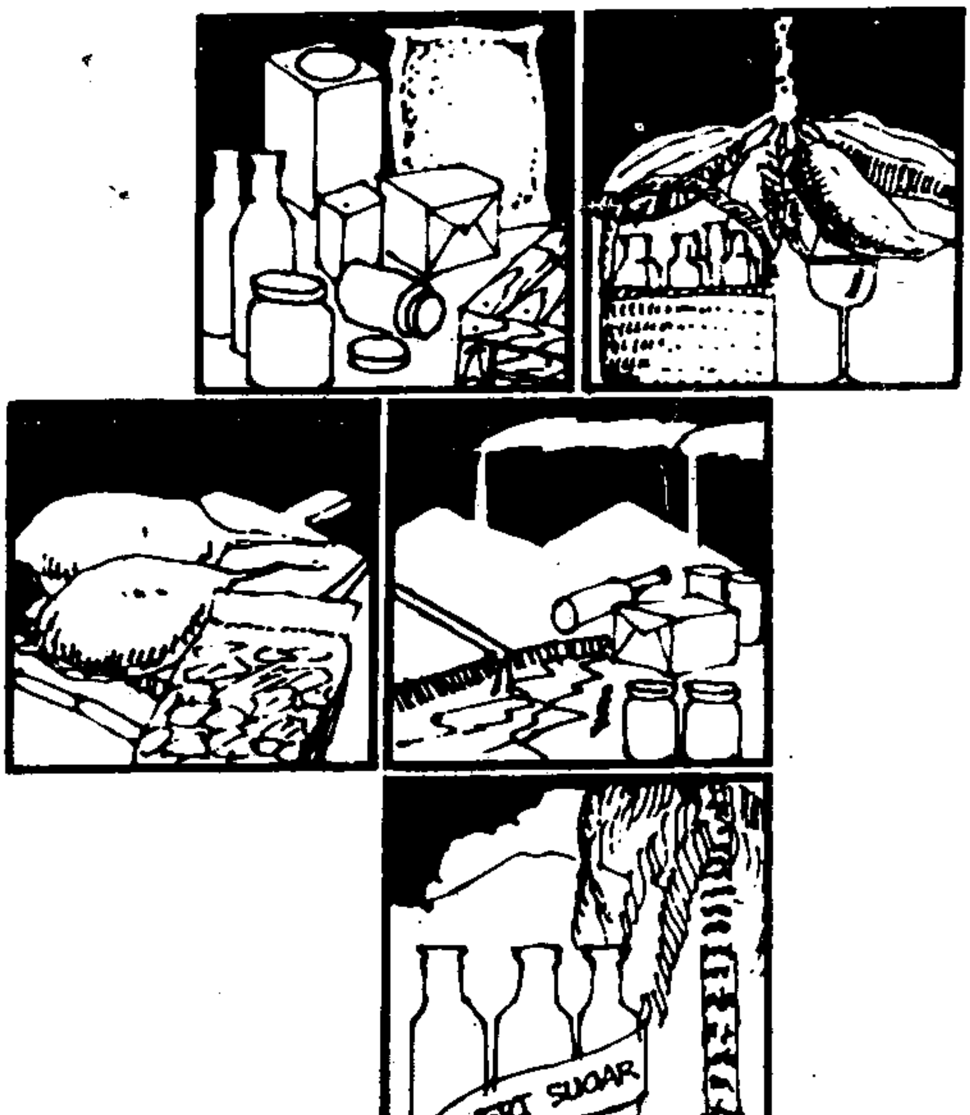
Vol. 9 ISSN 0126-3080
No. 20 Desember 1991

Buletin

PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN



PUSBANGTEPA/FTDC

DAFTAR ISI

Vol.9 No.20 (59-61)

PEMBUATAN KERIPIK UBI JALAR SIMULASI

Tri Susilowati*)

BAHAN

Ubi jalar 10 kg	Cabe kering 1 ons
Garam 2 ons	Minyak 2 kg.

ALAT

Pisau 2 buah	Kompor 1 buah
Dandang 1 buah	Rol kayu 2 buah
Waskom plastik 2 buah	Timbangan 1 buah
Penggorengan 1 buah	Pencetak ϕ 5 cm 2 buah
Penumbuk 1 buah	Tampah 5 buah.

