1. Tepung Singkong
2. Rot. tawar gaplek

Vol.8 No.19 (57-66)

PAKET INDUSTRI PANGAN

Paket industri kali ini mengetengahkan mie singkong dan roti tawar gaplek yang keduanya merupakan produk dari bahan baku singong. Singkong banyak dihasilkan di Indonesia, bahkan pernah mengalami surplus. Adanya surplus singkong menyebabkan harga singkong turun cukup drastis sampai Rp 40,-/kg.

Dalam menunjang program diversifikasi pangan, singkong sebagai sumber karbohidrat diolah dalam beberapa produk dengan harapan bentuk produk baru ini dapat mendatangkan nilai tambah dan nilai gizinyapun bertambah juga.

Sebelum diolah menjadi mie singkong dan roti gaplek, singkong diolah dulu menjadi tepung singkong. Berikut adalah uraian terperinci cara pembuatan tepung singkong dan hasil olahannya.

PROSES PEMBUATAN TEPUNG SINGKONG

Pembuatan tepung singkong dalam skala rumah tangga dapat dibagi menjadi dua tahap, yaitu pembuatan singkong potong kering dan tahap pembuatan tepung singkong.

A. SINGKONG POTONG KERING

Membuatnya:

Singkong segar dikupas, dicuci, diparut kasar dengan pemarut manual atau pemarut elektris atau dipotong tipis dengan ketebalan lebih kurang 1-3 mm. Kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari. Bila cuaca cerah pengeringan dapat dilakukan selama 48 jam. Sebaiknya pengeringan dimulai pada pagi hari, agar potongan singkong dapat kering dengan sempurna.

B. TEPUNG SINGKONG

Membuatnya:

Singkong potong kering yang didapat pada tahap pertama dihaluskan dengan alat manual atau dengan penghalus elektris, setelah itu diayak. Sisa pengayakan dihaluskan lagi, dan diayak lagi hingga halus semua.

Catatan:

Dari 1000 g singkong segar diperoleh 400 g tepung singkong. Tepung singkong sebaiknya disimpan dalam kantung plastik yang dibiarkan terbuka dan untuk menjaga kualitas tepung singkong kadang kala dijemur kembali.

PROSES PEMBUATAN MIE SINGKONG

Bahan-bahan yang diperlukan:

125 g tepung singkong	garam secukupnya
50 g terigu	60 cc air
1 butir telur	1 sdm minyak kelapa

Alat-alat yang digunakan:

Penggiling mie	1 buah	Tampah	1 buah
Baskom plastik	2 buah	Kompor	1 buah
Dandang besar	1 buah		

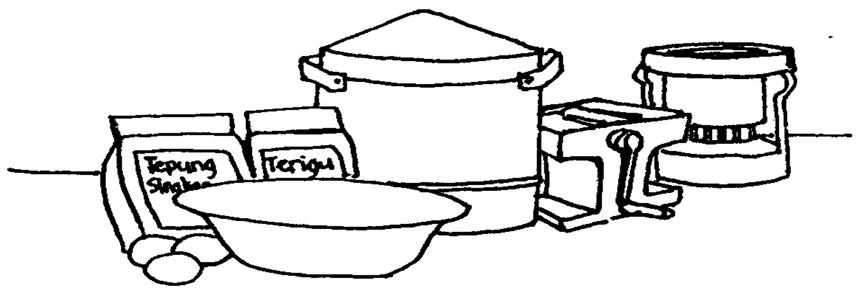
Cara pembuatan:

Skema proses pembuatan mie singkong adalah sebagai berikut:

Tepung singkong/Tepung terigu
↓
Telur, garam, minyak → Pencampuran
↓
Pengadukan & pembuatan adonan
↓
Pencetakan
↓
Mie singkong

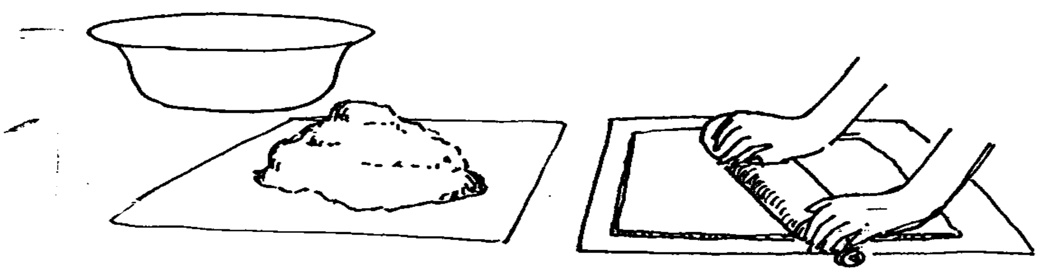
Cara pengolahan:

1. Bersihkan dan cuci bahan-bahan yang diperlukan.

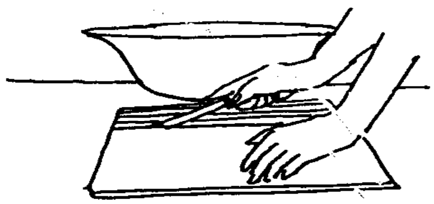


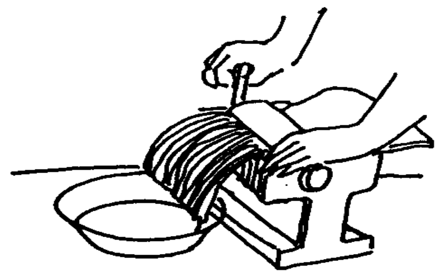
2. Campurkan tepung singkong dengan telur ayam, garam dan minyak. Uleni hingga terasa licin dan elastis di tangan, juga lepas dari wadah tempat mencampur.

