

Ansori Rahman^{+))}
 Winiati Pudji Rahayu^{+))}

PEMBUATAN EMPEK-EMPEK

PENDAHULUAN

Empek-empek adalah makanan spesifik Palembang yang terkenal bukan hanya didaerah Palembang saja tetapi juga di daerah-daerah lain. Rasa empek-empek lesat, pedas, asin dan asam sehingga setiap orang yang menyukai selera rasa tersebut senang memakan empek-empek.

Ada beberapa jenis empek-empek yang dikenal yaitu lenggang, model, kapal selam dan lain sebagainya. Di dalam pembuatan empek-empek lenggang, adonan yang dibikin bulat-bulatan kecil sebesar kelereng direbus, dimasukkan kedalam telur yang sudah dikocok, kemudian didadar. Empek-empek lenggang yang lain diproses dengan memanggangnya di atas bara api.

Empek-empek model dan kapal selam prosesnya sama dengan empek-empek lenggang, hanya di dalamnya diisi tahu untuk empek-empek model atau telur rebus yang sudah dikupas untuk empek-empek kapal selam. Empek-empek kapal selam pada waktu direbus sering timbul tenggelam sehingga dinamakan empek-empek kapal selam. Empek-empek jenis ini banyak dibuat di rumah-rumah secara tradisional. Kedua jenis empek-empek ini, digoreng lebih dulu sebelum dihidangkan.

Empek-empek dapat juga dibuat berbentuk gelondongan, yang kemudian dipotong-potong disebut kemplang. Dengan pengeringan adonan empek-empek dapat dibuat tahan lama. Sebelum dimakan empek-empek kering ini direbus kemudian diberi bumbu dan disebut tekwan atau dapat juga dibuat kerupuk.

^{+))} Staf Pusbangtepa/FTDC - IPB

Di dalam pembuatan kerupuk biasanya digunakan pirikan, yaitu piringan kuningan berlubang-lubang yang berfungsi sebagai cetakan. Dengan jalan mengepres adonan tersebut melalui lubang-lubang ini akan dihasilkan kerupuk.

Empek-empek dapat langsung dimakan atau disajikan bersama saos. Biasanya saos ini dibuat dari udang kering yang telah ditambah dengan bumbu-bumbu dan air.

PROSES PEMBUATAN EMPEK-EMPEK

EMPEK-EMPEK LENGGANG

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Ikan tenggiri/belida	400 gr
2. Tepung kanji/sagu	150 gr
3. Air	75 cc
4. Telur	4 butir
5. Garam	secukupnya

Alat-alat yang dipergunakan

1. Panci email	3 buah
2. Wajan	3 buah
3. Garpu	1 buah
4. Kompor	3 buah
5. Cobek	1 buah
6. Pisau	2 buah
7. Timbangan kodok	1 buah

Persiapan yang diperlukan

1. Menyiapkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan empek-empek tersebut
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan digunakan.

