Vol. 5, No. 16 (49-56)

DODOL TAPE KETAN HITAM

J.P. Simarmata+)

PENDAHULUAN

Dodol tape ketan hitam (madu mongso) adalah makanan khas Jawa Timur (Tulung Agung, ~~Blitar~~, dsb.) yang sekarang sudah banyak dikenal di daerah-daerah lainnya di Indonesia. Rasanya manis, sedikit asam dan mempunyai aroma alkoholik yang khas.

Dodol tape ketan hitam dibuat dari tape ketan hitam yang dimasak kembali dengan larutan gula dan garam secukupnya. Pembuatan tape ketan hitam pada dasarnya sama dengan yang telah diutarakan pada Paket Industri Tape Ketan. Pada proses fermentasi ketan hitam dengan ragi tape, kapang jenis chlamydomucar akan mengubah pati menjadi gula dan ragi Sacharomyces cerevisiae mengubah gula menjadi alkohol. Penambahan ragi yang berlebihan, penutupan wadah fermentasi yang kurang rapat, jenis ragi tape yang kurang baik dan waktu fermentasi yang terlalu lama dapat menimbulkan rasa asam pada tape ketan,yaitu bahan dasar dari dodol Tape Ketan Hitam ini.

Bahan dan peralatan untuk pembuatan dodol ini sangat sederhana dan banyak tersedia. Hanya perlu diperhatikan faktor kebersihan dan ketelitian pada proses pembuatan bahan dasar dodol tape ketan hitam seperti yang telah diutarakan di atas.

PROSES PEMBUATAN DODOL TAPE KETAN HITAM

Bahan-bahan yang digunakan :

1.	Beras ketan hitam	5 kg
2.	Kelapa	3 butir

+)Staf PUSBANGTEPA/FTDC-IPB

3. Gula pasir 1½ kg
4. Gula merah 1 kg
5. Garam secukupnya
6. Ragi pasar 3 buah

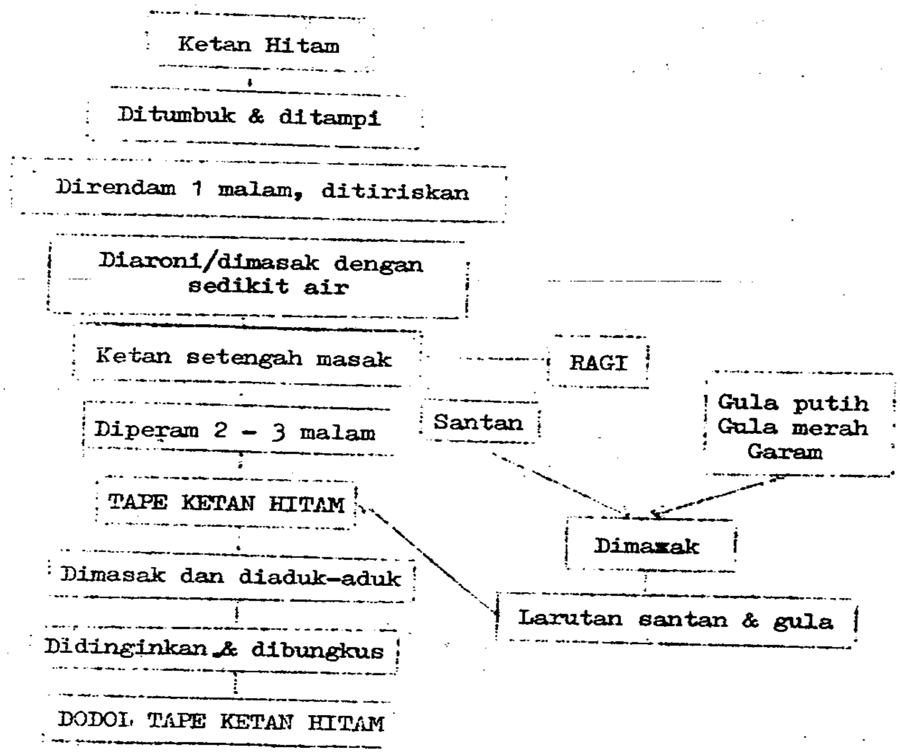
Alat-alat yang dipergunakan :

1. Kompor 1 buah
2. Dandang 1 buah
3. Tampah 1 buah
4. Kukusan 1 buah
5. Kuali 1 buah
6. Lumpang & alu 1 buah
7. Kertas minyak 3 gulung
8. Ember plastik 1 buah

Persiapan yang dilakukan :

1. Mempersiapkan bahan-bahan yang akan dibuat
2. Menyiapkan semua peralatan yang akan dipakai.

Skema proses pembuatan dodol tape ketan hitam, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Proses Pembuatan Dodol Tape Ketan Hitam

Keterangan proses pembuatan Dodol tape ketan hitam

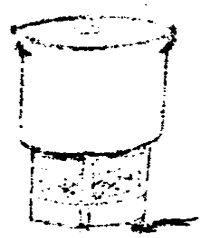
1. Ketan hitam ditumbuk perlahan untuk melepaskan kulit arinya.

