. Pemasukan :

Hasil penjualan tempe kedelai 1.250 bungkus a Rp. 150,—	= Rp. 187.500,—
Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran (187.500 — 81.654)	= Rp. 105.846,—

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	= Rp. 9.850,—

B. Modal kerja :

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	= Rp. 81.654,—
Jumlah total modal usaha per bulan	= Rp. 91.504,—
Jadi modal usaha yang dibutuhkan	= Rp. 92.000,—

Catatan :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Maret 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 telah diberikan.

12/50

25/3500