Vol. 3, No. 11 (45 - 52)

PEMBUATAN BUMBU PECEL

Ingrid S. Surono+)

PENDAHULUAN

Bumbu pecel dibuat dari bahan kacang tanah, yang dicampur dengan bahan tambahan bumbu dapur. Bumbu pecel dalam penyajiannya dapat bervariasi, misalnya untuk pembuatan gado-gado, ketoprak, saus tahu, lontong/ketupat dan lain-lainnya.

Pembuatan bumbu pecel sangat sederhana, yaitu kacang tanah disangrai, lalu dihaluskan bersama-sama dengan gula merah, cabe merah, garam dan bumbu-bumbu lainnya. Setelah halus dan merata, bumbu pecel dibungkus dalam kantong plastik dapat tahan sampai ± 6 bulan.

Pengepakan bumbu pecel dimaksudkan untuk memudahkan penggunaannya dalam berbagai keperluan Rumah Tangga, sehingga dapat digunakan dengan praktis dan cepat, misalnya pengenceran dilakukan dengan sedikit air matang.

PROSES PEMBUATAN BUMBU PECEL

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Kacang tanah	10	kg
2. Gula merah	3	kg
3. Cabe merah	8	ons
4. Daun jeruk purut	15	tusuk
5. C u k a	150	cc/ml
6. G a r a m	1	bata
7. Bawang putih	4,5	ons
8. Kencur	1	ons
9. Natrium benzoat (0,05 persen)	5	gr.

+)Staf PUSBANGTEPA/FTDC - IPB

Alat-alat yang dipergunakan

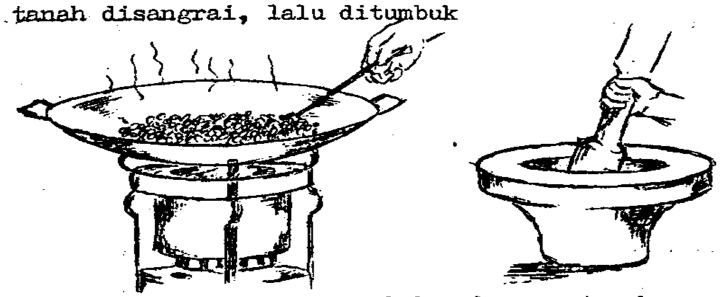
1. Penggiling	1	buah
2. Pisau	2	buah
3. Kompor	1	buah
4. Wajan	1	buah
5. Pengaduk kayu	2	buah
6. Baskom	2	buah
7. Kantong plastik	0,5	ons

Persiapan yang diperlukan

1. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dibuat (kacang tanah) yaitu disangrai dan ditumbuk
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

1. Kacang tanah disangrai, lalu ditumbuk



Gambar 2. Penyangraian dan penumbukan kacang tanah

2. Bumbu-bumbu seperti cabe merah, bawang putih dan kencur dibersihkan lalu ditumbuk bersama-sama dengan gula merah, daun jeruk purut dan garam.

Gambar 3. Penumbukan bumbu-bumbu

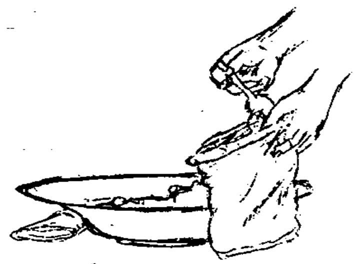
3. Kacang tanah dan bumbu-bumbu yang telah digiling halus dicampur dalam baskom.

Gambar 4. Pencampuran gilingan kacang tanah dan bumbu-bumbu

4. Campuran gilingan kacang tanah dan bumbu-bumbu diberikan cuka dan larutan natrium benzoat (0.05 persen), lalu diaduk sampai rata, hingga terbentuk adonan.