Cara Pembuatan

1. Daging ikan dibersihkan dan dikikis dengan garpu. Kulit dan tulang-tulangnya dibuang, daging ikan dihancurkan.

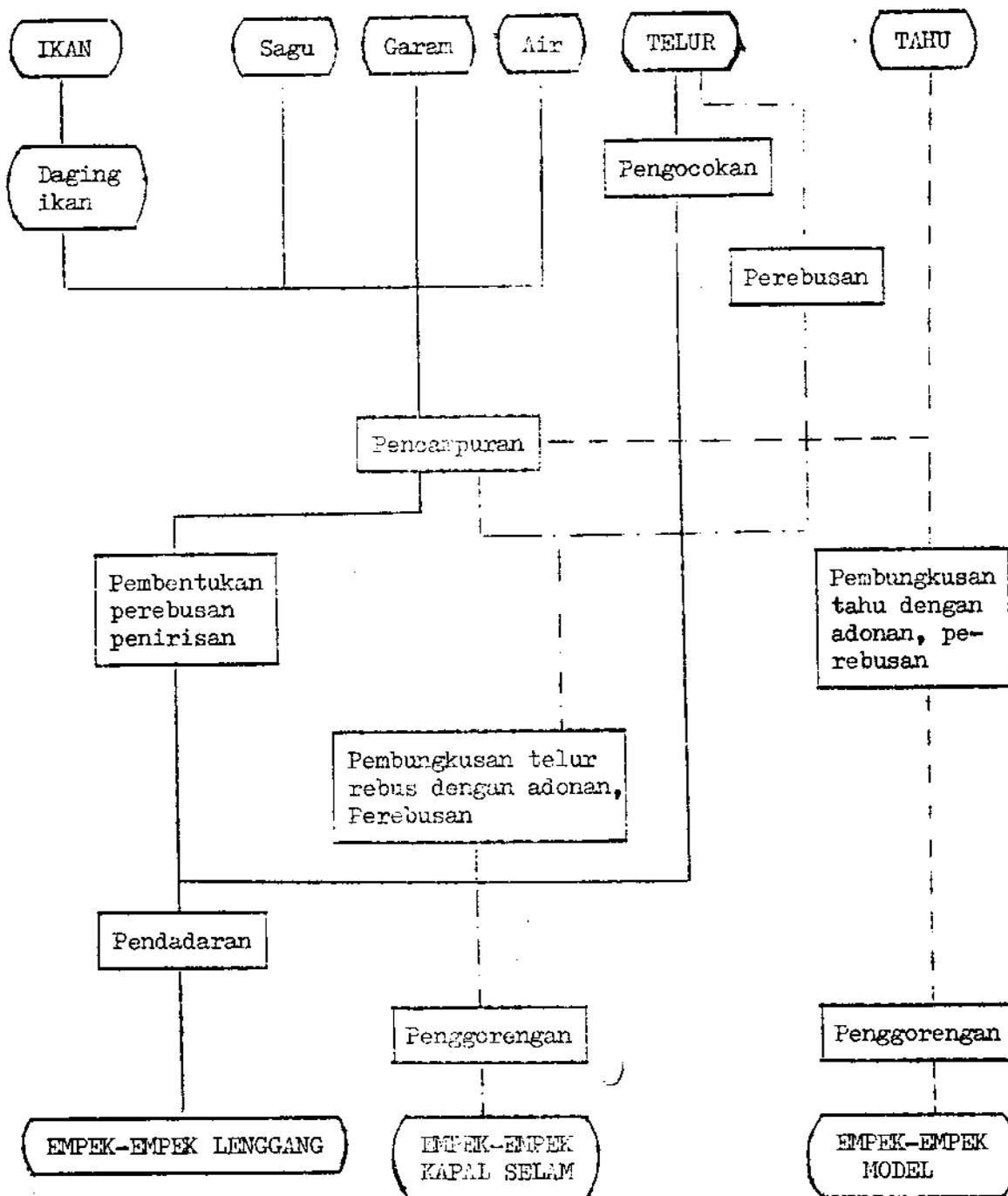


Gambar 1. Pembersihan kulit dan tulang-tulang ikan dengan garpu

2. Daging ikan kemudian dicampur dengan sagu, garam dan air sedikit sambil diulenin sampai lemas dan campurannya merata.

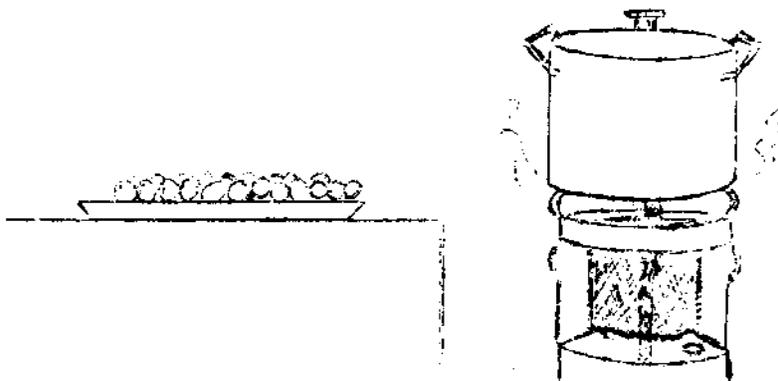


Gambar 2. Pembuatan adonan empek-empek



Gambar 3. Skema proses pembuatan empek-empek lenggang, model dan kapal selam.

3. Adonan kemudian dibentuk menjadi bulat-bulat sebesar bakso, kemudian direbus sampai masak (kurang lebih 45 menit) dan ditiriskan.



