EMPING MELINJO

Paket Industri Pangan
Untuk Daerah Pedesaan

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1982

PEMBUATAN EMPING MELINJO

1. PENDAHULUAN

Emping adalah suatu jenis makanan nyamikan yang dibuat dari buah melinjo, emping bukan merupakan makanan asing bagi masyarakat Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Biasanya digunakan sebagai pelengkap makanan seperti gado-gado, soto dan sebagainya.

Proses pembuatan emping sangat mudah dan sederhana, yaitu dengan menyangrai biji melinjo bersama pasir dan kemudian dipukul-pukul sampai tipis. Peralatan yang dipergunakan juga sederhana, yaitu yang biasa digunakan dirumah tangga.

Biasanya emping dipasarkan dalam keadaan mentah maupun dapat dicampur dengan udang atau kerang untuk menambah rasa dan rupa yang telah digoreng.

2. PROSES PEMBUATAN EMPING MELINJO

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Biji melinjo	: 5 Kg
2. Pasir	: 2 Kg

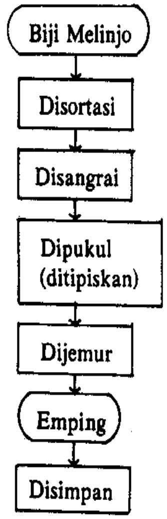
Alat-alat yang dipergunakan :

1. Penggorengan email/tanah	: 2 buah
2. Sodet kayu	: 2 buah
3. Batu untuk pemukul/alu	: 4 buah
4. Talenan kayu	: 4 buah
5. Kompor	: 2 buah
6. Tampah besar	: 6 buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Menyiapkan bahan-bahan.
2. Menyiapkan alat-alat yang akan dipakai.

Skema Pembuatan Emping Melinjo, dapat dilihat pada Gambar 1.



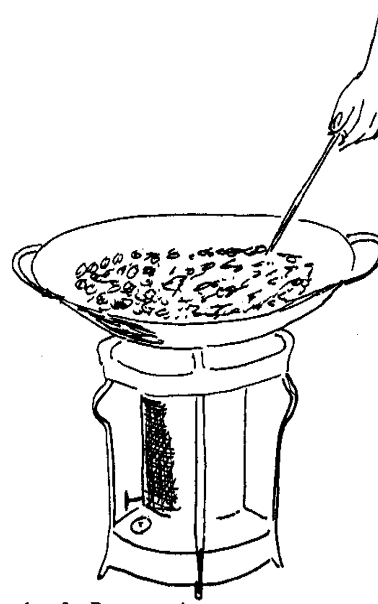
Gambar 1. Skema Pembuatan Emping Melinjo.

Cara pembuatan :

1. Buah melinjo dibersihkan dari daun dan buah yang sudah matang.

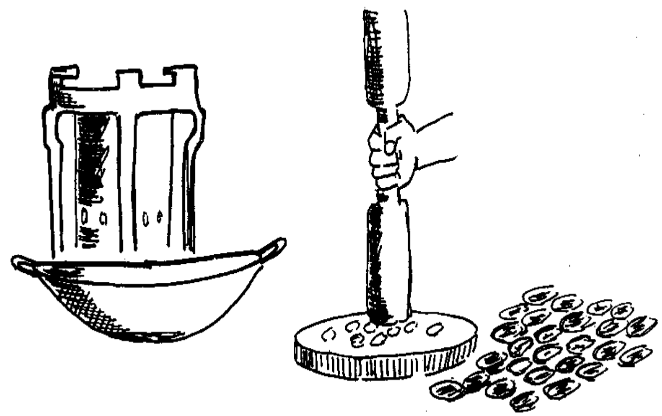
Gambar 2. Pembersihan (sortasi) bahan.

