

DODOL PISANG NANGKA

**Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan**

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

1981

1. PENDAHULUAN

Pisang nangka merupakan salah satu jenis pisang yang cukup banyak digemari orang, karena dapat dibuat sebagai pisang goreng dan kue pisang. Namun, pisang ini mempunyai rasa agak masam, sehingga menyebabkan orang-orang enggan untuk menyajikan sebagai pencuci mulut setelah makan.

Rasa masam inilah yang membuat nilai ekonomis pisang nangka menjadi rendah, dibandingkan dengan jenis pisang lainnya, yaitu pisang Ambon, pisang Raja mas, pisang Uli, pisang Tanduk dan lainnya. Karena itu, para petani lebih suka menanam pisang jenis lainnya.

Dengan memanfaatkan aroma dan rasa masam yang dimiliki pisang nangka dalam bentuk olahan dodol, nilai ekonomis pisang nangka dapat ditingkatkan. Pembuatan dodol pisang ini dapat diterapkan di daerah pedesaan, karena bahannya banyak tersedia dan peralatan yang diperlukan cukup sederhana serta waktu pembuatannya tidak terlalu lama.

2. PROSES PEMBUATAN DODOL PISANG NANGKA

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1. Buah pisang nangka	2 kg
2. Gula pasir	1 ons
3. Gula merah	3 ons
4. Tepung ketan	1 ons
5. Kelapa	1 butir
6. Panili	1 bungkus

Alat-alat yang dipergunakan :

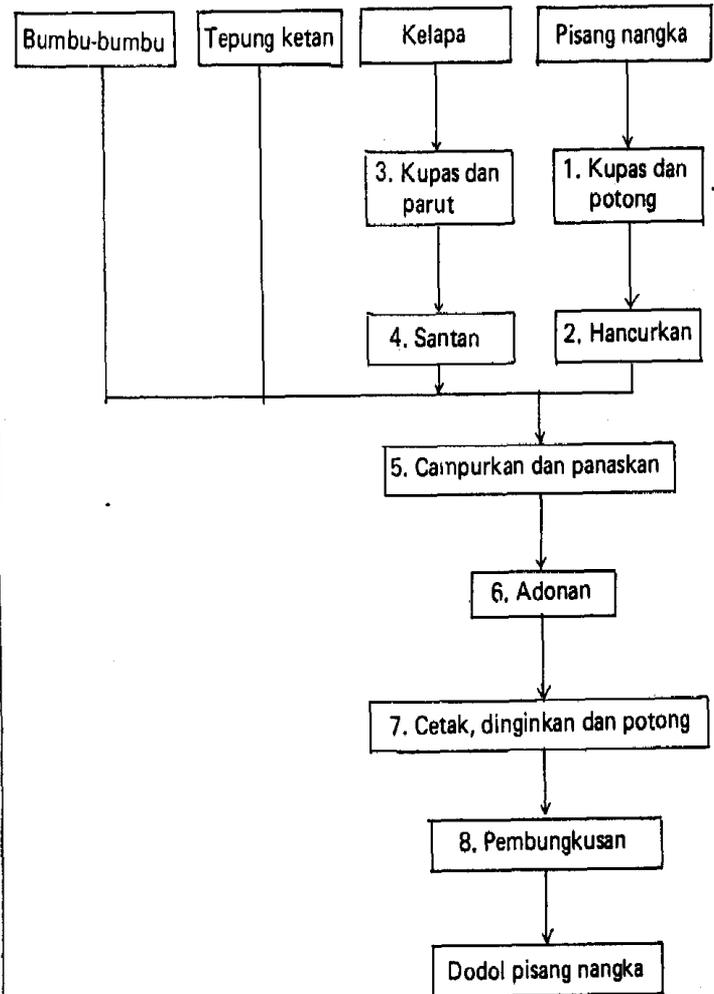
- | | |
|------------------|--------|
| 1. Baskom | 1 buah |
| 2. Talenan | 1 buah |
| 3. Pisau | 1 buah |
| 4. Cetakan dodol | 4 buah |
| 5. Wajan | 1 buah |
| 6. Lumpang + alu | 1 buah |
| 7. Kompor | 1 buah |
| 8. Sendok kayu | 2 buah |
| 9. Kalo | 1 buah |

Persiapan yang diperlukan :

1. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dibuat (pisang nangka) yaitu dikupas dan dipotong-potong kecil, lalu dihancurkan.
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

Skema proses pembuatan dodol pisang nangka dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan dodol pisang nangka

Keterangan Proses Pembuatan

1. Buah pisang dikupas, lalu dipotong kecil-kecil.



Gambar 2. Pengupasan dan pemotongan pisang.

2. Pisang yang telah dipotong-potong dihancurkan sampai halus.



Gambar 3. Penghancuran pisang.

