1. PENDAHULUAN

Ubi kayu di samping sebagai bahan pengganti makanan pokok setelah beras dan jagung, dapat pula digunakan untuk membuat berbagai makanan ringan, diantaranya enyek-enyek/kecimpring/kerupuk telo.

Proses pembuatannya tidak memerlukan waktu yang lama dan cukup dikerjakan dengan tenaga dari anggota keluarga sendiri.

Enyek-enyek dibuat dari bahan mentah seperti ubi kayu, daun bawang, garam dan udang kering. Penambahan bumbu seperti daun bawang udang kering dan garam pada enyek-enyek untuk menambah kemantapan rasa. Setelah jadi, besar rendemennya adalah sebesar 34 persen dari bahan pokok.

Pada pembuatan enyek-enyek ini harus diperhatikan panas sinar matahari, karena ini berperan dalam phase pengeringan. Produk enyek-enyek ini, dapat dijadikan kegiatan sampingan dari pembuatan gaplek dan mempunyai nilai ekonomis yang berarti untuk kegiatan industri skala rumah tangga.

2. PROSES PEMBUATAN ENYEK-ENYEK

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1.	Ubi kayu	1	kg
2.	Daun bawang	2	pohon
3.	Udang kering	10	gram
4.	Garam	20	gram
5.	Daun pisang	1.5	ikat

Alat-alat yang dipergunakan :

1.	Pisau	1	buah
2.	Baskom plastik	1	buah

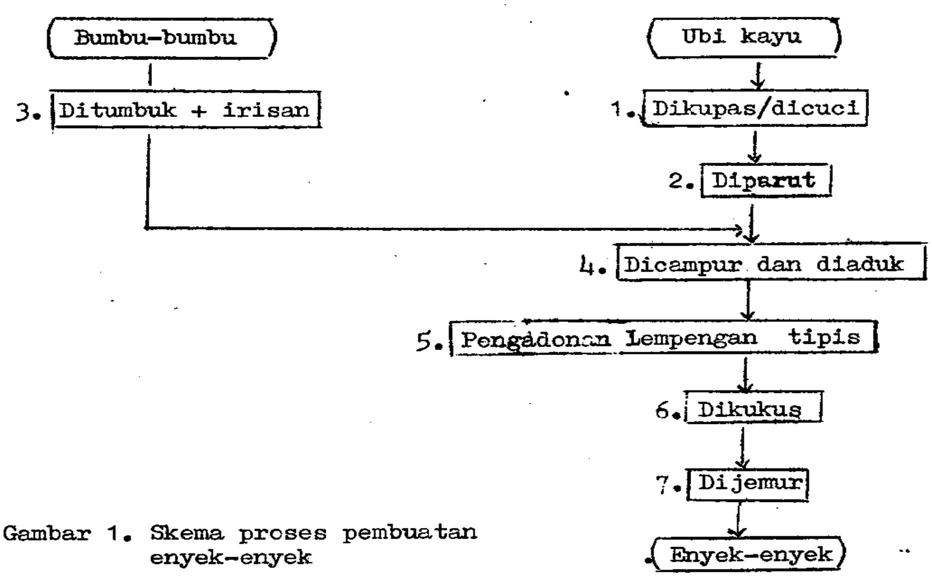
3.	Cobek + muntu	1	buah
4.	Parutan kayu	1	buah
5.	Talenan	1	buah
6.	Dandang	1	buah
7.	Kukusan	1	buah
8.	Kompor	1	buah
9.	Tampah/nyiru	2	buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (misalnya ubi kayu) yaitu dikupas dan dicuci.
2. Menyediakan bumbu-bumbu seperti daun bawang, udang kering dan garam.
3. Menyiapkan semua alat yang dipakai.

Cara Pembuatan

Skema proses pembuatan enyek-enyek, dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan enyek-enyek

Keterangan Proses Pembuatan

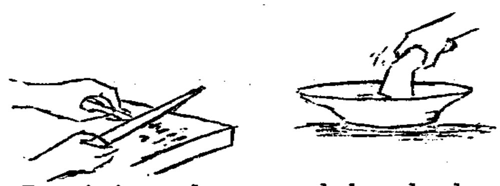
1. Ubi kayu dipilih yang agak besar, kemudian dikupas dan dicuci.

