SAMBAL LINGKUNG

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

PEMBUATAN SAMBAL LINGKUNG

1. PENDAHULUAN

Untuk daerah pantai atau nelayan, kadang-kadang dalam musim panen ikan, tidak semua hasil tangkapan mereka dapat habis terjual. Di samping dikeringkan sebagai ikan asin, terutama untuk ikan kakap dan tenggiri, dapat juga diolah menjadi makanan jadi seperti abon ikan, yang di daerah Bangka, Palembang dan daerah sekitarnya lazim disebut sebagai sambal lingkung.

Sambal lingkung sangat cocok untuk pelengkap makan roti sebagai pengganti selai, atau dimakan begitu saja sebagai lauk makan nasi. Selain penggemarnya cukup banyak, cara pembuatannyapun sangat mudah dan sederhana sehingga dapat dikerjakan oleh anggota keluarga sendiri dalam sebuah rumah tangga.

Ikan kakap atau tenggiri yang sudah bersih lalu dikukus sampai matang. Setelah dibuang tulangnya kemudian ditumbuk sampai halus. Santan kental yang telah disiapkan digodog terlebih dahulu bersama-sama bumbu-bumbu yang sudah digerus halus, kecuali serainya yang hanya pecah, perlu diaduk sesekali. Setelah mendidih, masukkan daging ikan yang telah ditumbuk halus tadi dan kemudian harus diaduk terus sampai kering. Sambal lingkung yang telah matang akan berwarna coklat muda. Setelah agak dingin lalu disimpan pada toples atau plastik yang tertutup rapat.

Seláin baunya wangi, sambil lingkung juga tahan lama serta lebih mudah untuk disimpan apabila dibandingkan dengan ikan asin atau ikan segar biasa.

2. PROSES PEMBUATAN SAMBAL LINGKUNG

Bahan yang dipergunakan untuk produksi 5 ons sambal lingkung :

1. Ikan kakap/tenggiri yang masih segar	1 kg
2. Kelapa	2 butir
3. Bawang merah	10 bungkul
4. Bawang putih	2 bungkul
5. Terasi	5 gram
6. Kemiri	10 butir
7. Serai	2 batang
8. Daun jeruk purut	5 lembar
9. Laos	20 gram
10. Gula	1 sendok makan
1. Garam	1 sendok makan

Alat-alat yang diperlukan :

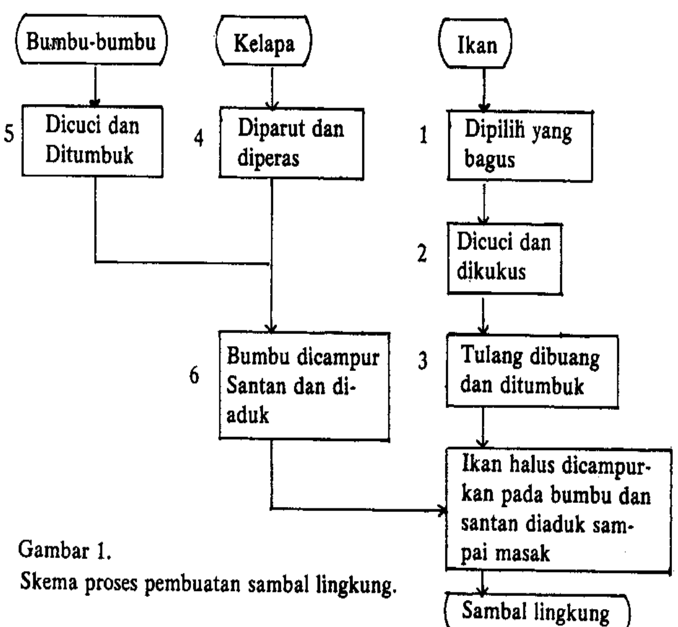
1.	Pisau	1 buah
2.	Cobek + muntu	1 unit
3.	Parutan kelapa	1 buah
4.	Wajan aluminium + sondet	1 unit
5.	Dandang nasi	1 buah
6.	Toples/kantong plastik	1 buah/lembar ukuran 1 kg
7.	Baskom	2 buah
8.	Kompor	1 buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Ikan kakap/tenggiri dibersihkan, yaitu sisik dan isi perutnya dibuang.
2. Bumbu-bumbu dibersihkan dan disiapkan.
3. Alat-alat yang akan dipakai disiapkan.

Cara pembuatan :

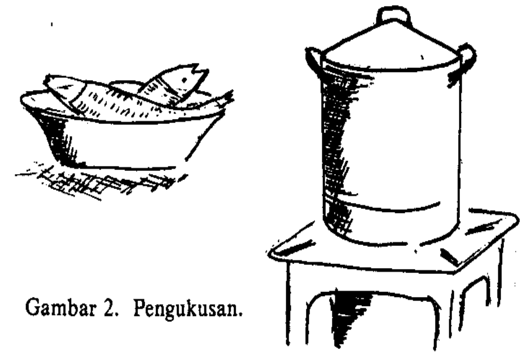
Skema pembuatan sambal lingkung dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1.
Skema proses pembuatan sambal lingkung.