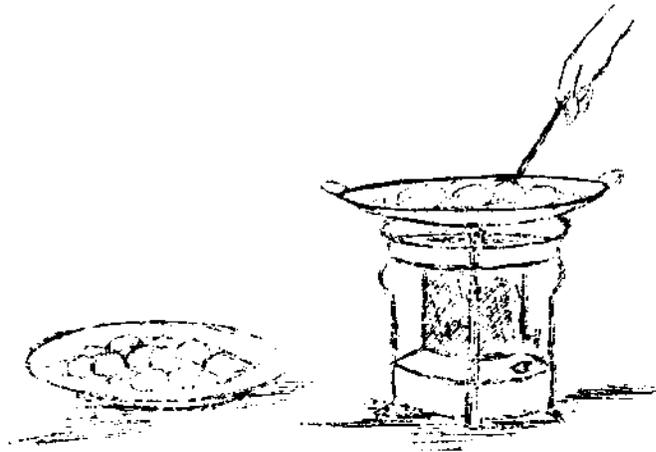
Gambar 4. Adonan-adonan berbentuk bulatan-bulatan dan perebusan

4. Telur dikocok sehingga merata



Gambar 5. Pengocokan telur

5. Adonan berbentuk bulatan yang telah direbus dimasukkan kedalam kocokan telur, kemudian didadar tebal-tebal.



Gambar 6. Pendadaran telur dan pembulatan adonan

EMPEK - EMPEK MODEL

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Daging ikan tenggiri	400 gr
2. Tepung kanji/sagu	150 gr
3. Tahu, ukuran 5x5 cm	8 potong
4. Air	75 cc
5. Garam	secukupnya

Alat-alat yang dipergunakan

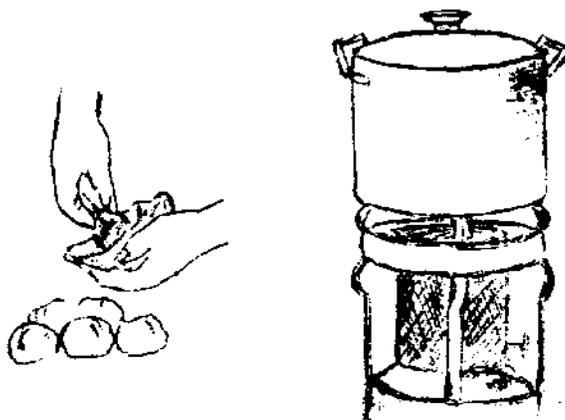
Sama dengan alat-alat dalam pembuatan empek-empek lenggang.

Persiapan yang diperlukan

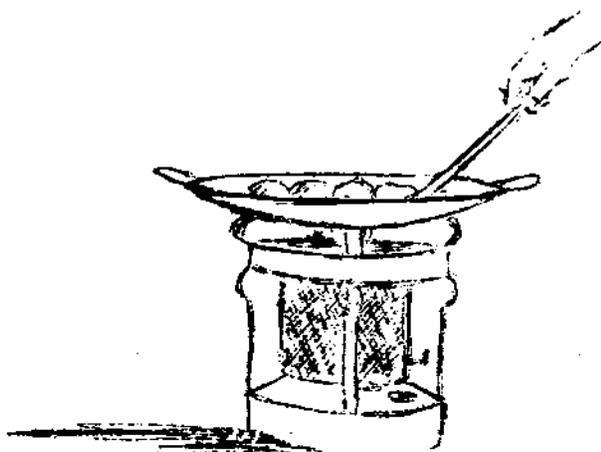
Sama dengan persiapan pada pembuatan empek-empek lenggang.

Cara Pembuatan

Umumnya pembuatan empek-empek model sama dengan pembuatan empek-empek legang. Perbedaannya dalam pembuatan empek-empek model adonan dibagi menjadi 8 bagian dan masing-masing bagian dipakai untuk membungkus tahu, kemudian setelah itu direbus sampai masak (Gambar 3).



Gambar 7. Pembungkusan tahu dengan adonan dan perebusannya



Gambar 8. Empek-empek Model di goreng

EMPEK - EMPEK KAPAL SELAM

Bahan_bahan yang dipergunakan

1. Daging ikan tenggiri/balida	400 gr
2. Tepung kanji/sagu	500 gr
3. Air	200 cc
4. Telur	10 butir
5. Garam	secukupnya

Alat-alat yang dipergunakan

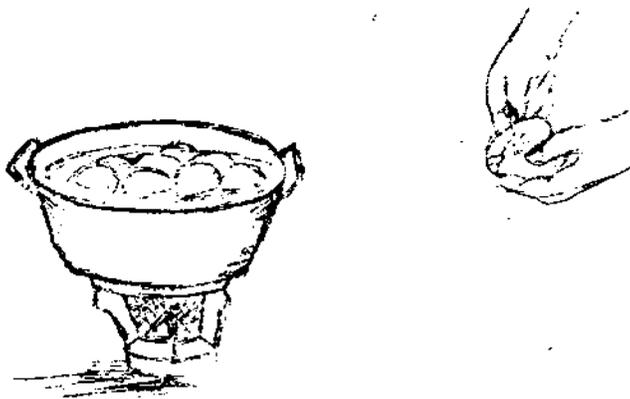
Sama dengan alat-alat pembuatan empek-empek lenggang.

