KERUPUK ULI

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

PEMBUATAN KERUPUK ULI

Karak atau kerupuk nasi adalah kerupuk yang sudah terkenal di daerah Jawa Tengah, Jawa Timur serta masyarakat kota pada umumnya. Di daerah Jawa Timur kerupuk nasi tersebut dikenal dengan nama kerupuk puli. Karak dibuat dari nasi dengan 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 dipergunakan 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 hasil mentah ataupun dalam bentuk sudah digoreng. Penggorengan dapat langsung dalam minyak panas tetapi terlebih dahulu kerupuk tersebut harus dijemur kira-kira selama 15 menit, baru kemudian digoreng. Penggorengan sampai kerupuk berwarna kuning kecoklatan.

PENGOLAHAN KERUPUK PULI

Bahan yang dipergunakan :

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

Alat yang dipergunakan :

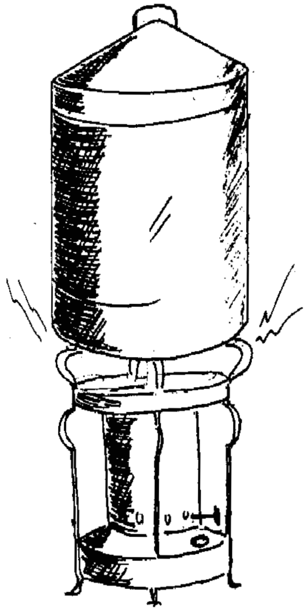
1. Dandang
2. Kompor
3. Panci
4. Pisau
5. Pengaduk
6. Lumpang atau alat penumbuk
7. Alat pencetak
8. Alat penjemur

Persiapan :

1. Membersihkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan.
2. Membersihkan beras dari semua kotoran kemudian dicuci sampai bersih.
3. Membuat larutan yang terdiri dari bleng dan garam sebanyak tersebut diatas ke dalam air bersih sebanyak 30 liter.

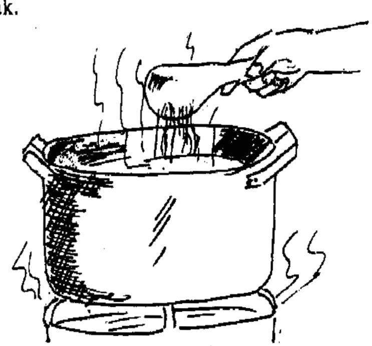
Cara pembuatan :

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



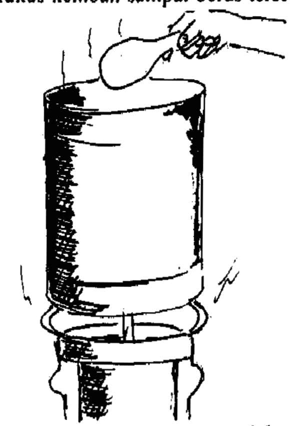
Gambar 1. Pengukusan beras sampai setengah masak.

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



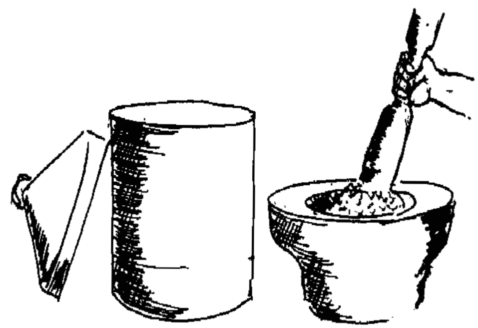
Gambar 2. Perebusan nasi setengah masak.

3. Kemudian dikukus kembali sampai beras tersebut menjadi nasi.



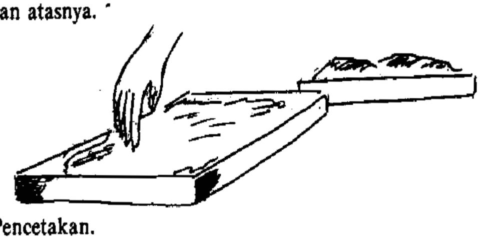
Gambar 3. Pengukusan kembali setelah perebusan.

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



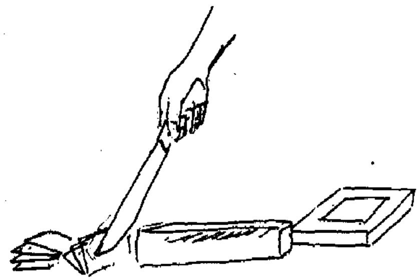
Gambar 4. Penumbukan.

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



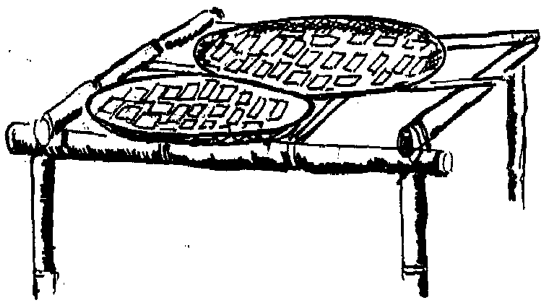
Gambar 5. Pencetakan.

