Jahnson P. Simarmata+)

PEMBUATAN DENDENG RAGI

PENDAHULUAN

Kelapa sering digunakan untuk berbagai keperluan, diantaranya untuk bahan membuat sayur, minyak kelapa, kue-kue dan lainnya. Kelapa bila diolah dapat dibuat menjadi makanan jadi, diantaranya dendeng ragi, yang berasal dari campuran olahan kelapa yang diparut dengan daging.

Dendeng ragi dapat dibuat dengan mudah. Dalam pembuatannya, mula-mula daging diiris tipis-tipis, lalu dimasak bersama-sama dengan parutan kelapa dan bumbu-bumbu, kemudian digoreng dengan menggunakan sedikit minyak sehingga berwarna kuning.

PROSES PEMBUATAN DENDENG RAGI

Bahan-bahan yang dipergunakan

1.	Kelapa muda yang sudah diparut	5 buah
2.	Daging sapi	1 kg
3.	Cabe merah	20 gr
4.	Bawang merah	50 gr
5.	Bawang putih	40 gr
6.	Ketumbar	20 gr
7.	Asam	12 mata
8.	Garam	10 gr
9.	Daun jeruk purut	8 lembar
10.	Daun salam	8 lembar

+) Staf Pusbangtepa/FTDC _ IPB

11.	Gula merah	600 gr
12.	Kencur	20 gr
13.	Laos	20 gr

Alat-alat yang dipergunakan

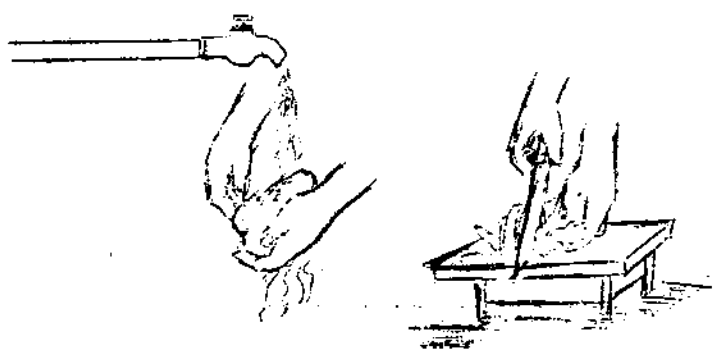
1.	Talenan	1 buah
2.	Pisau	2 buah
3.	Cobek + muntu	1 buah
4.	Wajan + sodet	1 buah
5.	Parutan	1 buah
6.	Baskom	2 buah
7.	Kalo	1 buah
8.	Kompor	1 buah
9.	Panci	1 buah