Persiapan yang diperlukan

Sama dengan persiapan pada pembuatan empek-empek lenggang.

Cara Pembuatan

Umumnya pembuatan empek-empek kapal selam sama dengan pembuatan empek-empek lenggang. Perbedaannya dalam pembuatan empek-empek kapal selam, adonan dibagi menjadi 10 bagian dan masing-masing bagian diisi telur rebus yang sudah dikuliti, kemudian dibentuk setengah lingkaran dan di rebus (Gambar 3).



Gambar 9. Telur direbus dan dikuliti



Gambar 10. Adonan yang berisi telur rebus dan berbentuk setengah lingkaran

SAOS EMPEK - EMPEK

Bahan-bahan yang dipergunakan

- | | |
|------------------------|------------|
| 1. Udang kering (ebi). | 50 gr |
| 2. Bawang putih | 5 siung |
| 3. Kecap manis | 4 sendok |
| 4. Cabe merah | 5 buah |
| 5. Air | 500 cc |
| 6. Garam | secukupnya |

Alat-alat yang dipergunakan

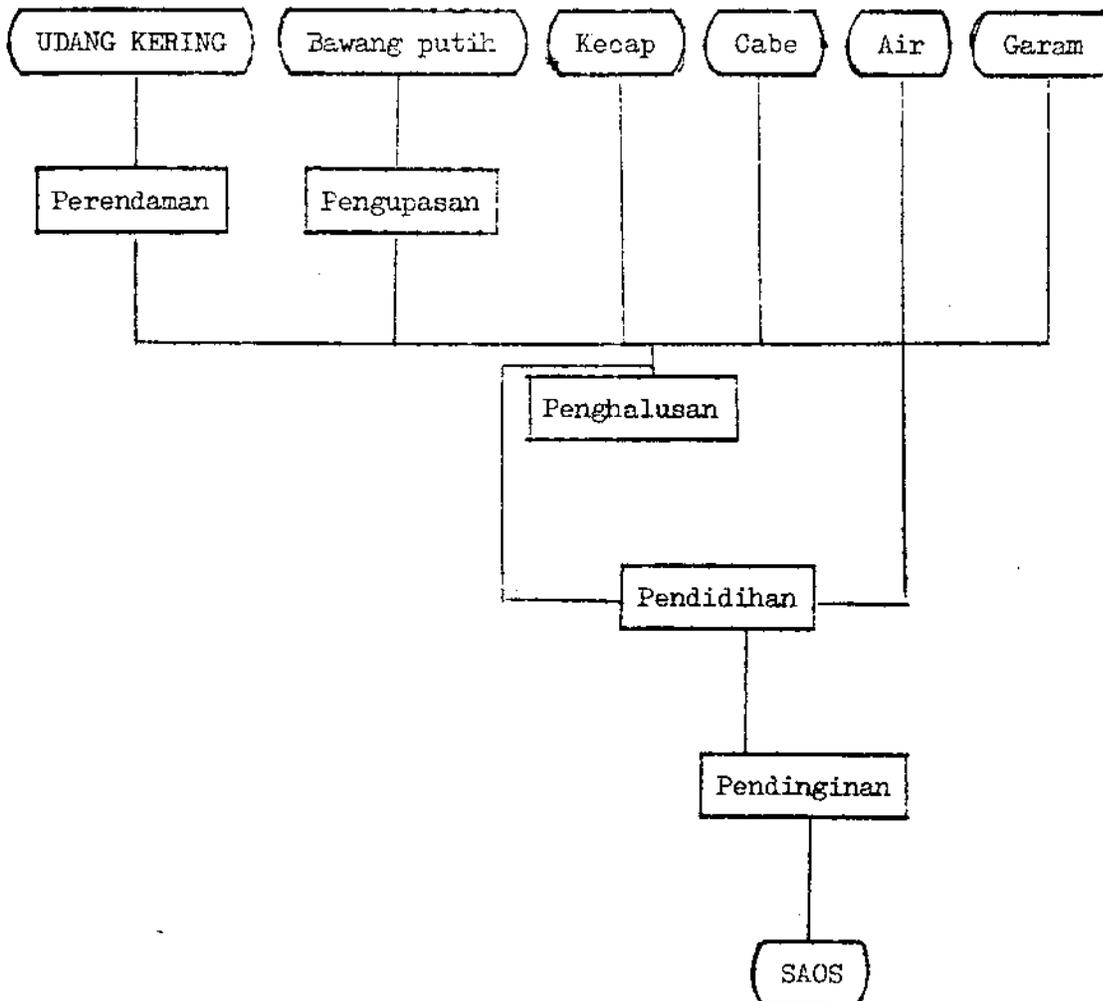
Sama dengan alat-alat dalam pembuatan empek-empek lenggang.