Gambar 2. Pengupasan dan pencucian

2. Setelah bersih ubi kayu diparut.

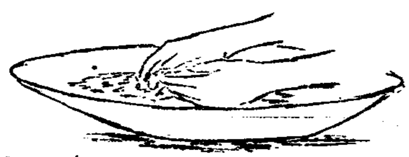
Gambar 3. Pemarutan ubi kayu

3. Bumbu-bumbu yang sudah dibersihkan, seperti daun bawang diiris tipis, sedangkan udang kering dan garam ditumbuk sampai menjadi halus.



Gambar 4. Pengirisan dan penumbukan bumbu

4. Bumbu-bumbu yang sudah diiris dan ditumbuk halus, kemudian dimasukan kedalam sebuah baskom plastik yang berisi parutan ubi kayu, lalu diaduk.

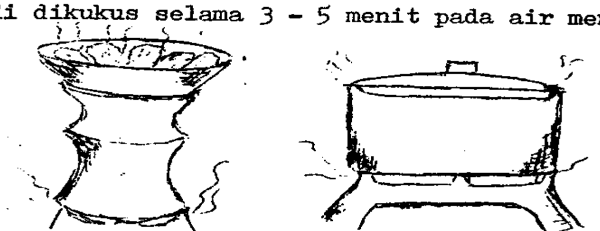


Gambar 5. Pencampuran bahan-bahan

5. Bahan yang telah dicampur dan diaduk tersebut, sedikit demi sedikit diletakan pada alas daun pisang atau dapat pula dibuat dalam bentuk gelondongan, kemudian dipadatkan dengan garpu sampai menjadi lempengan tipis.

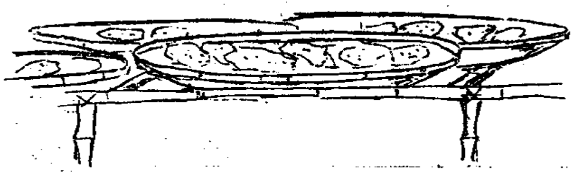
Gambar 6. Pembuatan lempengan tipis

6. Lempengan tipis tadi dikukus selama 3 - 5 menit pada air mendidih.



Gambar 7. Pengukusan lempengan tipis

7. Setelah dikukus, lempengan tersebut dijemur selama 5 - 6 jam untuk mencapai kekeringan yang merata, 2 - 3 jam setelah penjemuran alas daun pisang pada lempengan dilepas.



Gambar 8. Penjemuran enyek-enyek

Enyek-enyek telah jadi dan siap dipasarkan.

Cara Penyimpanan

Enyek-enyek yang sudah dijemur dapat disimpan pada :

- Toples
- Kantong plastik
- Atau ditempat lain asalkan tempat itu bersih dan kering

Toples

Kantong plastik

Besek

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Ubi kayu	300 kg	a Rp.	60,-+)	= Rp.	18.000,-
b. Daun bawang	600 pohon	a Rp.	2,50	= Rp.	1.500,-
c. Udang kering	6 kg	a Rp.	2.500,-	= Rp.	15.000,-
d. Garam	4 kg	a Rp.	60,-	= Rp.	240,-
e. Daun pisang	150 ikat	a Rp.	10,-	= Rp.	1.500,-

*)harga di Bogor Rp. 36.240,-

2. Buruh Langsung : Rp. -

3. Bahan tak langsung :
   a. Minyak tanah 7,5 liter a Rp. 40,- = Rp. 300,-
   b. Kantong plastik 1 kg a Rp.1000,- = Rp. 1.000,-

Rp. 1.300,-

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. Pisau	2	400	18	22
2. Baskom plastik	4	1.600	6	267
3. Cobek + muntu	1	1.000	24	42
4. Parutan kayu	1	150	12	12,50
5. Talenan	1	250	12	11
6. Dandang	1	1.100	12	92
7. Kukusan	1	250	4	62,50
8. Kompor	1	1.000	12	83
9. Tampah	5	150	6	25
Jumlah	-	5.900	-	517

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan : Rp. 38.100,-

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) : Rp. -

C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	:	Rp. -,-
Jumlah total pengeluaran per bulan	:	Rp. 38.100,-

II. Pemasukan

Hasil penjualan enyek-enyek 105 kg a Rp.700,-	:	Rp. 73.500,-
Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran		
= Rp.(73.500 - 38.100)	:	Rp. 35.400,-

III. Modal usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	:	Rp. 5.900,-

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	:	Rp. 38.100,-
Jumlah total modal usaha per bulan	:	Rp. 44.000,-