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 atau 3 mm dan panjang disesuaikan dengan selera pembeli.



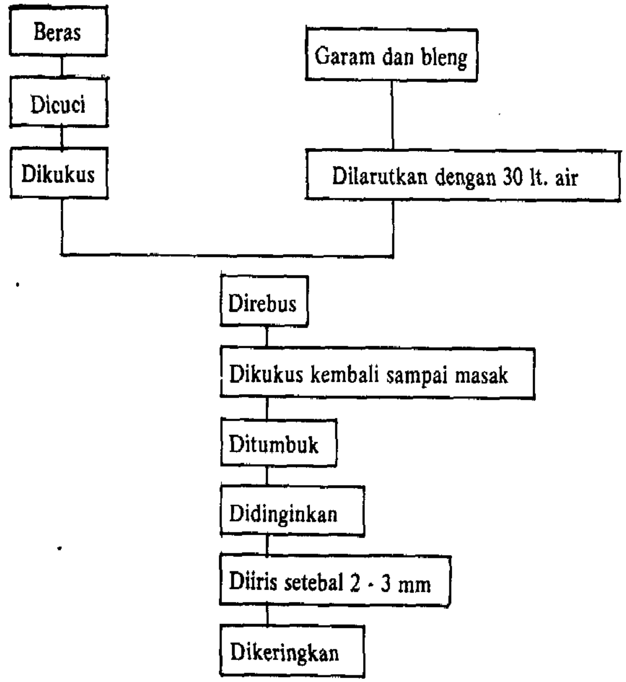
Gambar 6. Pengirisan.

8. Jemur di atas alat jemuran di bawah sinar matahari sampai kering.



Gambar 7. Pengeringan.

SKEMA PEMBUATAN KARAK



MODAL KERJA

Modal investasi alat

No. Jenis alat	Jumlah (Buah)	Harga/satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1. Dandang	1	6.000,—	6.000,—
2. Kompor	1	2.000,—	2.000,—
3. Pisau	2	400,—	400,—
4. Cetakan	5	500,—	2.500,—
5. Penumbuk	1	500,—	500,—
6. Penjemur	8	1.000,—	8.000,—
Jumlah			Rp. 19.800,—

Modal produksi selama satu bulan :

No. Jenis	Jumlah	Harga/satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1. Beras Pb	510 kg	170,—	86.700,—
2. Bleng/cetitet	6 kg	200,—	1.200,—
3. Garam	8 kg	50,—	400,—
4. Minyak tanah	60 lt.	45,—	2.700,—
5. Tenaga kerja	1 orang	250,—	7.500,—
6. Lain-lain	—	—	2.000,—
Jumlah			Rp. 100.500,—

Jumlah modal kerja pertama produksi :
= Rp. 19.800,— + Rp. 100.500,— = Rp. 120.300,—

BIAYA PRODUKSI

1. Biaya Tetap :

   Nilai penyusutan alat per bulan adalah sebagai berikut :

No. Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah (Rp.)	Umur pakai alat/bulan	Nilai penyusutan (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 penyusutan alat per bulan				Rp. 1.342,50

$$\text{Nilai penyusutan alat per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp.)} - (10\% \times \text{Nilai alat/Rp.})}{\text{Umur pakai alat per bulan}}$$

2. Biaya tidak tetap :

No.	Macam pengeluaran	Jumlah satuan	Harga per satuan (Rp.)	Jumlah biaya (Rp.)
A.	Bahan Mentah			
	1. Beras PB	510 kg	170,—	86.700,—
	2. Bleng/cetitet	6 kg	200,—	1.200,—
	3. Garam	8 kg	50,—	400,—
B.	Bahan Bakar			
	1. Minyak tanah	60 lt.	45,—	2.700,—
C.	Tenaga Kerja			
	1. Tenaga lepas	1 orang	250,—	7.500,—
D.	Lain-lain	—	—	2.000,—
	Jumlah biaya tidak tetap			Rp. 100.500,—

PENERIMAAN :

No. Macam produk	Jumlah satuan (buah)	Nilai satuan (Rp.)	Jumlah nilai (Rp.)
A. Produk utama	65.000,—	250,—/100	162.500,—
B. Produk sampingan	—	—	—
Jumlah penerimaan			Rp. 162.500,—

Pendapatan per bulan =

Jumlah penerimaan — (Biaya tetap + Biaya tidak tetap)
= Rp. 162.500,— — (Rp. 100.500,— + Rp. 1.342,50)
= Rp. 162.500,— — Rp. 101.842,50
= Rp. 60.657,50