PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

2 GADON TEPUNG SINGKONG

Bahan-bahan:

500 g tepung singkong diayak
250 g daging giling sapi
5 bawang merah, dicacah
3 siung bawang putih, dicacah
2 sendok teh bubuk ketumbar, 6 g
1 sdm gula merah, dihaluskan
40 ml santan kental
2 helai daun bakung, dirajang halus
2 sdt garam, 8 g (secukupnya)
1/4 sdt merica (secukupnya)
4 lembar daun salam
4 kerat lengkuas
1 ons cabai rawit
daun pisang secukupnya
1 ons wortel dicacah

Membuatnya:

1. Bersihkan dan cuci bahan-bahan yang memerlukan perlakuan demikian.

2. Campur tepung singkong dengan santan kental sampai membentuk adonan yang dapat dipulung.

3. Tumis semua bumbu sampai harum dan masukkan daging. Masak sampai matang dan tambahkan sedikit santan kental.

4. Ambil adonan no.2, bungkus dengan daun pisang. Tambahkan isi pada bagian tengahnya serta tambahkan selembar daun salam, sekerat lengkuas dan 3 cabai rawit. berbentuk tum atau persegi, kukuslah hingga matang.

5. Bentuk persegi, kemudian kukus selama 15 menit.

Komposisi:

Cukup untuk 30 bungkus a' 100 g dengan komposisi gizi kira-kira: kalori 94,46 kal, protein 2,03 g, lemak 2,56 g dan karbohidrat 15,86 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 150 potong.

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung singkong 30 x 1,5 kg x Rp 600	Rp 27.000,00
Daging cincang 30 x 1,25 kg x Rp 4.800	Rp 180.000,00
Kelapa 30 x 3 btr x Rp 300	Rp 27.000,00
Untuk 30 x Rp 500	Rp 15.000,00
Daun pisang 30 x Rp 500	Rp 15.000,00
	Rp 264.000,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:
Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250 — Rp 7.500,00

4. Buruh tak langsung:

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Kompor	1	7.500	36	208,33
2. Dandang	1	10.000	36	277,77
3. Pisau	2	2.000	24	83,33
4. Parutan	1	500	12	41,66
5. Baskom plastik	2	4.000	24	166,66
6. Talenan	1	500	24	20,83
		24.500		798,56

Nilai penyusutan per bulan: $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 798,56

Biaya produksi per bulan: Rp 272.298,56

b. Angkutan ke pasar per bulan:
30 x Rp 500 — Rp 15.000,00

c. Pajak: —

Total pengeluaran per bulan:	Rp 287.298,56

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 150 x Rp 100 — Rp 450.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 450.000 - Rp 287.340,25 — Rp 162.701,44

- Modal Usaha

a. Modal peralatan	Rp 24.500,00
b. Modal kerja (nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan)	Rp 287.298,56
c. Modal usaha yang dibutuhkan:	Rp 311.798,56

Dibulatkan menjadi Rp 312.000,00 (tiga ratus dua 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.