

ABON UDANG

**Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan**

**Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor**

1981



1. PENDAHULUAN

Penggunaan udang sebagai lauk-pauk sudah dikenal oleh masyarakat di Pulau Jawa. Biasanya udang dimasak sebagai bahan tambahan pada sambal goreng. Sering juga udang dimasak dalam bentuk udang goreng atau udang tepung yang digoreng. Dalam bentuk yang demikian udang tidak dapat tahan cukup lama. Bentuk masakan udang yang dapat tahan lama dan sangat gurih rasanya adalah dalam bentuk "abon udang".

Abon udang ini cukup mudah pembuatannya, sedang udang yang digunakan tidak perlu yang besar-besar atau yang baik kualitasnya, dapat menggunakan udang yang kecil-kecil saja.

Saat ini, abon udang memang belum begitu dikenal masyarakat Indonesia. Akan tetapi abon udang mempunyai masa depan yang baik, karena rasanya yang sangat gurih dan mempunyai protein yang tinggi.

Pembuatan abon udang mempunyai rendemen 60% dari bahan mentah pokok.

2. PROSES PEMBUATAN

Dalam proses pembuatan ini, diambil contoh pembuatan abon udang dengan menggunakan udang basah $\frac{1}{2}$ kg.

Bahan-bahan yang digunakan :

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1. Udang basah | $\frac{1}{2}$ kg |
| 2. Bawang merah | $\frac{1}{2}$ ons |
| 3. Bawang putih | 2 siung |
| 4. Tambar | 2 jimpit |
| 5. Kemiri | $\frac{1}{2}$ ons |
| 6. Gula pasir | 2 sendok makan (40 gr) |
| 7. Kelapa | $\frac{1}{2}$ buah |
| 8. Garam | secukupnya |

Alat-alat yang dipergunakan :

- | | |
|------------------|--------|
| 1. Wajan | 1 buah |
| 2. Conek + muntu | 1 buah |
| 3. Panci | 2 buah |
| 4. Pisau | 2 buah |
| 5. Parut | 1 buah |
| 6. Kalo | 1 buah |
| 7. Kompor | 1 buah |

Persiapan yang diperlukan :

1. Siapkan semua peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan/ digunakan.

2. Siapkan air mendidih satu panci yang akan digunakan untuk memasak udang.

3. Siapkan bawang merah dan bawang putih yang telah dikupas.

Cara pembuatan

Skema proses pembuatan abon udang dapat dilihat pada gambar 1.

