

KARAK NASI

**Paket Industri Pangan
Untuk Daerah Pedesaan**

**Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor
1982**

PENDAHULUAN

Karak atau kerupuk nasi adalah kerupuk yang sudah terkenal di daerah Jawa Tengah, Jawa Timur serta masyarakat kota pada umumnya. Di Jawa Timur kerupuk nasi tersebut dikenal dengan nama kerupuk puli. Karak dibuat dari nasi yang penambahan garam dan bleng atau cetitet secukupnya.

Bleng atau cetitet dapat berupa larutan yang dijual dalam botol atau dalam bentuk padat seperti garam dapur tetapi berwarna kuning. Bleng bentuk padat ini kini telah dapat dibeli di toko-toko di beberapa kota di Jawa.

Berhasil atau tidaknya dalam pembuatan kerupuk ini tergantung kepada jenis bahan yang diperlukan serta keadaan cuaca. Beras dari padi unggul akan lebih banyak hasilnya dibanding dengan jenis padi bulu, serta apabila cuaca baik atau panas maka kerupuk yang dihasilkan apabila digoreng akan mudah untuk mengembang.

Hasil akhir dalam pembuatan karak atau kerupuk nasi ini akan dihasilkan kerupuk yang mempunyai rasa asin serta gurih sehingga apabila sudah digoreng dapat dipergunakan sebagai lauk apabila kita makan atau dapat juga dimakan biasa. Dan kerupuk ini banyak dijual dalam bentuk masih mentah ataupun dalam bentuk sudah digoreng.

Penggorengan dapat langsung dalam minyak panas tetapi ter-

lebih dahulu kerupuk tersebut harus dijemur kira-kira selama 15 menit, baru kemudian digoreng. Penggorengan sampai kerupuk berwarna kuning kecoklatan.

CARA-CARA PEMBUATANNYA

BAHAN YANG DIPERGUNAKAN

1. Beras PB sebanyak 17 liter atau 13 kg
2. Garam sebanyak 250 gram atau 2,5 ons
3. Bleng atau cetitit sebanyak 200 gram
4. Air sebanyak 30 liter

ALAT YANG DIPERGUNAKAN

1. Dandang
2. Kompor
3. Panci
4. Pisau
5. Pengaduk
6. Lumpang atau alat penumbuk
7. Alat pencetak
8. Alat penjemur

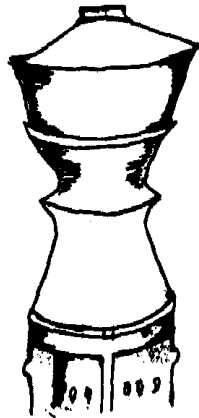
PERSIAPAN

1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan
2. Membersihkan beras dari semua kotoran kemudian dicuci atau dipus sampai bersih.

3. Membuat larutan yang terdiri dari bleng dan garam sebanyak tersebut diatas kedalam air bersih sebanyak 30 liter

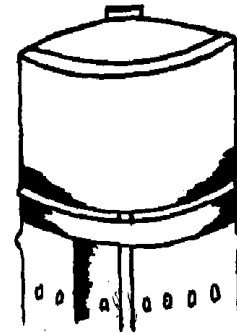
CARA PEMBUATAN

1. Beras yang telah dibersihkan tadi kemudian dikukus dalam dandang sampai setengah masak.



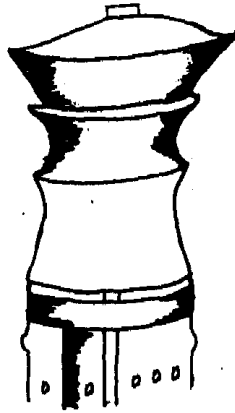
Gambar 1 : Pengukusan beras setengah masak

2. Panaskan larutan tadi sampai mendidih, setelah mendidih masukkan beras setengah masak tadi kemudian direbus dengan air tersebut secukupnya sampai beras agak masak.



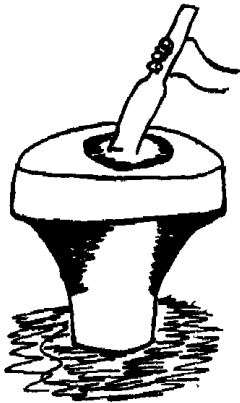
Gambar 2; : Perebusan nasi setengah masak

3. Kemudian kukus kembali sampai beras tersebut menjadi nasi.



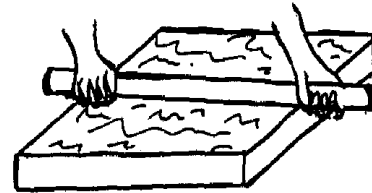
Gambar 3 : Pengukusan kembali setelah perebusan

4. Setelah masak kemudian turunkan. Nasi yang masih panas tersebut kemudian dijojoh atau ditumbuk dengan alat penumbuk sampai halus tetapi masih kelihatan nasinya.



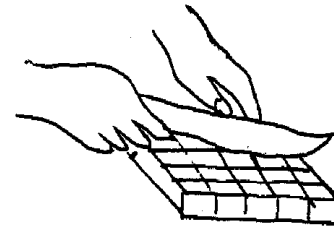
Gambar 4 : Penumbukan

5. Cetak dalam cetakan kayu yang berbentuk empat persegi panjang dan ratakan pada bagian atasnya.



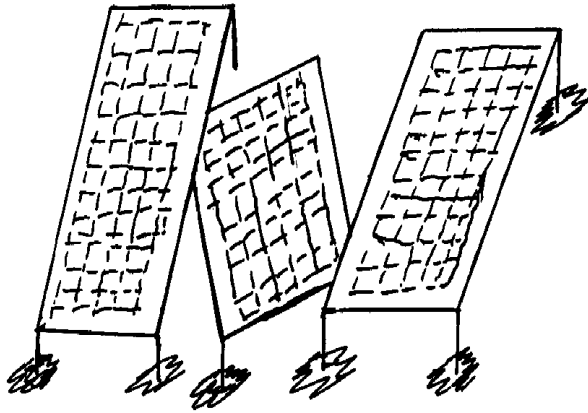
Gambar 5 : Pencetakan

6. Biarkan hasil cetakan tersebut beberapa saat sampai adonan tersebut menjadi dingin dan mengeras, tetapi masih dapat diiris dengan leluasa.
7. Setelah mengeras kemudian diiris setebal 2 – 3 cm dan panjang disesuaikan dengan selera pembeli.