2. Disangrai dengan pasir dan diaduk-aduk sampai warna kulit luarnya menjadi kecoklatan.



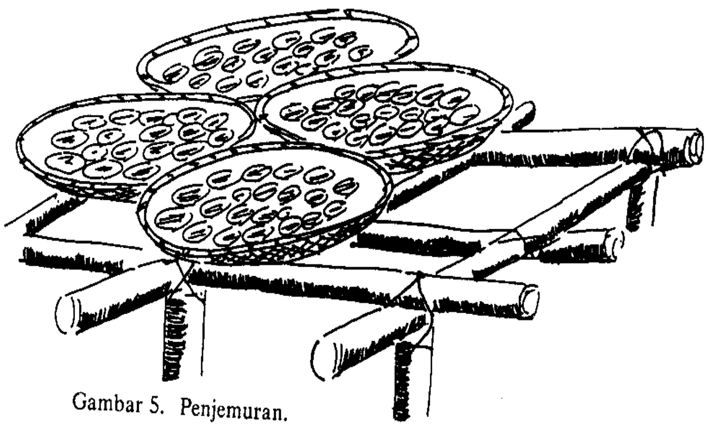
Gambar 3. Penyangraian.

3. Setelah warna kecoklatan, kemudian dipukul dengan batu/alu hingga kulitnya yang keras pecah. Biji melinjo yang telah bersih dari kulitnya dipukul-pukul hingga tipis.



Gambar 4. Pemecahan kulit dan pemipihan.

4. Dijemur dalam tampah hingga kering.



Gambar 5. Penjemuran.

5. Disimpan dalam kantong plastik dalam keadaan mentah.

Gambar 6. Penyimpanan.

3. ANALISA EKONOMI

I. Pengeluaran :

A. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Biji melinjo	150 kg a' Rp. 600,—	= Rp. 90.000,—
b. Pasir	60 kg a' Rp. 100,—	= Rp. 6.000,—
		Rp. 96.000,—

2. Buruh langsung : —

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak tanah 30 lt. a' Rp. 100,—	= Rp. 3.000,—
b. Kantong plastik ukuran ½ kg a' Rp. 200,—	= Rp. 1.000,—
c. Lilin untuk penutup kantong plastik a' Rp. 250,— (2 pak)	= Rp. 500,—
d. Korek api 1 pak a' Rp. 200,—	= Rp. 200,—
	Rp. 4.700,—

4. Buruh tak langsung —

5. Penyusutan alat-alat per bulan —

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bln.)	Nilai penyu- (Rp.)
1. Penggorengan email	2	8.000	18	444,44
2. Sodet kayu	2	800	18	44,44
3. Alu/batu pemukul	4	2.000	12	166,66
4. Talenan kayu	4	3.000	12	250,00
5. Kompor	2	10.000	12	833,33
6. Tampah besar	6	1.500	6	250,00
	—	25.300	—	1.988,87

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp.)}}{\text{Umur pakai alat (Bln.)}} = \text{Rp. } 1.988,87$$

Biaya produksi per bulan	Rp.	—
B. Angkutan ke Pasar per bulan	= Rp.	9.000,—
C. Pajak		—
Total pengeluaran per bulan	= Rp.	116.688,87

II. Pemasukan :

Hasil penjualan emping mentah 75 Kg a' Rp. 2.500,— = Rp. 187.500,—

Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran
= Rp. 187.500,— — Rp. 116.688,87
= Rp. 70.811,13

III. Modal Usaha :

A. Modal peralatan :

Modal untuk membeli peralatan	= Rp.	25.300,—

B. Modal kerja :

Modal kerja nilainya sama dengan biaya pengeluaran dalam 1 bulan sebesar	= Rp.	116.688,87
Modal usaha yang dibutuhkan	= Rp.	141.988,87
Dibulatkan menjadi	= Rp.	142.000,—

Catatan :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi didasarkan pada harga di Pasar Bogor dalam bulan Pebruari 1982. Apabila harga-harga analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap pemakai buku paket industri ini menyesuaikan kembali.