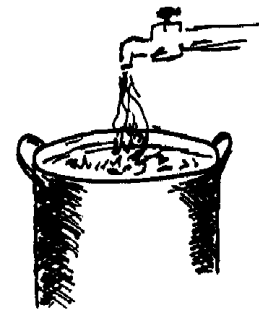
Keterangan Proses Pembuatan

1. Udang dikupas, kulit, kepala dan ekor diambil.

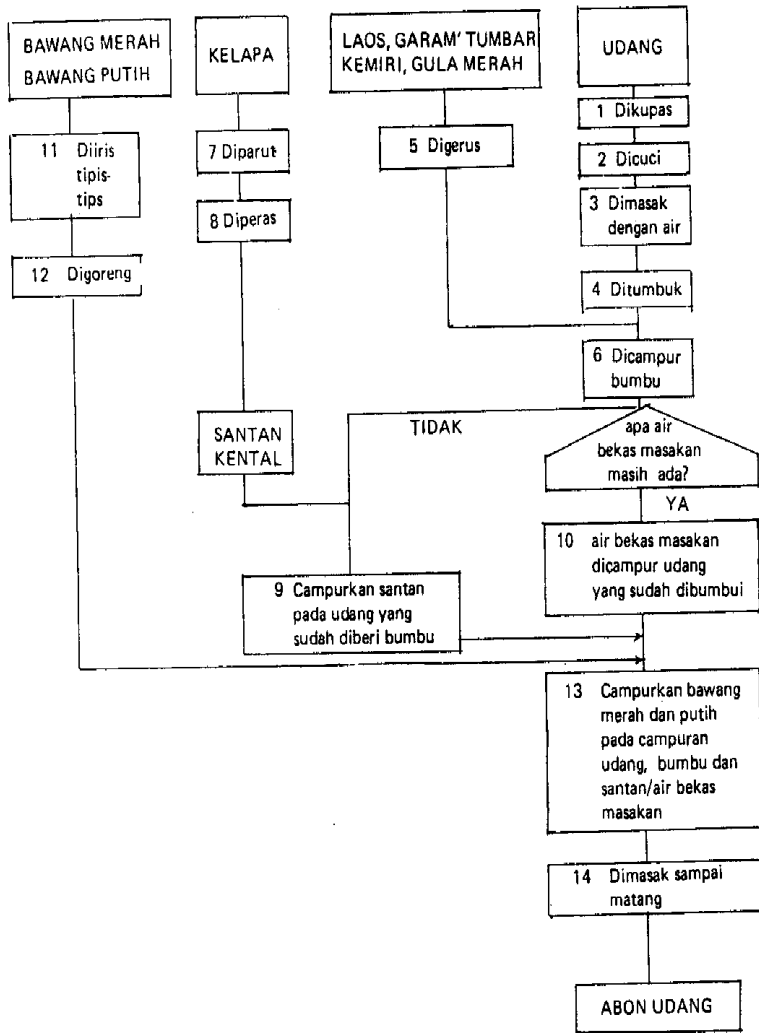


Gambar 2. Pengupasan udang.

2. Udang yang sudah dikupas dicuci dengan air bersih, dengan menggunakan panci.

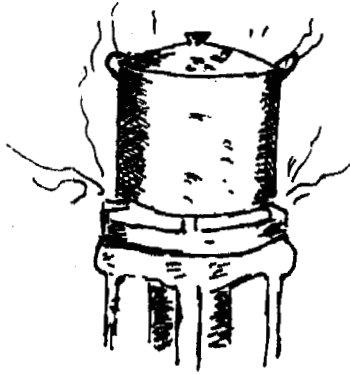


Gambar 3. Pencucian udang.



Gambar 1. Skema proses pembuatan abon udang.

3. Udang yang sudah bersih dimasak. Caranya, udang yang sudah dibersihkan dimasukkan ke dalam air mendidih yang telah dipersiapkan. Dan terus dipanaskan sampai 10 menit.



Gambar 4. Pemasakan udang.

4. Udang diangkat dan kemudian ditumbuk sampai cukup halus dan merata. Kalau ada air bekas masakan, maka air tersebut harus disimpan.



Gambar 5. Penumbukan udang

5. Laos yang kecil digepuk dengan muntu diatas cobek, kemudian tumar, kemiri, gula pasir yang sudah disediakan digerus bersama-sama. Setelah cukup lembut diberi garam secukupnya dan terus digerus sampai lembut.



Gambar 6. Penggerusan bumbu-bumbu

6. Udang yang sudah ditumbuk dicampur dengan bumbu yang sudah lembut sampai rata.



Gambar 7. Pencampuran udang dengan bumbu.

7. Separuh buah kelapa yang cukup tua diparut



Gambar 8. Pamarutan kelapa

8. Parutan kelapa diperas tanpa menambah air putih, sehingga diperoleh santan kental. Alat yang digunakan kalo dan panci.



Gambar 9. Pemerasan air santan kelapa

Selanjutnya perlu kita periksa apakah air bekas masakan cukup untuk memasak udang yang sudah dibumbui atau tidak ?. Atau dengan kata lain bekas masakan masih ada atau tidak ?.

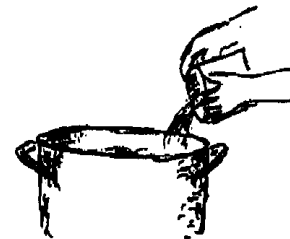
Kalau untuk memasak masih dibutuhkan santan maka proses pembuatan dilanjutkan pada proses no. 9. Tetapi jika tidak dilanjutkan pada proses no. 10.