Persiapan yang diperlukan

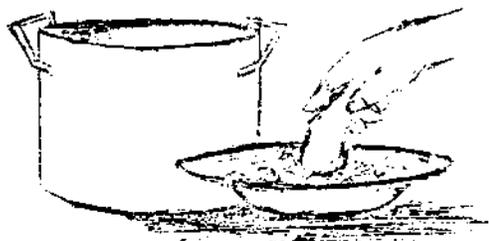
Sama dengan persiapan dalam pembuatan empek-empek lenggang.

Cara Pembuatan

1. Ebi direndam dalam air mendidih sampai lunak
2. Bawang putih dikupas dan dicuci
3. Ebi, garam, bawang putih, cabe, gula merah dihaluskan memakai cobek
4. Bumbu-bumbu yang telah halus ditambahkan air dan dididihkan.
5. Setelah dingin siap untuk disiramkan ke atas empek-empek



Gambar 11. Skema proses pembuatan saos empek-empek



Gambar 12. Penggerusan bumbu-bumbu

ANALISA EKONOMI

PENGELUARAN

Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Ikan basah	36 kg	a Rp. 1.500,-	= Rp. 54.000,-
b. Tepung tapioka	24 kg	a Rp. 250,-	= Rp. 6.000,-
c. Telur	420 butir	a Rp. 50,-	= Rp. 21.000,-
d. Garam	3 kg	a Rp. 250,-	= Rp. 750,-
e. Tahu	240 potong	a Rp. 25,-	= Rp. 6.000,-
f. Minyak goreng	10 kg	a Rp. 1.100,-	= Rp. 11.000,-
g. Bawang putih	5 kg	a Rp. 1.200,-	= Rp. 6.000,-
h. Kecap manis	5 botol	a Rp. 500,-	= Rp. 2.500,-
i. Gula merah	2,5 kg	a Rp. 600,-	= Rp. 1.500,-
j. Ebi	2,5 kg	a Rp. 400,-	= Rp. 1.000,-
k. Lombok	6 kg	a Rp. 750,-	= Rp. 4.500,-
i. Cuka makan	8 botol	a Rp. 300,-	= Rp. 2.400,-
			<hr/>
			Rp. 111.250,-

2. Buruh langsung			-
3. Bahan tak langsung			
a. Minyak tanah	120 liter	a Rp. 50,-	Rp. 6.000,-
b. Kantong plastik			
ukuran 1 kg	3 kg	a Rp. 1500,-	Rp. 4.500,-
			<u>Rp. 10.500,-</u>
4. Buruh tak langsung 1 orang			Rp. 10.000,-
5. Penyusutan alat per bulan			

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Panci email	3	15000	18	833,33
2. Wajan	3	7500	18	416,66
3. Garpu	1	1000	12	83,33
4. Kompor	3	12000	18	666,66
5. Cobek + muntu	1	1500	60	25
6. Pisau	2	800	12	66,66
7. Timbangan kodok	1	10000	60	166,66
Jumlah	-	47.800	-	2258,3

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

Total biaya produksi per bulan Rp. 134.008,30

Pengeluaran untuk pengangkutan per bulan (30 hari) .. Rp. 6.000,-

Pajak pasar per bulan (30 hari) Rp. 3.000,-

Total pengeluaran dalam sebulan Rp. 143.008,30

PEMASUKAN

Hasil Penjualan

a. Empek-empek longgar	300 biji @ Rp. 400,-	= Rp. 120.000,-
b. Empek-empek model	240 biji @ Rp. 300,-	= Rp. 72.000,-
c. Empek-empek kapal selam	300 biji @ Rp. 300,-	= Rp. 90.000,-
		<hr/>
		Rp. 282.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran
 = Rp. (282.000 - Rp. 143.008,3)
 = Rp. 138.991,7

MODAL USAHA

Modal peralatan	Rp. 47.800,-
Modal kerja (pengeluaran) dalam 1 bulan, yaitu sebesar	Rp. 143.008,3
	<hr/>
Jumlah total modal usaha per bulan	Rp. 190.808,3

Catatan

Harga bahan dan alat yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Januari 1981. Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pembaca menyesuaikannya kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi dalam penyajian ini.

