RENGGINANG

R E N G G I N A N G

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

PEMBUATAN RENGGINANG

1. PENDAHULUAN

Rengginang adalah salah satu jenis makanan yang telah dikenal oleh masyarakat. Biasanya dipakai sebagai lauk atau pelengkap pada waktu makan.

Rengginang tersebut banyak diperjual-belikan di pasar, terminal bus dan di toko-toko makanan.

Pembuatannya sangat sederhana, yakni : mula-mula beras ketan dicuci, direndam lalu airnya ditiriskan. Kemudian dikukus sampai ½ matang, lalu campurkan dengan air garam atau gula, bergantung pada rasa yang diinginkan. Setelah dicampur dikukus kembali sampai matang. Setelah matang, nasi ketan tersebut dicetak dengan potongan bambu pada tampah dan lalu dijemur sampai kering.

Setelah kering, rengginang dimasukkan ke kantong plastik atau tempat yang kering dan tertutup rapat, agar tidak menjadi lembek.

2. PROSES PEMBUATAN RENGGINANG

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1. Beras ketan	1 kg
2. Garam atau gula	20 gr
3. Minyak goreng	½ sendok teh
4. Air	Secukupnya

Alat-alat yang dipergunakan :

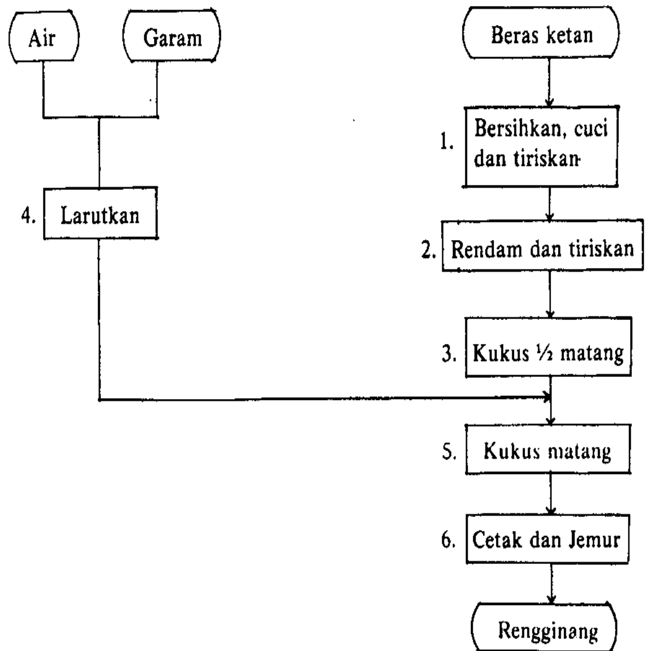
1. Kompor	1 buah
2. Dandang	1 buah
3. Pengaduk	1 buah
4. Sendok makan	1 buah
5. Tampah	2 buah
6. Cetakan bambu	10 buah
7. Baskom	1 buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (beras ketan) yaitu dibersihkan dan dicuci, lalu direndam.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan :

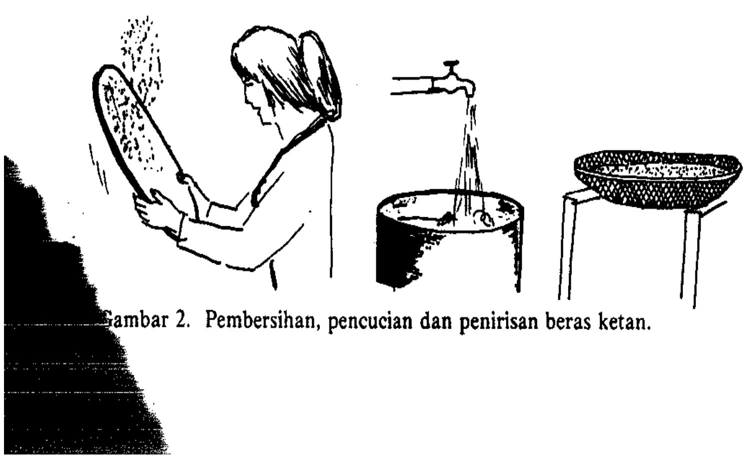
Skema proses pembuatan rengginang, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan rengginang.

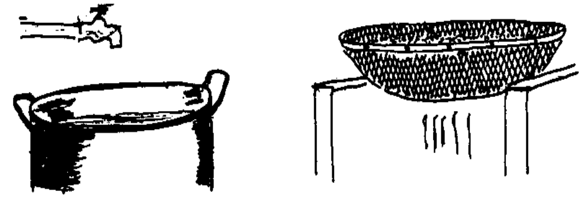
Keterangan Proses Pembuatan :

1. Pilihlah beras ketan yang berkualitas baik, lalu bersihkan dan cuci dengan air bersih. Setelah itu ditiriskan.



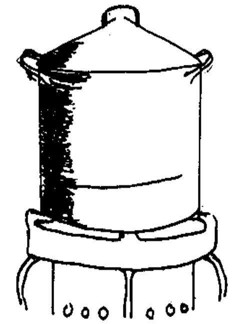
Gambar 2. Pembersihan, pencucian dan penirisan beras ketan.

2. Beras ketan yang telah ditiriskan, direndam dalam air selama + 2 jam dan lalu ditiriskan.



Gambar 3. Perendaman dan penirisan beras ketan.