Persiapan yang diperlukan

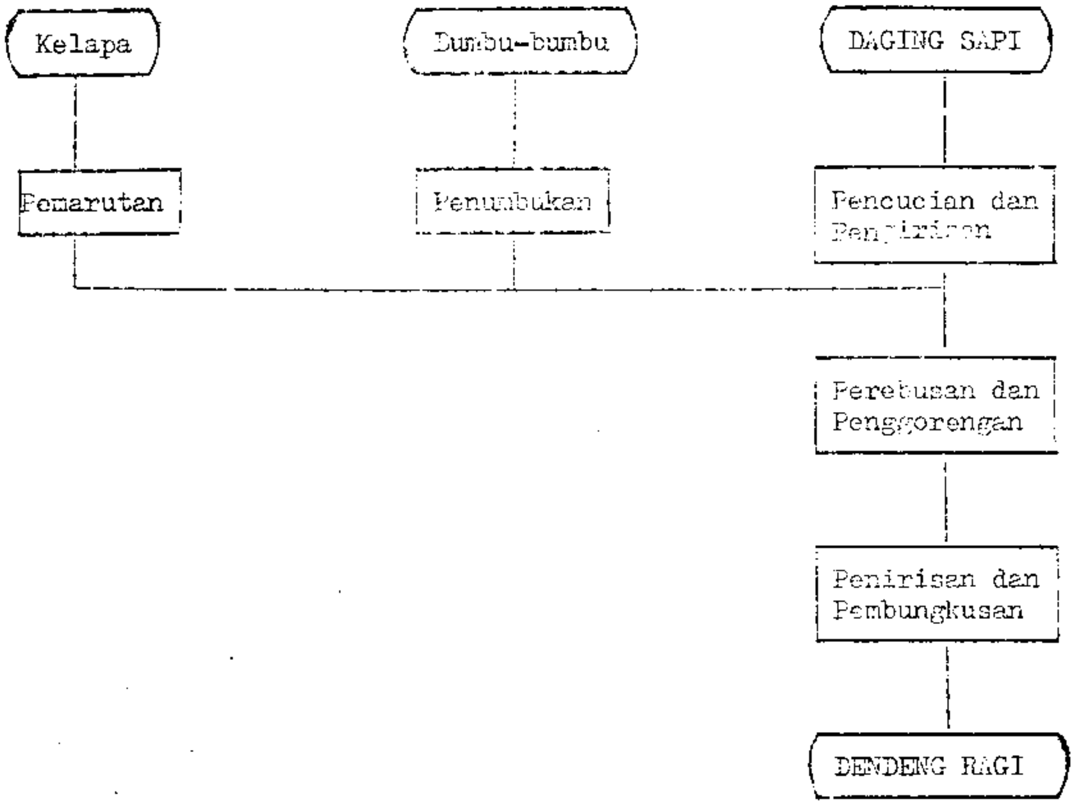
1. Mempersiapkan bahan daging sapi dan bahan penolong lainnya
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan

1. Daging sapi dicuci, lalu diiris tipis.



Gambar 1. Pencucian dan pengirisan daging sapi



Gambar 2. Skema proses pembuatan dendeng ragi

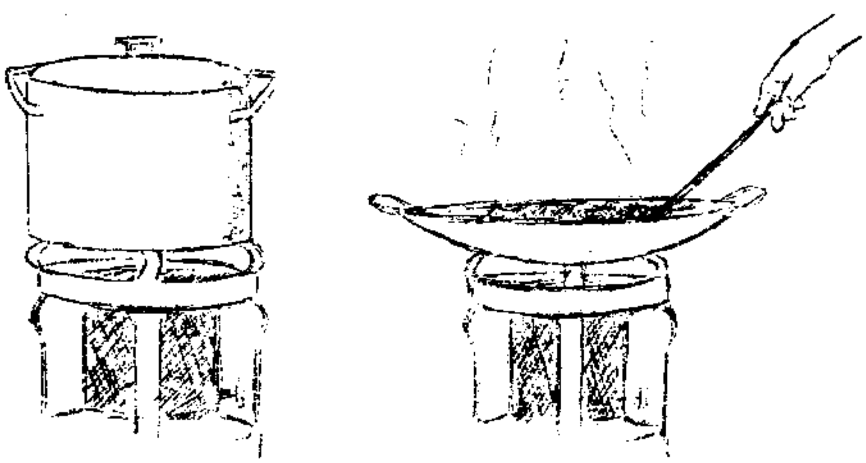
2. Bumbu-bumbu seperti cabe merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, asam, garam, kencur, gula merah ditumbuk sampai halus, kecuali laos, daun jeruk purut dan daun salam.