Gambar 5. Pembentukan adonan

5. Adonan yang telah terbentuk dimasukkan ke dalam kantong plastik



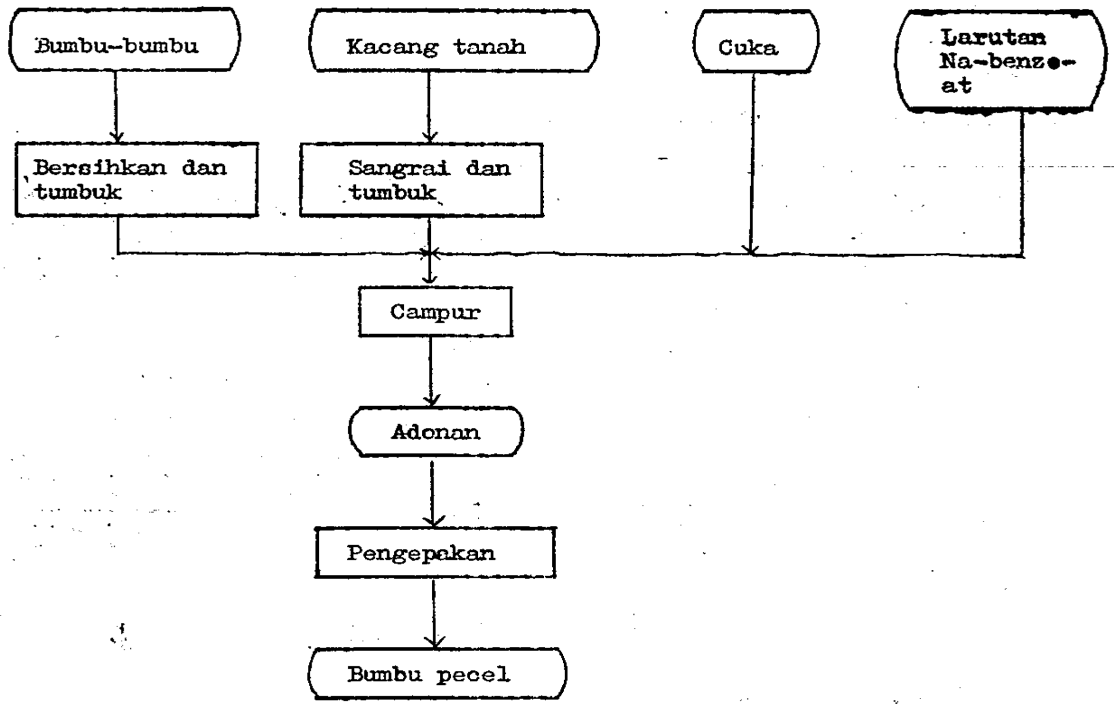
Gambar 6. Pembungkusan adonan

Setelah adonan dibungkus dalam kantong plastik, bumbu pecel telah jadi dan siap dipasarkan

Cara Penyimpanan

Bumbu pecel dapat disimpan pada kantong plastik

Gambar 7. Penyimpanan bumbu pecel.



Gambar 1. Skema proses pembuatan bumbu pecel.

ANALISA EKONOMI

I. Pengeluaran

A. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Kacang tanah	300 kg	a	Rp.	900,-	= Rp.	270.000,-
b. Gula merah	90 kg	a	Rp.	500,-	= Rp.	45.000,-
c. Cabe merah	24 kg	a	Rp.	1.000,-	= Rp.	24.000,-
d. Daun jeruk purut	450 tusuk	a	Rp.	15,-	= Rp.	6.750,-
e. C u k a	6 botol	a	Rp.	300,-	= Rp.	1.800,-
f. G a r a m	30 bata	a	Rp.	25,-	= Rp.	750,-
g. Bawang putih	13,5 kg	a	Rp.	1.600,-	= Rp.	21.600,-
h. Kencur	3 kg	a	Rp.	750,-	= Rp.	2.250,-
i. Natrium benzoat	1,5 ons	a	Rp.	1.000,-	= Rp.	1.500,-
					Rp.	373.650,-

2. Buruh langsung

Upah 3 orang a Rp. 10.000,- = Rp. 30.000,-

3. Bahan tak langsung

a. Kantong plastik	1,5 kg	a	Rp.	1.000,-	= Rp.	1.500,-
b. Minyak tanah	60 liter	a	Rp.	60,-	= Rp.	3.600,-
					= Rp.	5.100,-

4. Buruh tak langsung = Rp. -

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (Bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Penggilingan	1	10.000,-	60	166,67
2. P i s a u	2	600,-	12	50
3. Kompor	1	2.500,-	24	104,17
4. Wajan	1	2.250,-	36	62.50
5. Pengaduk kayu	2	400,-	12	33,33
6. Baskom	2	2.500,-	36	69,44
Jumlah	-	18.250,-	-	486,11

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

Dengan demikian biaya per bulan = Rp. 409.236,11

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) = Rp. 3.000,-

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) = Rp. -

Total pengeluaran per bulan = Rp. 412.236,11

II. Pemasukan

Hasil penjualan bumbu pecel 2.075 bungkus (514,10 kg) a Rp. 250,- = Rp. 518.750,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran (RP. 518.750 - Rp. 412.236,-) = Rp. 106.514,-

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	: Rp. 18.250,-

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	: Rp. 412.236,-
Jumlah total modal usaha per bulan	: Rp. 430.456,-
Jadi modal usaha yang dibutuhkan	: Rp. 430.500,-

<u>Catatan</u> :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Sept. 1981.

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