3. Setelah itu beras ketan dikukus setengah matang.

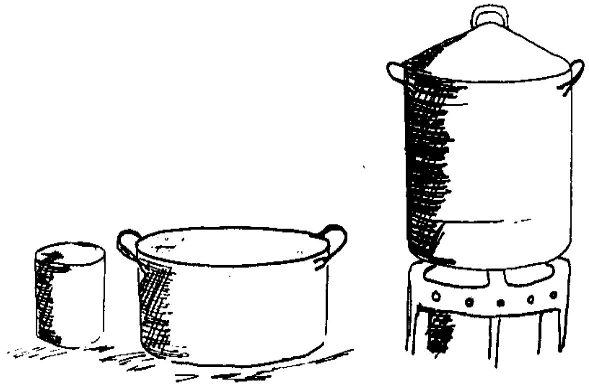


Gambar 4. Pengukusan beras ketan.

4. Garam atau gula dilarutkan dalam air, sesuai dengan rasa yang diinginkan, dengan perbandingan 1 : 50 (garam/gula : beras ketan).

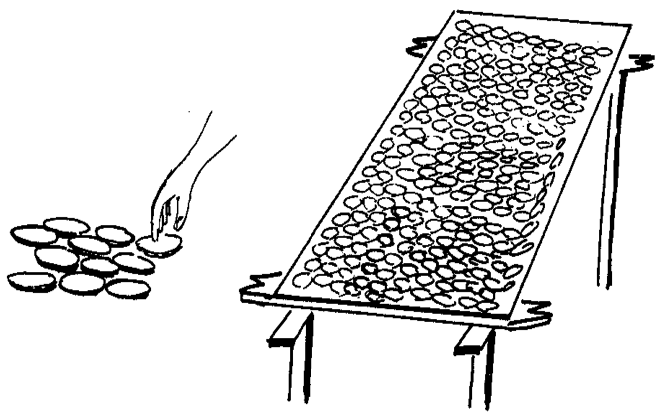
Gambar 5. Pelarutan garam atau gula.

5. Larutan garam/gula dicampurkan ke dalam beras ketan setengah masak, sambil diaduk dan setelah itu campuran tersebut dikukus sampai matang.



Gambar 6. Pengukusan campuran beras ketan dan larutan garam/gula.

6. Campuran beras ketan dengan larutan garam/gula yang telah matang (nasi ketan) itu dicetak pada potongan-potongan bambu bulat yang diletakkan pada tampah. Agar rengginang yang dibuat itu mudah dikeluarkan dari cetakan bambu dan alasnya tidak lekat pada tampah, berikanlah atau olesi sedikit minyak goreng pada kedua alat tersebut. Setelah selesai dicetak, rengginang dijemur sampai kering.

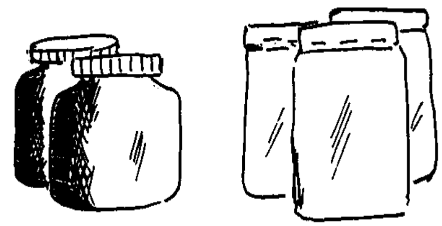


Gambar 7. Pencetakan dan penjemuran rengginang.

Setelah kering, rengginang telah jadi.

Cara Penyimpanan :

Rengginang disimpan pada kantong plastik atau toples.



Gambar 8. Penyimpanan rengginang

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan :

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan Langsung :			
a. Beras ketan	300 kg a Rp. 350,00	=	Rp. 105.000,00
b. Garam	6 kg a Rp. 100,00	=	Rp. 600,00
			Rp. 105.600,00
2. Buruh Langsung :			—
3. Bahan tak langsung :			
a. Minyak tanah	100 lt a Rp. 60,00	=	Rp. 6.000,00
b. Minyak goreng	¼ kg a Rp. 600,00	=	Rp. 150,00
c. Kantong plastik	8 kg a Rp. 1.000,00	=	Rp. 8.000,00
			Rp. 14.150,00
4. Buruh tak langsung :			
Upah 1 buah a Rp. 10.000,00		=	Rp. 10.000,00

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlai nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Kompor	2	6.000	24	250
2. Dandang	2	8.000	24	333,33
3. Pengaduk	1	300	24	12,50
4. Sendok makan	2	300	24	12,50
5. Tampah	20	8.000	6	1333,33
6. Cetakan bambu	10	200	12	16,67
7. Baskom	2	2.000	6	333,33

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai alat (bln)}}$$

Dengan demikian beaya produksi per bulan : Rp. 132.041,66

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) : Rp. 4.000,00

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) : Rp. 1.500,00

Jumlah total pengeluaran per bulan : Rp. 137.541,66

II. Pemasukan :

Hasil penjualan rengginang 21.000 buah a Rp. 10,— : Rp. 210.000,00
Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran
= Rp. (210.000 — 137.542) : Rp. 62.458,00

III. Modal Usaha :

A. Modal Peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar : Rp. 24.800,00

B. Modal Kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan yaitu sebesar : Rp. 132.042,00

Jadi total modal usaha per bulan : Rp. 136.842,00

Catatan :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Marct 1980.

Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat harap para pemakai buku ini menyesuaikannya kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang telah diberikan.