Gambar 2. Penumbukan

2. Ketan hitam direndam satu malam dan kemudian ditiriskan.

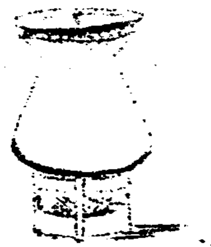
Gambar 3. Perendaman dan penirisan

3. Ketan basah diaroni atau dimasak dengan sedikit air sampai setengah matang, dihamparkan diatas tampah kemudian didinginkan.



Gambar 4. Diaroni

4. Ketan setengah masak dikukus sampai masak tapi jangan terlalu lunak

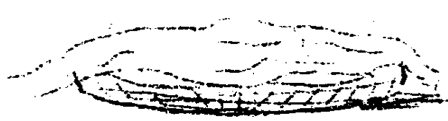


Gambar 5. Pengukusan

5. Ketan yang telah masak dihamparkan pada tampah lalu didinginkan, kemudian ditaburi dengan ragi tape.

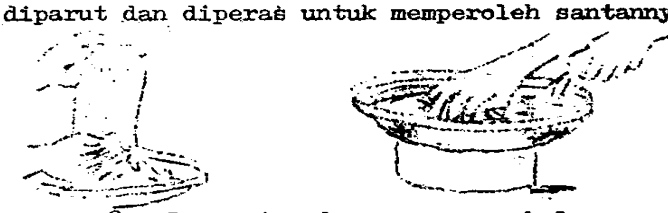
Gambar 6. Penghamparan ketan dan penaburan ragi

6. Ketan yang telah diberi ragi dimasukan ke dalam wadah fermentasi (kukusan, stoples besar dsb.) ditutup dengan rapat dan baik kemudian diperam selama 2 - 3 malam. Tape ketan hitam telah jadi.



Gambar 7. Pemeraman Tape ketan hitam

7. Kelapa diparut dan diperas untuk memperoleh santannya.



Gambar 8. Pemarutan dan pemerasan kelapa

8. Larutan santan kelapa dimasak bersama-sama dengan gula merah dan gula putih serta garam secukupnya.

Gambar 9. Pemasakan larutan santan, gula dan garam

9. Larutan santan dan gula ini dimasukkan kedalam tape ketan hitam dan dimasak sambil diaduk-aduk didalam kuali.

Gambar 10. Pemasakan dodol tape ketan hitam

10. Dodol tape ketan hitam telah jadi dan setelah didinginkan dan dibungkus dengan kertas minyak kemudian siap untuk dipasarkan maupun dikonsumsi.

Gambar 11. Pembungkusan dodol tape ketan hitam

ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Beras ketan hitam	150 kg à Rp. 575,-	= Rp.	86.250,00
b. Ragi tape	90 butir à Rp. 50,-	= Rp.	4.500,00
c. Gula pasir	45 kg à Rp. 600,-	= Rp.	27.000,00
d. Gula merah	30 kg à Rp. 700,-	= Rp.	21.000,00
e. Garam	2 bata à Rp. 75,-	= Rp.	150,00
f. Kelapa	90 butir à Rp. 175,-	= Rp.	15.750,00
	Jumlah	= Rp.	154.650,00

2. Buruh langsung —

3. Bahan tak langsung

a. Minyak tanah	90 liter à Rp. 125,-	= Rp.	11.250,00
b. Kertas minyak	150 lbr. à Rp. 100,-	= Rp.	15.000,00

4. Buruh tak langsung —

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Kompor	1	5.000	24	208,3
2. Dandang	1	5.000	24	208,3
3. Kukusan	1	400	12	33,3
4. Tampah	4	1.600	6	266,7
5. Kuali	1	2.500	24	104,2
6. Lumpang & alu	1	1.500	24	62,5
7. Ember plastik	2	2.000	12	166,7
Jumlah	-	18.000	-	1.050,0

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

Dengan demikian biaya produksi per bulan = Rp. 181.950,00

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar/bulan (30 hari x Rp. 200,00/hari) = Rp. 6.000,00

C. Pajak pasar/bulan (30 hari x Rp.50,00/hari) = Rp. 1.500,00

Jumlah total pengeluaran/bulan = Rp. 189.450,00

II. Pemasukan

- Hasil penjualan dodol tape ketan hitam 2.400 bungkus à Rp. 100,00 = Rp. 240.000,00
- Keuntungan/bulan = Pemasukan - Pengeluaran
  = Rp. 240.000,00 - Rp.189.450,00 = Rp. 50.550,00

III. Modal Usaha

A. Modal Peralatan

Modal yang digunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar = Rp. 18.000,00

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar = Rp. 189.450,00

Jadi modal usaha yang dibutuhkan = Rp. 207.450,00

Catatan :

- Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini berdasarkan pada harga pasar Bogor, dalam bulan Mei 1983.
- Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pemakai buku paket industri ini menyesuaikan kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang telah diberikan.