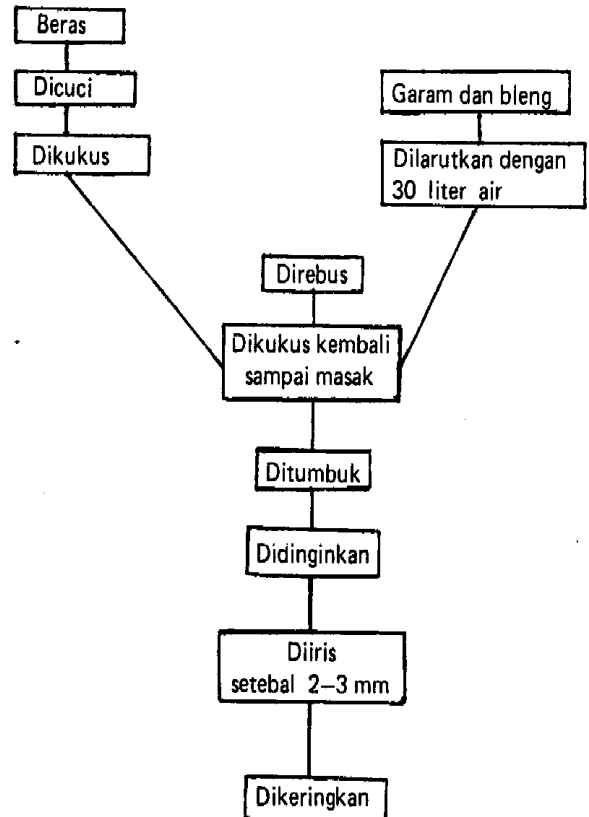
Gambar 6 : Pengirisan

8. Jemur diatas alat jemuran dibawah sinar matahari sampai kering.



Gambar 7 : Pengeringan

SKEMA PEMBUATAN KARAK



Lampiran :

MODAL KERJA

I. Modal Investasi Alat

No.	Jenis alat	Jumlah (buah)	Harga/Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Dandang	1	6.000,-	6.000,-
2.	Kompot	1	2.000,-	2.000,-
3.	Pisau	2	400,-	800,-
4.	Cetakan	5	500,-	2.500,-
5.	Penumbuk	1	500,-	500,-
6.	Penjemur	8	1.000,-	8.000,-
Jumlah				Rp. 19.800,-

II. Modal Produksi Selama 1 bulan

No.	Jenis	Jumlah	Harga/Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Beras PB	510 kg	125,-	63.750,-
2.	Bleng/cetitet	6 kg	200,-	1.200,-
3.	Garam	8 kg	50,-	400,-
4.	Minyak tanah	60 lt	30,-	1.800,-
5.	Tenaga Kerja	1 orang	250,-	7.500,-
6.	Lain-lain	-	-	+ 2.000,-
Jumlah				Rp.76.650,-

Jumlah modal kerja pertama produksi :

= Rp. 19.800,- + Rp. 76.650,-

= Rp. 96.450,-

LAMPIRAN

**ANALISA PENDAPATAN INDUSTRI
KARAK PER BULAN**

I. BIAYA PRODUKSI

1. Biaya Tetap :

a. Nilai penyusutan alat per bulan :

No.	Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah (Rp.)	Umur pa- kai alat/ bulan	Nilai penyusut- an (Rp.)
1.	Dandang	1	6.000,-	12	225,-
2.	Kompor	1	2.000,-	24	75,-
3.	Pisau	2	800,-	24	30,-
4.	Cetakan	5	2.500,-	24	93,75
5.	Penumbuk	1	500,-	24	18,75
6.	Penjemur	8	8.000,-	24	900,-
Jumlah nilai penusutan (I.1.a.)					Rp.1.342,50

Nilai Penyusutan = Nilai alat (Rp) - (10% x Nilai alat (Rp))
alat per bulan

umur pakai alat per bulan

2. Biaya Tidak Tetap :

No.	Macam Pengeluaran	Jumlah Satuan	Harga per satuan (Rp.)	Jumlah biaya (Rp.)
A. Bahan Mentah :				
	1. Beras PB	510 kg	125,-	63.750,-
	2. Bleng/cetitet	6 kg	200,-	1.200,-
	3. Garam	8 kg	50,-	400,-
B. Bahan Bakar :				
	1. Minyak tanah 60 lt	60 lt	30,-	1.800,-
C. Tenaga Kerja/Buruh :				
	1. Tenaga lepas	1 orang	250,-	7.500,-
D. Lain-lain				
				2.000,-
Jumlah biaya tidak tetap (I.2.)				Rp76.650,-

II. PENERIMAAN

No.	Macam Produk	Jumlah Satuan (buah)	Nilai Satuan (Rp.)	Jumlah nilai (Rp)
A.	Produk Utama	65.000 bh	175/100	113.750,-
B.	Produk Sampingan	-	-	-
Jumlah Penerimaan (II)				Rp. 113.750,-