3. Bagi adonan menjadi dua bagian, kemudian letakkan setiap bagian adonan di antara dua lembar plastik dan tipiskan setebal 3 mm. Kukuslah selama 5 menit.



4. Dinginkan sejenak dan potong-potong tipis memanjang merupakan lembaran mie atau sesuka (dapat juga menggunakan alat pemotong khusus untuk mie).





Komposisi:

Cukup untuk 4 porsi @ 125 g, dengan komposisi gizi kira-kira adalah: kalori 263,83 kal, protein 4,302 g, lemak 4,04 g dan karbohidrat 51,78 g.

ANALISA EKONOMI

Untuk jumlah produksi per hari: 10 kg mie basah.

I. Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung terigu 30 x 1 kg x Rp 800	Rp	24.000,00
Tepung singkong 30 x 2,5 kg x Rp 600	Rp	45.000,00
Telur ayam 30 x 1,25 kg x Rp 1.800	Rp	75.600,00
Garam 30 x 100 g x Rp 150	Rp	4.500,00
Minyak kelapa 30 x 20 sdm x Rp 1.000	Rp	9.000,00
	Rp	158.100,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250	Rp	7.500,00
Kantong plastik 0,5 kg x Rp 4.000	Rp	2.000,00
	Rp	9.500,00

4. Buruh tak langsung: -

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Penggiling mie	1	50.000	60	833,33
2. Baskom plastik	2	4.000	24	166,66
3. Dandang besar	1	10.000	36	277,77
4. Tampah	2	1.000	24	41,66
5. Kompor	1	7.500	36	208,33
		72.500		1.527,75

Nilai penyusutan per bulan: $\frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 1.527,75

Biaya produksi per bulan:

Rp 158.100 + Rp 9.500 + Rp 1.770,81 Rp 169.127,75

b. Angkutan ke pasar per bulan:

30 x Rp 500 Rp 15.000,00

c. Pajak: -

Total pengeluaran per bulan: Rp 184.127,75

II. PEMASUKAN

Hasil penjualan per bulan:

30 x 10 kg x Rp 900 Rp 270.000,00

III. KEUNTUNGAN PER BULAN:

Pemasukan - Pengeluaran

Rp 270.000 - Rp 184.127,75 Rp 85.872,25

Modal Usaha

a. Modal peralatan Rp 72.500,00

b. Modal kerja

(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) Rp 184.127,75

c. Modal usaha yang dibutuhkan sejumlah Rp 256.427,75

Dibulatkan menjadi Rp 257.000,00 (dua ratus lima puluh tujuh ribu rupiah).

Catatan:

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga di Pasar Anyar, Bogor, dalam bulan Desember 1989. Apabila harga-harga dalam analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap disesuaikan kembali.

PROSES PEMBUATAN ROTI TAWAR GAPLEK

Bahan-bahan:

Terigu cakra	250 g	Margarin/minyak	0,5 ons
Tepung gaplek	250 g	Yeast	1 sdm
Garam secukupnya	0,5 sdt	Skim bubuk	1 sdm
Gula pasir	10 g	Air suam-suam kuku	100 cc
Telur	1 butir	Air	125 cc

Alat yang digunakan:

Oven	1 buah
Loyang-roti berukuran 6x6x18 cm	12 buah
Baskom plastik	2 buah
Kompor	2 buah

Cara pembuatan:

Skema proses pembuatan roti tawar gaplek adalah sebagai berikut:

Tepung gaplek,
Tepung terigu
Larutan yeast → Gula, Garam,
Telur dan Minyak

↓

Pencampuran dan Pengadukan

↓

Pembuatan Adonan

↓

Inkubasi 1 jam

↓

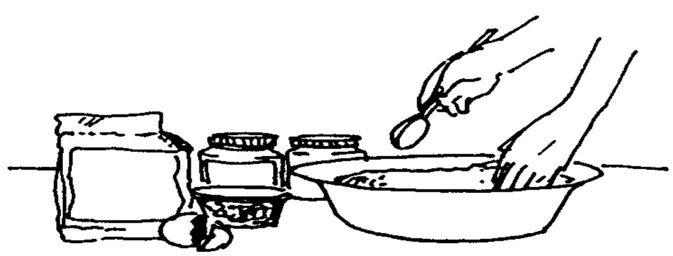
Pemanggangan dalam oven
180°C, 60 menit

↓

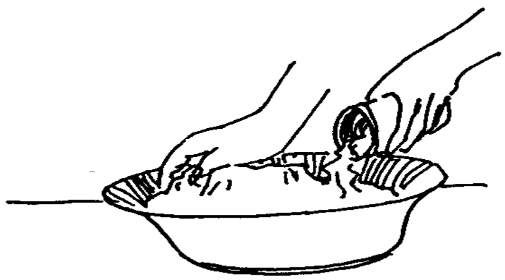
Roti tawar gaplek

Cara pengolahan:

