

PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG



PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

10 DONAT TEPUNG SINGKONG

Bahan-bahan:

250 g tepung singkong	3 sdm susu bubuk dicairkan
250 g tepung terigu	sampai 1,3 gelas.
1 bungkus ragi instan	4 sdm terigu (untuk taburan)
2 butir kuning telur	300 ml minyak untuk menggoreng
0,5 ons margarin	100 g tepung gula (untuk ta-
0,5 sdt garam	buran)
	1 lembar kertas roti.

Membuatnya:

1. Campurkan tepung singkong dan tepung terigu hingga rata.
2. Beri lubang bagian tengahnya, pecahkan telur, tambahkan ragi dan garam. Aduk-aduk telur sampai rata.
3. Aduk bersana-sana tepung terigu dan tambahkan cairan susu sedikit demi sedikit sampai membentuk adonan.
4. Kemudian tambahkan margarin, aduk sampai rata dan adonan dapat untuk dipulung.
5. Taburi kertas roti dengan tepung terigu sampai rata.
6. Pulung adonan hingga menjadi 30 bagian dan letakkan di atas kertas roti.
7. Biarkan selama 1,5 - 2 jam sampai adonan kelihatan mengembang.
8. Angkat dan beri lubang bagian tengahnya dengan menggunakan ibu jari dan jari tengah. Goreng dalam minyak sampai warna coklat kekuningan.
9. Angkat dan tiriskan. Dinginkan dan taburi dengan tepung gula.

Komposisi:

Cukup untuk 30 buah kue a' 40 g dengan komposisi gizi kira-kira sebagai berikut: kalori 75,81 kal, protein 1,025 g, lemak 1,8 g dan karbohidrat 13,709 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 105 kue (3 resep)

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung terigu 30 x 0,75 kg x Rp 800	Rp	18.000,00
Tepung singkong 30 x 0,75 kg x Rp 600	Rp	13.500,00
Telur ayam 30 x 0,5 kg x Rp 1.800	Rp	27.000,00
Mentega 30 x 1,5 ons x Rp 300	Rp	13.500,00
Minyak goreng 30 x 1 kg x Rp 1.000	Rp	30.000,00
Susu skim 30 x 1 ons x Rp 750	Rp	22.500,00
Instant yeast 30 x 1,5 bks x Rp 350	Rp	15.750,00
Gula pasir 30 x 0,25 kg x Rp 1.000	Rp	37.500,00

	Rp	177.750,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250	Rp	7.500,00
Kertas roti 30 x 2 lbr x Rp 150	Rp	4.500,00

	Rp	12.000,00

4. Buruh tak langsung:

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Baskon plastik	2	4.000	24	166,66
2. Penggorengan	1	7.500	36	208,33
3. Sodet & serok	1 set	1.000	12	83,33
4. Irig	1	500	24	20,83
		13.000		479,15

Nilai penyusutan per bulan:	-----	Rp	479,15
	Nilai alat (Rp)		
	Umur pakai (bulan)		

Biaya produksi per bulan:

Rp 177.750 + Rp 12.000 + Rp 479,15 Rp 190.229,15

b. Angkutan ke pasar per bulan:

30 x Rp 500 Rp 15.000,00

c. Pajak:

Total pengeluaran per bulan: Rp 205.229,15

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:

30 x 105 x Rp 100 Rp 315.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
; Rp 315.000 - Rp 205.229,15 Rp 109.770,85

- Modal Usaha

a. Modal peralatan Rp 13.000,00

b. Modal kerja
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) Rp 205.229,15

c. Modal usaha yang dibutuhkan: Rp 218.229,15

Dibulatkan menjadi Rp 219.000,00 (dua ratus sembilan belas ribu rupiah).

Catatan:

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga di Pasar Anyar, Bogor, dalam bulan Desember 1989. Apabila harga-harga dalam analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap disesuaikan kembali.