KACANG ASIN

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

PEMBUATAN KACANG ASIN

1. PENDAHULUAN

Kacang asin adalah jenis makanan ringan yang sangat terkenal dan digemari masyarakat.

Kacang asin banyak dijajakan di pasar, terminal bus, stasiun kereta api bahkan di toko-toko. Yang biasa dijumpai dipasaran, kacang asin dijual terbungkus dalam kantong plastik dengan memakai label yang dibuat sedemikian rupa sehingga menarik sekali bagi para pembeli.

Pengolahan kacang asin mempunyai tujuan pengawetan, karena dalam proses pembuatannya ditambahkan garam disertai dengan pengeringan. Garam berfungsi sebagai zat pengawet sedang pengeringan berguna untuk mengurangi kadar air dari bahan. Dan dengan berubahnya kadar air ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak.

Cara pembuatan kacang asin sangat sederhana sekali sehingga setiap orang dapat melakukannya. Kacang tanah setelah dibersihkan kemudian direbus dengan air garam, lalu dijemur di bawah sinar matahari sampai kering, setelah itu disangrai atau disangan.

Akan tetapi ada produsen yang memproduksi kacang asin tanpa disangrai, yaitu setelah kacang direbus kemudian dikeringkan pada sinar matahari saja. Setelah kering kemudian dimasukkan dalam kantong plastik, diberi label dan kemudian dipasarkan. Dengan cara ini bahan kurang awet, karena kandungan air masih terlalu tinggi dan terjadinya kerusakan akan lebih tinggi.

2. PROSES PEMBUATAN KACANG ASIN

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1. Kacang tanah	10 kg
2. Garam dapur	2 kg
3. Air bersih	Secukupnya

Alat-alat yang dipergunakan :

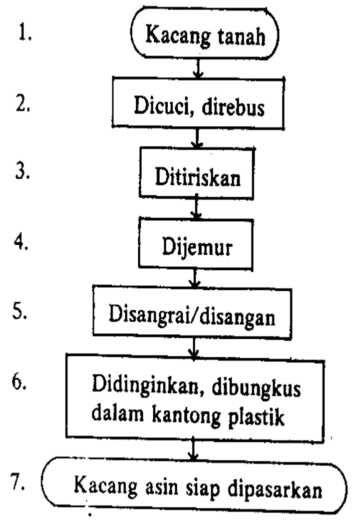
1. Panci bersih	2 buah
2. Tampah (nyiru)	3 buah
3. Penggorengan/Wajan	1 buah
4. Kompor	1 buah
5. Entong/pengaduk	1 buah
6. Kalo	2 buah
7. Kantong plastik	½ kg

Persiapan yang diperlukan :

1. Menyiapkan semua bahan yang akan digunakan.
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan digunakan, dan membersihkan alat-alat yang kotor.

Cara Pembuatan :

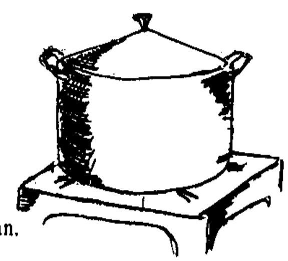
Skema proses pembuatan kacang asin, dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan kacang asin

Keterangan Proses Pembuatan :

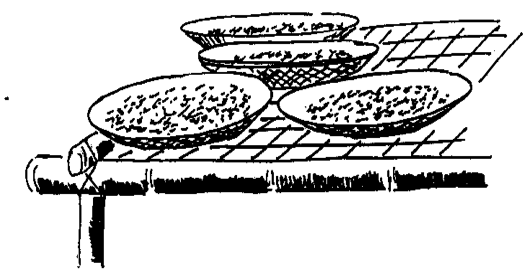
1. Kacang tanah dipilih yang baik (yang tidak keropos dan tidak tengik).
2. Kacang tanah dicuci lalu direbus dalam 1 liter air dan diberi garam dapur sebanyak 200 gram.


Gambar 2. Perebusan.

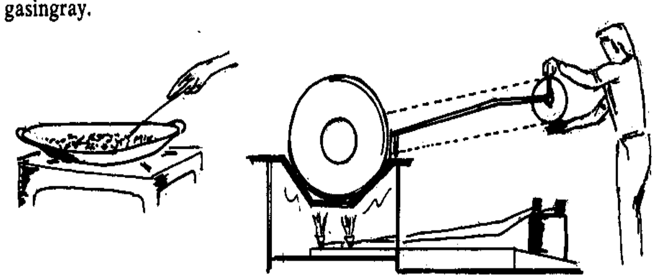
3. Setelah kacang masak, kacang lalu ditiriskan pada kalo sampai airnya tidak menetes lagi.


Gambar 3. Penirisan

4. Sesudah itu, kacang dijemur di bawah sinar matahari sampai kering (kurang lebih selama 2 jam).


Gambar 4. Penjemuran.

5. Setelah kering, kacang kemudian digoreng sangan atau disangrai. Dan penyangraian dihentikan apabila sudah terdengar bunyi tik-tik dari kacang. Untuk industri besar penyangraian dapat dilakukan dengan gasingray.


Gambar 5. Penyangraian dengan wajan dan gasingray.

6. Setelah dingin, kacang dibungkus dalam kantong plastik dan ditutup rapat.
7. Kacang asin telah siap dipasarkan.

Cara Penyimpanan :

Kacang asin disimpan dalam kantong plastik, stoples atau blek dan ditempatkan ditempat yang kering.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan :

I. Pengeluaran :

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Kacang tanah	300 kg a Rp. 400,—	= Rp. 120.000,—
b. Garam dapur	60 kg a Rp. 75,—	= Rp. 4.500,—
c. Air	Secukupnya	
		Rp. 124.500,—

2. Buruh Langsung : = Rp. —

3. Bahan tak langsung :

a. Kantong plastik	15 kg a Rp. 1.000,—	= Rp. 15.000,—
b. Minyak tanah	90 lt. a Rp. 50,—	= Rp. 4.500,—

4. Buruh tak langsung :

1 orang a Rp. 10.000,— = Rp. 10.000,—

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Panci	4	16.000	24	666,67
2. Tampah/nyiru	10	3.000	12	250
3. Penggorengan	2	6.000	24	250
4. Kompor	2	8.000	24	333,33
5. Entong/pengaduk	2	500	24	20,75
6. Kalo	3	900	18	50
Jumlah	—	34.400	—	1.570,75

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan	: Rp. 155.570,75
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) a Rp. 100,—	: Rp. 3.000,—
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	: Rp. 750,—
Jumlah total pengeluaran per bulan	: Rp. 159.320,75

II. Pemasukan :

Hasil penjualan kacang asin 250 kg a Rp. 900,— : Rp. 225.000,—

Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran

= Rp. (225.000 — 159.320,75) : Rp. 65.679,25

III. Modal Usaha :

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar : Rp. 34.400,—

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar : Rp. 159.320,75

Jumlah total modal usaha per bulan : Rp. 193.720,75

Jadi modal yang dibutuhkan untuk usaha, ialah : Rp. 195.000,—