

# PAKET INDUSTRI PANGAN

## PENGOLAHAN

### SINGKONG DAN JAGUNG



PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

**B O G O R**

**1 9 8 9**

## 14 GETUK NANGKA

### Bahan-bahan:

1 kg singkong  
beberapa butir nangka (100g)      kelapa parut 0,5 butir  
garan secukupnya

gula jawa )  
gula pasir ) semanisnya

### Membuatnya:

1. Singkong setelah dikupas dipotong-potong, lalu kukus sampai matang.
2. Panas-panas dibuang seratnya, lalu ditumbuk sampai halus. Bubuhi gula jawa dan gula pasir semanisnya lalu tumbuk lagi sampai tercampur rata.
3. Nangka dibuang bijinya lalu dipotong persegi kecil. Campurkan ke dalam getuk, ratakan, lalu gulung di dalam plastik merupakan lontong, atau taruh di atas loyang yang telah dialas plastik, gelas rata. Diadakan kira-kira 1 jan supaya agak kaku lalu dipotong-potong.
4. Dihidangkan dengan kelapa parut yang sudah digarani.

### Komposisi:

Cukup untuk 30 porsi a' 50 g, dengan komposisi gizi kira-kira adalah sbb: kalori 107,41 kal; protein 0,6 g, lemak 0,727 g dan karbohidrat 26,7 g.

## Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 150 kue (5 resep)

### - Pengeluaran

#### a. Biaya produksi dalam 1 bulan

##### 1. Bahan langsung:

Singkong 30 x 5 x Rp 100	Rp 15.000,00
Nangka 30 x 5 ons x Rp 1.000	Rp 15.000,00
Gula putih 30 x 1 kg x Rp 1.000	Rp 30.000,00
Gula merah 30 x 1 kg x Rp 600	Rp 18.000,00
Kelapa parut 30 x 3 btr x Rp 300	Rp 27.000,00
	-----
	Rp 105.000,00

##### 2. Buruh langsung:

##### 3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 0,5 ltr x Rp 250	Rp 3.750,00
------------------------------------	-------------

##### 4. Buruh tak langsung:

##### 5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Lumpang & alu kayu	1	4.000	36	111,11
2. Parutan	1	500	12	41,66
3. Dandang	1	7.500	36	208,33
4. Pisau	2	1.000	24	41,66
5. Kompor	1	7.500	36	208,33
		20.500		611,09

Nilai penyusutan per bulan:	Nilai alat (Rp)	Umur pakai (bulan)	Rp 611,09
-----------------------------	-----------------	--------------------	-----------

#### Biaya produksi per bulan:

Rp 105.000 + Rp 3.750 + Rp 611,09	Rp 109.361,09
-----------------------------------	---------------

#### b. Angkutan ke pasar per bulan:

30 x Rp 500	Rp 15.000,00
-------------	--------------

#### c. Pajak:

Total pengeluaran per bulan:	Rp 124.361,09
------------------------------	---------------

### - Penasukan

#### Hasil penjualan per bulan:

30 x 150 x Rp 50	Rp 225.000,00
------------------	---------------

Keuntungan per bulan: Reinasukan - Pengeluaran  
Rp 225.000 - Rp 124.361,09 Rp 100.638,91

- Modal Usaha

a. Modal peralatan Rp 20.500,00

b. Modal kerja  
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) Rp 124.361,09

c. Modal usaha yang dibutuhkan: Rp 144.861,09

Dibulatkan menjadi Rp 145.000,00 (seratus empat puluh lima 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.