9. Tambahkan santan secukupnya pada udang yang sudah dibumbui, selanjutnya dilanjutkan dengan proses no. 11.



Gambar 10. Penambahan air santan

10. Tambahkan air bekas masakan pada udang yang sudah dibumbui.



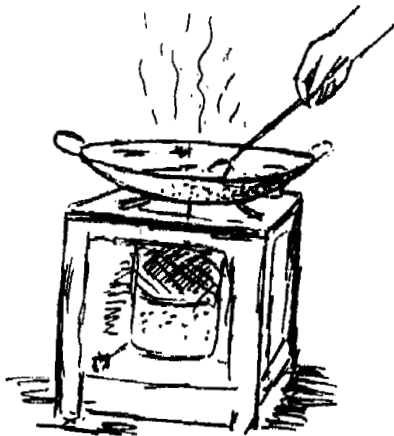
Gambar 11. Penambahan air bekas masakan.

11. Bawang merah dan bawang putih yang sudah dikupas diiris tipis-tipis.



Gambar 12. Pengirisan bawang merah dan putih.

12. Irisan-irisian bawang tersebut digoreng sampai cukup masak.



Gambar 13. Penggorengan bawang merah dan bawang putih.

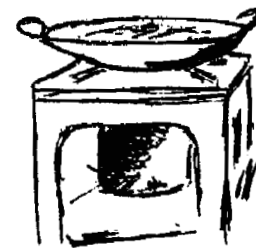
13. Campurkan gorengan iris-irisian bawang merah dan putih pada udang yang telah dibumbui dan dicampur dengan air bekas masakan/santan.



Gambar 14. Pencampuran udang dan gorengan bawang.

14. Masak sampai matang

Abon udang
telah jadi



Gambar 15. Pemasakan campuran udang + bumbu-bumbu

Cara penyimpanan

Pembungkusan yang paling cocok dengan menggunakan plastik, untuk tiap $\frac{1}{2}$ kg atau $\frac{1}{4}$ kg.



Gambar 16. Pembungkusan abon udang dengan plastik.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan Langsung :

- a. Udang mentah (basah)
100 kg a Rp. 1.500,- = Rp. 150.000,-
- b. Bawang merah 10 kg a Rp. 450,- = Rp. 4.500,-
- c. Bawang putih (400 siung)
1,5 kg a Rp. 3.500,- = Rp. 5.200,-

- d. Tumbur (400 jumpit)
1 kg a Rp. 2.000,- = Rp. 2.000,-
 - e. Gula pasir (400 sendok mkn)
6 kg a Rp. 270,- = Rp. 1.620,-
 - f. Garam 2 kg a Rp. 60,- = Rp. 120,-
 - g. Laos 0,5 kg a Rp. 100,- = Rp. 50,-
2. Buruh langsung = Rp. --
3. Bahan tak langsung
- a. Minyak tanah 60 liter a Rp. 45,- = Rp. 2.700,-
 - b. Minyak goreng 1 liter a Rp. 500,- = Rp. 500,-
 - c. Kantong plastik
1 $\frac{1}{2}$ kg a Rp. 1.000,- = Rp. 1.500,-
- Rp. 4.700,-
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. Wajan	1	1.500,-	36	45,-
2. Cobek + Muntu	2	2.000,-	12	170,-
3. Panci	4	12.000,-	24	50,-
4. Parut	2	2.000,-	36	60,-
5. Parut	2	300,-	12	25,-
6. Kalo	2	800,-	4	200,-
7. Alat penumbuk	1	750,-	36	25,-
8. Kompor	2	6.000,-	36	170,-
Jumlah	-	25.350,-	-	745,-

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

Dengan demikian biaya produksi per bulan = Rp. 169.000,-

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) a Rp. 500,- = Rp. 15.000,-

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

Jumlah total pengeluaran per bulan (30 hari) = Rp. 187.000,-

II. Pemasukan

Dengan rendemen 60%, maka hasil produksi abon udang dengan bahan udang basah 100 kg diperoleh abon 60 kg. Dengan mengambil resiko 20%, diperkirakan 60 kg abon terjual hanya 80% x 60 kg = 48 kg abon.

Hasil penjualan abon udang 48 kg a Rp. 5.000,- = Rp. 240.000,-

Keuntungan per bulan = pemasukan - pengeluaran
= Rp. (240.000,- - 187.000,-)
= Rp. 53.000,-

III. Modal Usaha

A. Modal Peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar = Rp. 28.850,-