

PENDAHULUAN

Dari berbagai jenis kacang-kacangan yang ada, kacang tanah merupakan salah satu jenis tanaman kacang-kacangan yang umum dikenal oleh petani. Kacang tanah ini biasanya ditanam sebagai tanaman tumpang dengan jagung. Kacang tanah merupakan jenis tanaman kacang-kacangan yang banyak mengandung lemak dan protein, serta mudah didapat dimana-mana dan juga mempunyai nilai ekonomis yang cukup kuat.

Sebagai produk pertanian yang mengandung protein, kacang tanah bersifat tidak tahan lama dalam penyimpanan, karena sangat mudah diserang hama kutu dan serangga lainnya. Untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomisnya, kacang tanah dapat diolah menjadi panganan seperti kacang garing, kacang bawang, kacang taucing, kacang goreng dan lain-lainnya.

Pembuatan kacang atom atau kacang shanghai mudah sekali, yaitu kacang tanah dilapisi tepung yang telah dicampur dengan bumbu-bumbu dan kemudian digoreng. Kacang atom disamping mudah pembuatannya, juga banyak disukai konsumen dan hal ini memberikan suatu prospek pemasaran yang cukup baik.

PROSES PEMBUATAN KACANG ATOM

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Kacang tanah	2 kg
2. Tepung tapioka	2 kg
3. Garam dapur	10 sendok teh
4. Bawang putih	50 gr

-) Staf FTDC - IPB

5. Tepung tawas	4 sendok teh
6. Air	2,5 liter
7. Ajinomoto/Sasa	1 sendok teh

Alat-alat yang dipergunakan

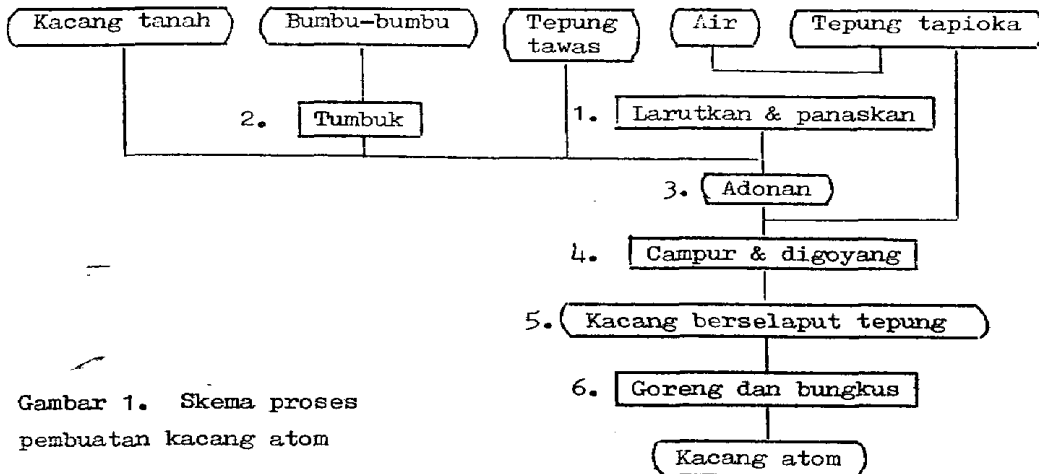
1. Panci	2 buah
2. Cobek + muntu	1 buah
3. Tambak	2 buah
4. Kalo	2 buah
5. Wajan + sodet	1 buah
6. Kompor	1 buah

Persiapan yang diperlukan

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (tepung tapioka) yaitu dilarutkan dan dipanaskan, lalu dijadikan bubur.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

Skema proses pembuatan kacang atom, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan kacang atom

Keterangan Proses Pembuatan

1. Tepung tapioka sebanyak 1/10 bagian dilarutkan dengan air sebanyak 2,5 liter dan dipanaskan sampai menjadi bubur.



Gambar 2. Pelarutan dan pemanasan tepung tapioka

2. Bumbu-bumbu seperti garam dapur, bawang putih dan vetsin (ajinomoto/sasa) ditumbuk sampai halus.



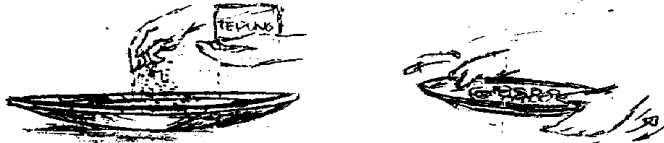
Gambar 3. Penumbukan bumbu

3. Bumbu-bumbu yang telah ditumbuk dan tepung tawas dicampur dengan bubur tepung tapioka, lalu diaduk sampai rata. Setelah itu 1/3 bagian dari bubur ini dicampur dengan kacang tanah dan diaduk sampai rata. Proses ini diulangi sebanyak tiga kali, sampai bahan yang diperlukan terpenuhi.