CARA KERJA

1. Mula-mula ubi jalar dicuci bersih.
2. Selanjutnya dikukus sampai masak, lalu dikupas.
3. Ubi yang sudah masak kemudian diiris tipis-tipis dan dikeringkan sampai kering di bawah sinar matahari atau dapat juga digunakan pengering buatan. Apabila digunakan alat pengering buatan, maka suhu yang diperlukan adalah 60 - 65°C selama 5 - 6 jam.
4. Bila irisan ubi jalar telah kering, selanjutnya ditumbuk untuk dibuat tepung. Tepung diayak dengan ayak berukuran 600 mesh.
5. Pembuatan adonan dilakukan dengan cara menambahkan air sebanyak 30 - 40 persen dari berat tepung dan diaduk sehingga menjadi adonan.
6. Bumbu-bumbu dapat ditambahkan garam sebanyak 2 persen atau bila diinginkan rasa pedas dapat juga ditambahkan tepung cabe sebanyak 1 - 1.5 persen. Diaduk sampai rata sehingga merupakan adonan yang kompak.

---

*) Staf Pusbangtepa/FTDC IPB.

7. Adonan lalu dibuat lembaran-lembaran tipis setebal 0.5 - 0.7 mm dengan menggunakan roll kayu. Selanjutnya dicetak dengan alat pencetak khusus berdiameter 5 cm.
8. Keping-keping adonan kemudian dikeringkan sampai kering.
9. Proses terakhir adalah penggorengan. Pada proses ini dilakukan penggorengan dengan minyak goreng dengan suhu 180°C selama 2 detik.

ANALISA EKONOMI

Untuk jumlah produksi per hari 10 kg ubi jalar segar.

Pengeluaran:

a. Biaya produksi dalam satu bulan:

1. Bahan langsung

Ubi jalar segar, 30(hari)x(10)kg x Rp 200,-	Rp 60.000
Garam, 30 x 2 x Rp 100,-	Rp 6.000
Cabe segar (dibuat kering), 30 x 2 x Rp 200	Rp 12.000
Minyak goreng, 30 x 2 x Rp 1.000,-	Rp 60.000
	Rp 138.000

2. Bahan tidak langsung

Minyak tanah, 30 x 1 x Rp 300,-	Rp 9.000

3. Buruh langsung -
4. Buruh tidak langsung -
5. Biaya penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Pisau	2	4.000	12	333,33
2. Dandang besar	1	10.000	36	277,78
3. Waskom plastik	2	4.000	24	166,67
4. Penggorengan	1	5.000	36	138,89
5. Penumbuk	1	5.000	36	138,89
6. Kompor	1	10.000	36	277,78
7. Rol kayu	2	2.000	36	55,56
8. Timbangan	1	12.500	36	347,22
9. Pencetak	2	1.000	12	83,33
10. Tampah	5	7.500	36	208,33
Jumlah		61.000		2.027,77

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bln)}} = \text{Rp.2.027,77}$$

6. Jumlah biaya produksi per bulan

   Rp.138.000 + Rp.9.000 + Rp 2.027,77 = Rp.144.027.77

b. Angkutan ke pasar per bulan:

   30 hari x Rp 500,- Rp. 15.000,00

c. Pajak -

Total pengeluaran per bulan Rp 164.027,77

Pemasukan:

Hasil penjualan dihitung dengan cara menganggap bahwa keripik tiap hari habis terjual (rendemen yang diperoleh adalah 30 persen dari bahan mentah) jadi kalau per hari membuat 10 kg ubi jalar maka akan diperoleh sekitar 3 kg keripik masak.

Hasil penjualan per bulan:

30 x 3 kg x Rp 6.000,- = Rp 540.000,00

Keuntungan:

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran

Rp 540.000,00 - Rp 164.027,77 = Rp 375.972.23

Modal Usaha:

a. Modal peralatan = Rp 61.000,00

b. Modal kerja
   (nilainya = pengeluaran dalam satu bulan) Rp 164.027,77

Modal usaha yang dibutuhkan Rp 225.027,77

Dibulatkan menjadi Rp 225.500,00 (Dua ratus dua puluh lima ribu rupiah).

Catatan:

Harga-harga yang digunakan dalam analisa ekonomi ini adalah berdasarkan harga di Bogor pada bulan Nopember 1991.