PENDAHULUAN

Jambu biji adalah buah-buahan yang dapat tumbuh dengan baik di daerah tropik maupun sub tropik. Penanaman jambu biji telah dilakukan sejak beberapa abad yang lalu dan tanaman ini berasal dari Amerika.

Jambu biji yang dapat berbuah sepanjang tahun ini mempunyai kandungan vitamin C yang tinggi. Karena rasanya manis, buah ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk buah segar. Selain itu jambu biji dapat pula diolah menjadi sari buah, nektar, jam atau dalam bentuk olahan lainnya. Dan dengan adanya penganeka ragam dari penggunaan jambu biji ini, diharapkan jambu biji yang terbuang sia-sia akan dapat dimanfaatkan.

Pembuatan sari buah jambu biji dapat dilakukan oleh setiap orang karena cara pembuatannya sangat sederhana. Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan seperti misalnya pertumbuhan kapang dan atau khamir maka pembuatannya harus dilakukan sebersih mungkin. Dan agar supaya sari buah ini tahan sampai beberapa bulan, dapat pula ditambahkan bahan pengawet seperti misalnya natrium benzoat atau pengawet lainnya.

PROSES PEMBUATAN SARI BUAH JAMBU BIJI

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Jambu biji (yang sudah masak)
2. Gula pasir

^{+))} Staf Pusbangtepa/FTDC - IPB

Alat-alat yang dipergunakan

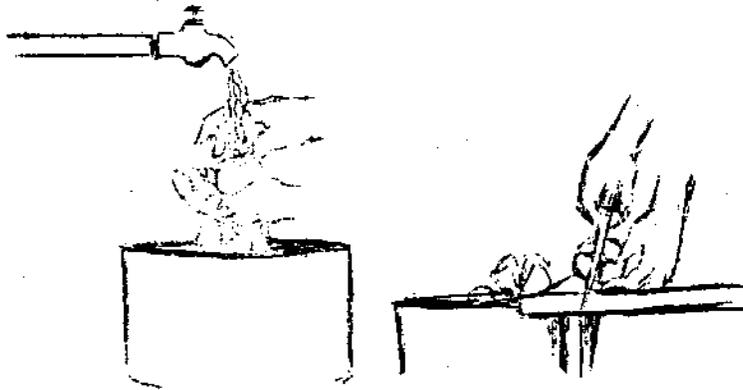
- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Pisau "stainless steel" | 7. Botol dan tutup |
| 2. Panci | 8. Corong |
| 3. Kompor | 9. Sendok sayur |
| 4. Blender | 10. Kain saring |
| 5. Saringan santan | 11. Alat penutup botol |
| 6. Talenan | |

