TENTENG KACANG

Sassya Santausa+)

PENDAHULUAN

Tenteng kacang adalah suatu jenis makanan yang terbuat dari kacang tanah dan gula pasir. Tenteng kacang ini, banyak dijual di toko-toko dan biasanya dibungkus dalam kantong plastik.

Pembuatan tenteng kacang sangat mudah, yaitu kacang tanah disangrai, lalu dibelah-belah dan selanjutnya dimasak dengan gula pasir yang telah dilelehkan, serta ditambahkan sedikit cuka. Selesai dimasak, campuran tersebut dicetak dan digilas tipis, lalu dipotong-potong sehingga siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan, dengan dibungkus kantong plastik.

Pemberian gula pada tenteng kacang ini, dapat mengawetkan makanan ini lebih lama.

PROSES PEMBUATAN TENTENG KACANG

Bahan-bahan yang dipergunakan

1.	Kacang tanah	5 kg
2.	Gula pasir	2,5 kg
3.	Cuka	20 sendok teh

Alat-alat yang dipergunakan

1.	Wajan + sodet	1 unit
2.	Pisau	2 buah
3.	Talenan	10 buah

+) Staf FTDC - IPB

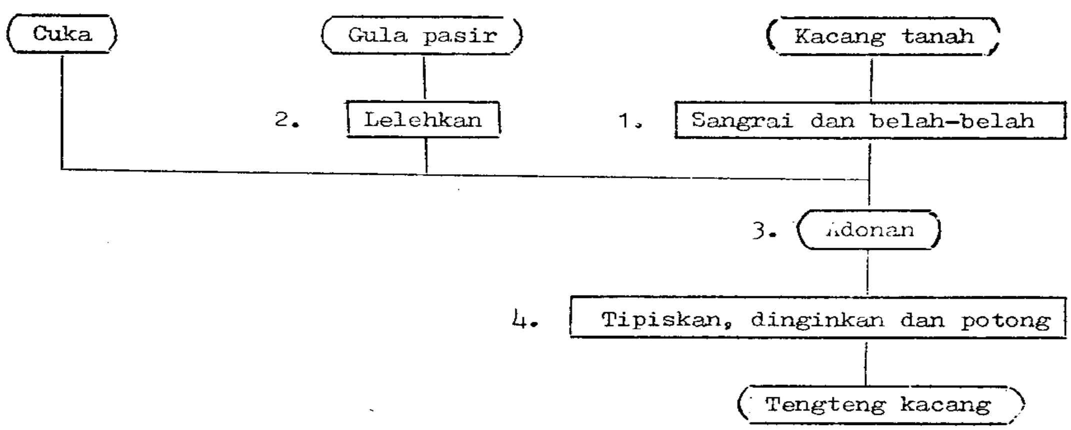
4. Botol kosong 2 buah
5. Sendok teh 1 buah
6. Kompor 1 buah

Persiapan yang diperlukan

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (kacang tanah) yaitu disangrai dan dibelah-belah.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

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



Gambar 1. Skema proses pembuatan tengteng kacang

Keterangan Proses Pembuatan

1. Kacang tanah disangrai sampai berwarna kekuningan dan lalu dibelah-belah dengan pisau.

Gambar 2. Penyangraian dan pembelahan kacang tanah

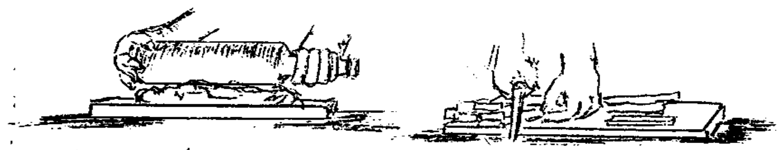
2. Gula pasir dilelehkan dalam wajan, sampai berwarna kuning kecoklatan.

Gambar 3. Pelelehan gula pasir

3. Kacang tanah yang telah dibelah-belah dan cuka dimasukkan pada lelehan gula pasir, lalu diangkat atau didinginkan. Setelah itu, adonan yang telah terbentuk diaduk-aduk hingga merata.

Gambar 4. Pembentukan dan pengadukan adonan

4. Adonan yang telah jadi tersebut, diletakan pada talenan untuk digilas tipis dengan botol yang telah dilumuri sedikit minyak. Selesai itu, adonan didinginkan dan lalu dipotong-potong menurut ukuran persegi panjang.

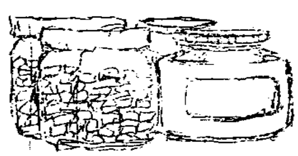


Gambar 5. Penipisan dan pemotongan adonan

5. Selesai dipotong, tenteng kacang telah jadi dan siap untuk dipasarkan.

Cara Penyimpanan

Tenteng kacang dapat disimpan pada kantong plastik yang tertutup rapat atau toples.



Gambar 6. Penyimpanan tengteng kacang

ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Kacang tanah 150 kg a Rp. 750,-	= Rp.	112.500,-
b. Gula pasir 75 kg a Rp. 300,-	= Rp.	22.250,-
c. Cuka 3 botol a Rp. 500,-	= Rp.	1.500,-
	Rp.	136.250,-

2. Buruh langsung : -

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak tanah 30 lt a Rp. 60,-	= Rp.	1.800,-
b. Kantong plastik 1 kg a Rp. 1.250,-	= Rp.	1.250,-
	Rp.	3.050,-

4. Buruh tak langsung : -

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Kompor	1	4.000	24	166,67
2. Wajan + sodet	1	3.000	24	125
3. Pisau	2	1.000	24	41,67
4. Talenan	10	3.000	36	83,33
5. Sendok teh	1	125	24	5,21
6. Botol kosong	2	100	24	4,16
Jumlah	-	11.225	-	426,04

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan	: Rp. 139.726,04
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	: Rp. 1.500,-
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	: Rp. 1.500,-
Jumlah total pengeluaran per bulan	: Rp. 142.726,04

II. Pemasukan

Hasil penjualan tenteng kacang 225 kg a Rp. 900	: Rp. 202.500,-
Keuntungan per bulan = pemasukan - pengeluaran (202.500 - 142.726)	: Rp. 59.774,-

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	: Rp. 11.225,-
B. Modal kerja	
Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	: Rp. 142.726,-
	Rp. 153.951,-
Jadi modal usaha yang dibutuhkan	: Rp. 154.000,-

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.