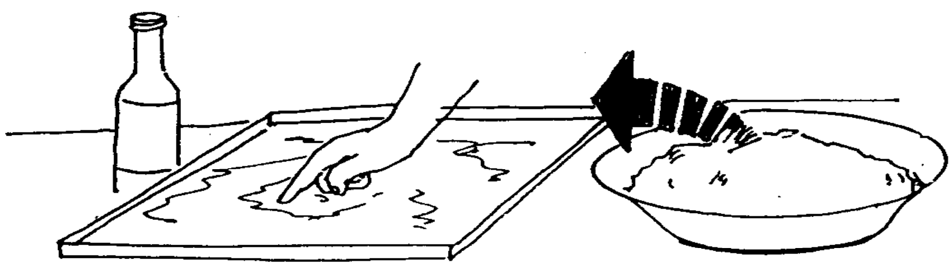
1. Campur dan aduk sampai rata: tepung gaplek, garam, gula, telur dan minyak. Setelah itu uleni sambil menuangkan larutan yeast ke dalamnya.



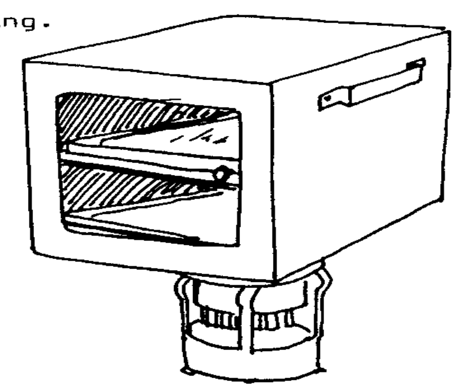
2. Setelah itu masukkan air sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni terus sampai air habis.



3. Olesi loyang dengan sedikit minyak, masukkan adonan ke dalamnya dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.



4. Panggang dalam oven dengan panas 180°C selama sekitar 60 menit atau sampai matang.



Komposisi:

Cukup untuk 20 kerat roti @ 60 g dengan komposisi gizi kira-kira kalori 115,28 kal, protein 1,64 g, lemak 2,46 g dan karbohidrat 21,39 g.

ANALISA EKONOMI

Untuk jumlah produksi per hari: 50 potong (25 resep)

I. Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung terigu 30 x 6,5 kg x Rp 800	Rp 24.000,00
Tepung singkong 30 x 6,5 kg x Rp 600	Rp 117.000,00
Gula pasir 30 x 250 g x Rp 1.000	Rp 7.500,00
Telur 30 x 1,25 kg x Rp 1.800	Rp 67.500,00
Minyak 30 x 625 ml x Rp 1.000	Rp 18.750,00
Yeast 30 x 10 bks x Rp 350	Rp 105.000,00
Garam 30 x 0,5 ons x Rp 150	Rp 225,00
	Rp 471.975,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250	Rp 7.500,00
Kantong plastik 1 kg x Rp 4.000	Rp 4.000,00
	Rp 11.500,00

4. Buruh tak langsung:

5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Oven	2	20.000	36	555,55
2. Loyang	12	9.000	24	375,00
3. Baskom plastik	2	4.000	24	166,66
4. Kompor	2	15.000	36	416,66
		48.000		1.513,87

Nilai penyusutan per bulan: $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 1.513,87

Biaya produksi per bulan:	
Rp 471.975 + Rp 11.500 + Rp 1.513,57	Rp 484.988,87
b. Angkutan ke pasar per bulan:	
30 x Rp 500	Rp 15.000,00
c. Pajak:	–
Total pengeluaran per bulan:	Rp 499.988,87

II. Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:	
30 x 50 x Rp 400,00	Rp 600.000,00

III. Keuntungan per bulan: Pemasukan – Pengeluaran

Rp 600.000 – Rp 499.988,87	Rp 100.011,13
Modal Usaha	
a. Modal peralatan	Rp 48.000,00
b. Modal kerja	
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan)	Rp 499.988,87
c. Modal usaha yang dibutuhkan:	Rp 547.988,87

Dibulatkan menjadi Rp 548.000,00 (lima ratus empat puluh delapan ribu rupiah).

Catatan:

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini, didasarkan pada harga di Pasar Anyar, Bogor, pada bulan Desember 1989. Apabila harga-harga dalam analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap disesuaikan kembali.