Persiapan yang diperlukan

1. Menyiapkan bahan mentah jambu biji dan bahan penolong lainnya
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

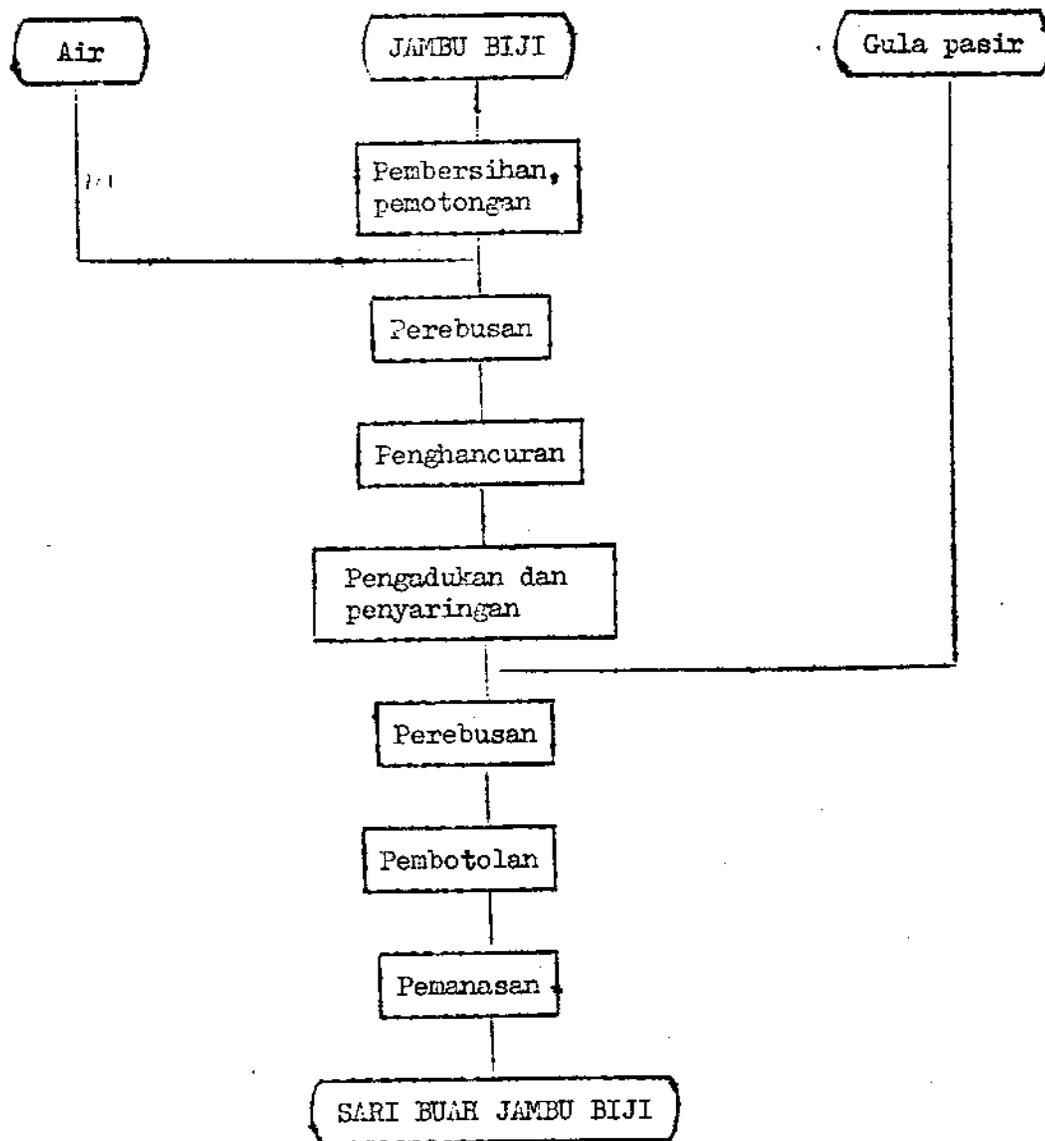
Cara Pembuatan

1. Jambu yang masak dipilih, dibersihkan, dicuci dan kemudian dipotong memanjang menjadi 3 atau 4 bagian.

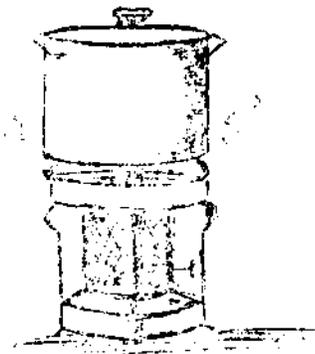


Gambar 2. Pembersihan dan pemotongan jambu

2. Kedalam jambu biji yang telah dipotong ditambahkan air dalam jumlah berat yang sama kemudian direbus sampai mendidih sehingga jambu menjadi lunak.

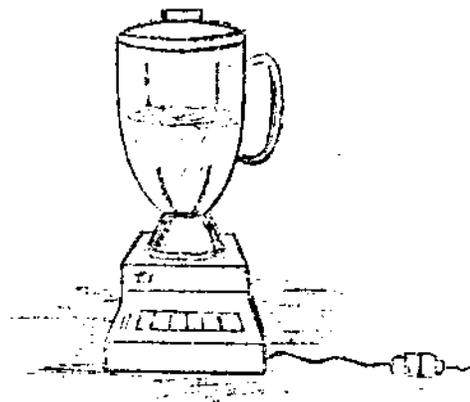


Gambar 1. Skema proses pembuatan sari buah jambu biji.



Gambar 3. Perebusan jambu biji

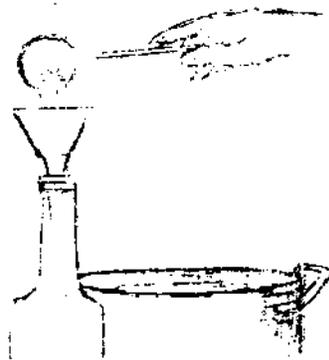
3. Jambu biji yang sudah masak dihancurkan dengan blender atau alat penghancur lainnya sampai semua daging buahnya hancur dan bijirnya terpisah tetapi tidak sampai pecah.