Keterangan Proses Pembuatan :

1. Ikan dipilih yang bagus dan segar.
2. Ikan setelah dibuang sisik dan isi perutnya, lalu dikukus sampai matang (ikan ditaruh dalam baskom, baru dimasukkan ke dalam dandang nasi untuk dikukus sehingga air ikan tidak terbuang).

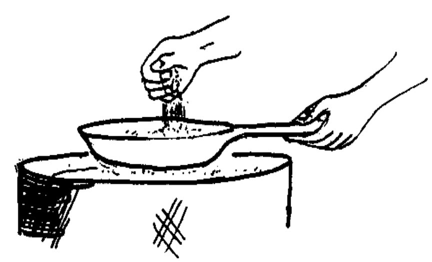


Gambar 2. Pengukusan.

3. Setelah matang, tulangnya dibuang kemudian ditumbuk.

Gambar 3. Penumbukan.

4. Kelapa diparut lalu ditambahkan air sedikit demi sedikit dan diperas, sehingga menghasilkan santan kental sampai kira-kira 5 gelas.

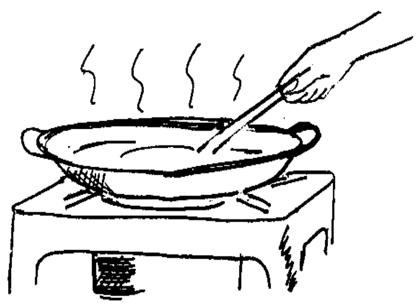


Gambar 4. Pembuatan santan kental.

5. Bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, terasi dan lain-lainnya setelah dicuci bersih lalu ditumbuk sampai halus kecuali serai yang hanya digepyak saja.

Gambar 5. Penumbukan bumbu-bumbu.

6. Bumbu halus dimasukkan ke dalam wajan yang telah berisi santan kental, digodog sampai mendidih, aduk sesekali agar santannya tidak pecah.
7. Campurkan daging ikan halus ke dalam santan kental beserta bumbu-bumbu tadi kemudian diaduk terus-menerus sampai adonan menjadi kering dan berwarna coklat muda (matang).



Gambar 6. Adonan diaduk

Sambal lingkung telah jadi.

Cara penyimpanan :

Setelah didinginkan, sambal lingkung disimpan dalam toples atau kantong plastik yang tertutup rapat.

Gambar 7. Penyimpanan sambal lingkung.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran :

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan :

1. Bahan Langsung :

a. Ikan kakap/tenggiri 60 kg a Rp. 1.000,—	= Rp. 60.000,—
b. Kelapa 120 butir a Rp. 100,—	= Rp. 12.000,—
c. Bawang merah 4,5 kg a Rp. 360,—	= Rp. 1.620,—
d. Bawang putih 1 kg a RP. 1.400,—	= Rp. 1.400,—
e. Terasi 3 ons a Rp. 125,—	= Rp. 375,—
f. Kemiri 1,5 kg a Rp. 1.500,—	= Rp. 2.250,—
g. Serai 5 ikat a Rp. 50,—	= Rp. 250,—
h. Daun jeruk purut 30 tusuk a Rp. 15,—	= Rp. 450,—
i. Laos 1,2 kg a Rp. 150,—	= Rp. 225,—
j. Gula 1,5 kg a Rp. 270,—	= Rp. 405,—
k. Garam 6 bata a Rp. 25,—	= Rp. 150,—
	Rp. 79.125,—
2. Buruh langsung :	= Rp. —
3. Bahan tak langsung :	
a. kantong plastik ukuran ¼ kg 2,5 ons a Rp. 250,—	= Rp. 625,—
b. minyak tanah 20 liter a Rp. 40,—	= Rp. 800,—
	Rp. 1.425,—
4. Buruh tak langsung	= Rp. —,

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Pisau	1	500,—	24	20,80
2. Cobek + muntu	1	750,—	24	31,25
3. Parutan kelapa	1	250,—	12	20,83
4. Wajan + sodet	1	2.750,—	36	76,38
5. Dandang nasi	1	1.500,—	24	62,50
6. Baskom	2	3.000,—	36	166,66
7. Kompor	1	3.000,—	24	125
Jumlah	—	11.750,—	—	503,42

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan = Rp. 81.053,42

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan = Rp. 3.000,—

C. Pajak pasar per bulan = Rp. —

Rp. 3.000,—

Jumlah total pengeluaran per bulan :
Rp. 81.053,42 + Rp. 3.000,— = Rp. 84.053,42

II. Pemasukan :

Hasil penjualan sambal lingkung 30 kg
a Rp. 5.000,— = Rp. 150.000,—

Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran
= Rp. 150.000,— — Rp. 84.053,42
= Rp. 65.946,58

III. Modal Usaha :

A. Modal peralatan :

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar = Rp. 11.750,—

B. Modal kerja :

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar = Rp. 84.053,42

Jumlah total modal usaha per bulan = Rp. 95.803,42

atau = Rp. 96.000,—