3. Kelapa dikupas dan diparut.



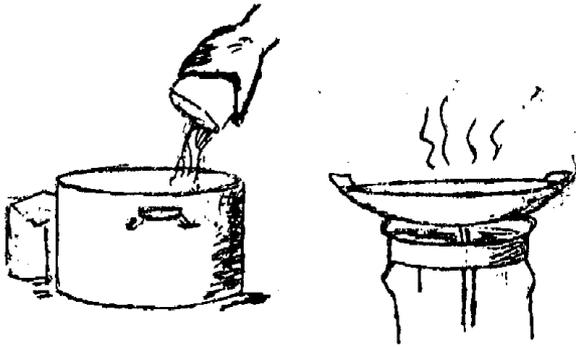
Gambar 4. Pengupasan dan pamarutan kelapa.

4. Kelapa yang telah diparut lalu diperas untuk dijadikan santan.



Gambar 5. Pembuatan santan.

5. Bahan-bahan seperti pisang nangka yang telah dihaluskan, bumbu-bumbu, tepung ketan dan santan dicampur bersama-sama lalu dipanaskan.



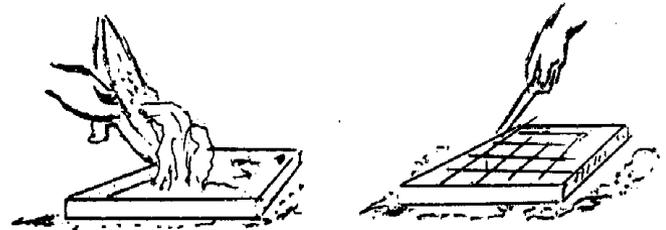
Gambar 6. Pencampuran dan pemanasan bahan.

6. Campuran bahan dipanaskan sampai terbentuk adonan kental.



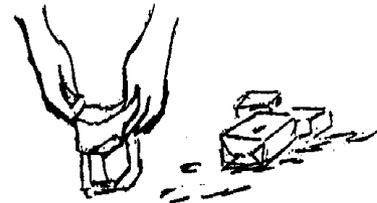
Gambar 7. Pembentukan adonan.

7. Adonan yang telah jadi segera dituangkan pada cetakan, lalu ditinggikan dan setelah itu dipotong menurut ukuran 5 cm x 3 cm.



Gambar 8. Pencetakan dan pemotongan dodol.

8. Dodol pisang nangka yang telah dipotong-potong itu, dimasukkan ke dalam kantong plastik.



Gambar 9. Pembungkusan dodol pisang nangka.

Selesai dibungkus, dodol pisang nangka telah jadi dan siap untuk dipasarkan.

Cara Penyimpanan

Dodol pisang nangka dapat disimpan pada kantong plastik atau toples.



Gambar 10. Penyimpanan dodol pisang nangka.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Pisang nangka	100 kg a Rp. 200,-	= Rp. 20.000,-
b. Gula pasir	5 kg a Rp. 300,-	= Rp. 1.500,-
c. Gula merah	15 kg a Rp. 500,-	= Rp. 6.500,-
d. Tepung ketan	5 kg a Rp. 500,-	= Rp. 2.500,-
e. Kelapa	50 bt a Rp. 100,-	= Rp. 5.000,-
f. Panili	50 bk a Rp. 10,-	= Rp. 500,-

2. Buruh langsung : Rp. 36.000,-

2. Buruh langsung :

3. Bahan tak langsung :

a. Plastik	15 m a Rp. 150,-	= Rp. 2.250,-
b. Minyak tanah	75 lt a Rp. 60,-	= Rp. 4.500,-

Rp. 6.750,-

4. Buruh tak langsung : -

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Baskom	1	1.500	12	125
2. Talenan	2	600	12	50
3. Pisau	2	1.000	18	55,50
4. Cetakan dodol	4	1.200	12	100
5. Wajan	2	5.000	24	208,33
6. Lumpang + alu	1	1.500	24	62,50
7. Kompas	1	3.000	24	125
8. Sendok kayu	2	500	6	83,33
9. Kalo	2	800	6	133,33
Jumlah	—	15.100	—	952,99

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

Dengan demikian biaya produksi per bulan: Rp. 43.702,99

B. Pengeluaran untuk pengangkutan

kepasar per bulan (30 hari) : Rp. 6.000,—

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

Jumlah total pengeluaran per bulan : Rp. 51.202,99

II. Pemasukan

Hasil penjualan dodol pisang nangka

100 kg a Rp. 850,— : Rp. 85.000,—

Keuntungan per bulan = Pemasukan —

Pengeluaran = Rp. (85.000—51.203) : Rp. 43.797,—

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli

peralatan adalah sebesar : Rp. 14.300,—

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pe-

ngeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar : Rp. 51.203,—

Jumlah total modal usaha per bulan : Rp. 65.503,—

Jadi modal usaha yang dibutuhkan : Rp. 66.000,—

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 menyesuaikan kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang telah diberikan.