

# PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

## SINGKONG DAN JAGUNG



PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

**B O G O R**

**1 9 8 9**

## 16 MENDUT

### Bahan-bahan:

singkong 500 g  
kelapa 1 butir  
gula jawa 100 g  
garam 1 sdt

vanili  
daun pandan  
daun pisang untuk membungkus.

### Membuatnya:

1. Ketela/singkong dikupas lalu dicuci dan diparut, sesudah itu dipres.
2. Uleni dengan garam dan vanili, buat bulatan-bulatan sebesar biji salak, di dalamnya diisi dengan enten. Sesudah itu dibungkus dengan daun pisang, setiap bungkus isinya 2 buah bulatan di tengahnya disisipkan irisan daun pandan. Lebih manis bila diberi warna. Sesudah itu diberi santan kental yang sudah diberi garam.
3. Kukus sampai matang.
4. Membuat enten: kelapa muda diparut beri gula merah dan garam, beri air sedikit lalu dimasak sampai airnya habis (tidak basah).

## Komposisi:

Cukup untuk 30 bungkus a' 40 g, dengan komposisi gizi kira-kira adalah: kalori 59,34 kal, protein 0,62 g, lemak 1,95 g dan karbohidrat 10,25 g.

## Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 120 kue (4 resep)

### - Pengeluaran

#### a. Biaya produksi dalam 1 bulan

##### 1. Bahan langsung:

Ketela pohon 30 x 2 kg x Rp 100	Rp	6.000,00
Tepung ketan 30 x 0,5 ons x Rp 100	Rp	1.500,00
Kelapa muda 30 x 4 btr x Rp 300	Rp	36.000,00
Gula aren 30 x 0,5 ons x Rp 100	Rp	1.500,00
Pewarna kue 30 x 4 bks x Rp 25	Rp	3.000,00
Daun pisang 30 x 7 ikat x Rp 100	Rp	21.000,00
Daun pandan 30 x 1 ikat x Rp 25	Rp	750,00
Garam	Rp	400,00

Rp 70.150,00

##### 2. Buruh langsung:

##### 3. Bahan tak langsung:

Minyak tanah 30 x 1 ltr x Rp 250	Rp	7.500,00
----------------------------------	----	----------

##### 4. Buruh tak langsung:

##### 5. Penyusutan alat:

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai Penyusutan (Rp)
1. Baskom plastik	2	4.000	24	166,66
2. Parutan	2	2.000	24	83,33
3. Dandang	1	10.000	36	277,77
4. Kompor	1	7.500	36	208,33
		23.500		736,09

Nilai penyusutan per bulan: Rp 736,09

Nilai alat (Rp) -----  
Umur pakai (bulan)

#### Biaya produksi per bulan:

Rp 70.150 + Rp 7.500 + Rp 736,09 Rp 78.386,09

#### b. Angkutan ke pasar per bulan:

30 x Rp 500 Rp 15.000,00

#### c. Pajak:

-----  
Total pengeluaran per bulan: Rp 93.386,09

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:

30 x 120 kue x Rp 50

Rp 180.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran

Rp 180.000 - Rp 93.386,09

Rp 86.613,91

- Modal Usaha

a. Modal peralatan

Rp 23.500,00

b. Modal kerja

(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan)

Rp 93.386,09

c. Modal usaha yang dibutuhkan:

Rp 116.886,09

Dibulatkan menjadi Rp 117.000,00 (seratus tujuh belas 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.