Gambar 4. Penghancuran jambu biji

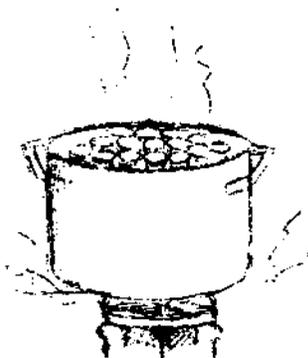
4. Setelah hancur, ke dalam cairan jambu biji ditambahkan air (1 : 8) dan diaduk sampai rata. Untuk memisahkan biji dan benda-benda yang lainnya, cairan ini disaring dengan saringan santan kemudian disaring lagi dengan kain saring.

5. Tambahkan gula pasir atau sirup kedalam cairan buah tadi sebanyak 75 gram untuk 1 liter air kemudian dipanaskan lagi sambil diaduk sampai semua gula larut dan tercampur merata.
6. Sari buah yang telah jadi, dalam keadaan panas dituangkan ke dalam botol yang telah disterilkan, lalu ditutup.



Gambar 5. Penuangan sari buah kedalam botol

7. Botol yang telah berisi sari buah tadi disterilkan lagi dengan cara merebus botol-botol tadi dalam panci yang berisi air (\pm 30 menit).



Gambar 6. Sterilisasi sari buah

8. Sari buah jambu biji yang telah jadi dapat disimpan dalam rak-rak botol atau kotak karton dan siap dipasarkan.

ANALISA EKONOMI

PENGELUARAN

Biaya produksi dalam 1 bulan (30 hari)

1. Bahan langsung			
a. Jambu biji 1,5 ton a	Rp. 400.000,-	= Rp.	600.000,-
b. Gula pasir 1,5 ton a	Rp. 500.000,-	= Rp.	750.000,-
			<hr/>
		= Rp.	1.350.000,-
2. Bahan tak langsung			
a. Minyak tanah 1000 liter a	Rp. 60,-	= Rp.	60.000,-
b. Tutup botol 54.000 buah a	Rp. 5,-	= Rp.	270.000,-
			<hr/>
		= Rp.	330.000,-
3. Buruh langsung			
Upah 3 orang a	Rp. 25.000,-	= Rp.	75.000,-
4. Buruh tak langsung			-
5. Penyusutan alat per bulan			

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai pe- nyusutan
1. Blender	2	120.000,-	60	2.000,-
2. Alat penutup botol	1	35.000,-	36	972,22
3. Kompor	2	15.000,-	24	625,-
4. Panci besar	4	60.000,-	24	2.500,-
5. Ember plastik	2	3.000,-	12	250,-
6. Pisau	4	6.000,-	24	250,-
7. Saringan	4	4.000,-	12	333,33
8. Gayung plastik	2	800,-	12	66,67
9. Sendok sayur	2	2.000,-	12	166,67

5. Penyusutan alat per bulan (Lanjutan)

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai penyusutan
10. Corong plastik	2	300,-	12	25,-
11. Kain saring	10 mtr.	5.000,-	6	833,33
12. Talenan	2	1.500,-	18	83,33
13. Sikat botol	4	600,-	12	50,-
14. Serbet	6	1.200,-	12	100,-
15. Botol	54.000	4.050.000,-	36	112.500,-
Jumlah	-	4.304.400,-	-	120.755,55

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

Total biaya produksi per bulan Rp. 1.875.755,55

Pengeluaran untuk pengangkutan per bulan (30 hari)... Rp. 30.000,-

Pajak pasar per bulan (30 hari) Rp. -

Total pengeluaran dalam sebulan Rp. 1.905.755,55

PEMASUKAN

Penjualan sari bush 54.000 botol @ Rp. 45,-

(tanpa botol) Rp. 2.430.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran

(Rp. 2.430.000,- - Rp. 1.905.755,55)

= Rp. 524.244,45

MODAL USAHA

Modal peralatan	Rp. 4.304.400,-
Modal kerja (pengeluaran) untuk 1 kali perputaran usaha pembuatan sari buah selama 2 hari diperlukan biaya Rp. 127.050,- sehingga dalam 1 masa peredaran (+ 10 hari) dibutuhkan biaya	Rp. 635.250,-
	<hr/>
	Rp. 4.304.250,-

Modal usaha yang dibutuhkan untuk memproduksi sari buah dalam 1 masa peredaran (+ 10 hari) = Rp. 4.939.650,-

Catatan :

Dengan berpedoman pada asumsi biaya yang dialokasikan untuk 1 masa peredaran maka pembuatan sari buah sebesar Rp. 4.939.650,- (Empat juta sembilan ratus tiga puluh sembilan ribu enam ratus lima puluh rupiah) maka disarankan untuk mengajukan Kredit Investasi Kecil (KIK) ke Bank Rakyat Indonesia (BRI).