Gambar 3. Penumbukan bumbu

3. Kelapa dikupas lalu diparut

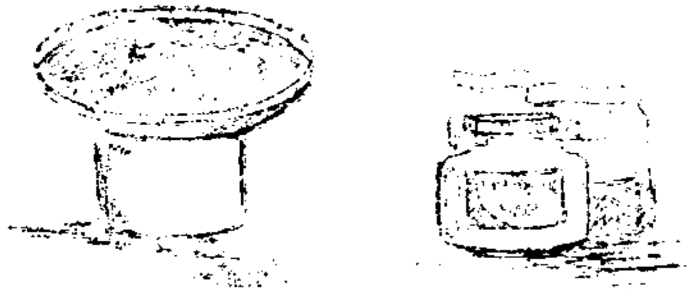
Gambar 4. Pemarutan kelapa

4. Bumbu-bumbu yang telah disiapkan, juga yang ditumbuk halus dicampurkan dengan irisan daging sapi, lalu direbus dengan air secukupnya sampai empuk. Bila air perebus tinggal sedikit, parutan kelapa dimasukkan dan setelah air rebusan kering, bahan campuran tersebut digoreng pada wajan sampai berwarna kekuning-kuningan.



Gambar 5. Perebusan dan penggorengan bahan

5. Selesai digoreng, dendeng ragi ditiriskan pada kala, sampai minyaknya turun. Setelah itu dikemas dalam kantong plastik atau stoples, kemudian disimpan.



Gambar 6. Penirisan dan pengemasan dendeng ragi

ANALISA EKONOMI

PENGELUARAN

Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Kelapa	750 buah	a Rp.	100,-	= Rp. 75.000,-
b. Daging sapi	150 kg	a Rp.	2.500,-	= Rp. 375.000,-
c. Cabe merah	3 kg	a Rp.	1.200,-	= Rp. 3.600,-
d. Bawang putih	6 kg	a Rp.	1.500,-	= Rp. 9.000,-
e. Bawang merah	7,5 kg	a Rp.	500,-	= Rp. 3.750,-
f. Ketumbar	3 kg	a Rp.	400,-	= Rp. 1.200,-
g. Garam	1,5 kg	a Rp.	100,-	= Rp. 150,-
h. Asam	1.440 mata	a Rp.	5,-	= Rp. 7.200,-
i. Gula merah	90 kg	a Rp.	500,-	= Rp. 45.000,-

j. Daun jeruk	43 ikat a Rp. 25,-	= Rp.	1.075,-
k. Daun salam	43 ikat a Rp. 25,-	= Rp.	1.075,-
l. Laos	3 kg a Rp. 100,-	= Rp.	300,-
m. Kencur	3 kg a Rp.2000,-	= Rp.	6.000,-
		Rp.	528.350,-

2. Buruh langsung

Upah 1 orang a Rp. 10.000,- Rp. 10.000,-

3. Bahan tak langsung

a. Minyak goreng	7,5 kg a Rp. 500,-	= Rp.	3.750,-
b. Minyak tanah	60 lt a Rp. 60,-	= Rp.	3.600,-
c. Kantong plastik	2 kg a Rp. 1000,-	= Rp.	2.000,-
		Rp.	9.350,-

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. Talenan	2	1.000	12	83,33
2. Pisau	2	800	36	22,22
3. Cobek + muntu	1	1.500	36	41,67
4. Wajan + sodet	2	6.000	24	250
5. Parutan	2	500	12	41,67
6. Baskom	2	4.000	36	111,11
7. Kalo	2	800	6	133,33
8. Kompor	2	8.000	24	333,33
9. Panci	1	4.000	36	111,11
Jumlah	-	26.200	-	1.137,77

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

Total biaya produksi per bulan .... Rp. 548.837,77

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

Pajak pasar per bulan (30 hari) .... Rp. 1.500,-

PEMASUKAN

Hasil penjualan 250 kg dendeng ragi a Rp. 2.500,- Rp. 625.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran
= Rp.(625.000 - 548.838)
= Rp. 76.162,-

MODAL USAHA

Modal peralatan .... Rp. 26.200,-

Modal kerja (pengeluaran) dalam 1 bulan .... Rp. 548.838,-

Rp. 575.038,-

Jadi modal usaha yang dibutuhkan untuk 1 bulan Rp. 576.000,-

Catatan

Harga bahan dan alat yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Januari 1981. Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pembaca menyesuaikannya kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi dalam penyajian ini.