Gambar 4. Pembuatan adonan

4. Kacang tanah yang telah dicampur dengan adonan diletakan pada tampah yang telah ditaburi dengan $\frac{3}{10}$ bagian tepung tapioka. Kemudian tampah tersebut digoyang-goyang (dienter), dengan tujuan untuk melekatkan tepung dengan campuran tersebut. Proses ini diulangi sebanyak tiga kali, sampai bahan yang diperlukan terpenuhi.



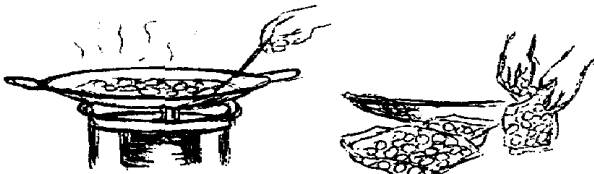
Gambar 5. Penaburan tepung tapioka dan kacang tanah serta penggoyangan tampah.

5. Setelah pencampuran dan penggoyangan, akan diperoleh kacang yang berselaput tepung dan kacang ini pun digoyang-goyangkan pada kalo.



Gambar 6. Kacang berselaput tepung

6. Kacang berselaput tepung ini digoreng dengan minyak. Bila sudah matang (+ 3 menit), dinginkan dan kemudian bungkus dengan plastik.



Gambar 7. Penggorengan dan pembungkusan kacang atom

Selesai digoreng dan dibungkus, kacang atom telah jadi dan siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan.

Cara Penyimpanan

Kacang atom dapat disimpan pada kantong plastik atau toples.



Gambar 8. Penyimpanan kacang atom

ANALISA EKONOMI

I. Analisa Keuntungan

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Kacang tanah	150 kg	a	Rp. 750,-	= Rp. 112.500,-
b. Tepung tapioka	150 kg	a	Rp. 250,-	= Rp. 37.500,-
c. Garam dapur	4 kg	a	Rp. 100,-	= Rp. 400,-
d. Bawang putih	4 kg	a	Rp. 1500,-	= Rp. 6.000,-
e. Tawas	5 kg	a	Rp. 400,-	= Rp. 2.000,-
f. Ajinomoto	$\frac{1}{2}$ kg	a	Rp. 1000,-	= Rp. 500,-
				<hr/>
				Rp. 162.900,-

2. Buruh langsung :

-

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak goreng	15 kg	a	Rp. 500,-	= Rp. 7.500,-
b. Minyak tanah	30 lt	a	Rp. 60,-	= Rp. 1.800,-
c. Kantong plastik	2 kg	a	Rp. 1000,-	= Rp. 2.000,-
				<hr/>
				Rp. 11.300,-

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	2	6.000	24	250
2. Cobek + muntu	1	1.500	12	125
3. Tampah	2	600	6	100
4. Kalo	2	800	6	133,33
5. Wajan + sodet	1	3.000	12	250
6. Kompor	1	3.000	12	250
Jumlah	-	14.700	-	1.008,33

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

Dengan demikian, biaya produksi per bulan : Rp. 175.208,33

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) : Rp. 6.000,-

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) : Rp. 1.500,-

Jumlah total pengeluaran per bulan : Rp. 182.708,33

II. Pemasukan

Hasil penjualan kacang atom 150 kg @ Rp. 1.600,- : Rp. 240.000.-

-- Keuntungan per bulan = pemasukan - pengeluaran
 = (240.000 - 182.708) : Rp. 57.292.-

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar

: Rp. 14.700,-

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar

: Rp. 182.708,-

Jumlah total modal usaha per bulan

: Rp. 197.408,-

Jadi modal usaha yang dibutuhkan

Rp. 198.000,-

Catatan :

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