KERUPUK ATOM

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor
1981

1. PENDAHULUAN

Di kota-kota besar, pada umumnya harga ikan laut memang relatif mahal, lebih-lebih dari jenis ikan tenggiri. Namun di daerah-daerah pantai misalnya, tentu tidak demikian halnya.

Tidak adanya organisasi pemasaran yang baik serta sarana pengangkutan yang memadai di dalam menunjang pemasaran hasil ikan laut segar, seringkali mengakibatkan terjadinya penumpukan ikan laut sehingga menyebabkan terjadinya pemerosotan mutu ikan, dan lebih parah lagi, yaitu terjadinya pembusukan.

Salah satu cara yang cukup sederhana dalam mengolah ikan laut segar dari jenis ikan tenggiri menjadi makanan jadi adalah dengan membuat kerupuk ikan. Daging ikan tenggiri sesudah ditumbuk halus, diberi garam, gula, soda kue serta vetsin, kemudian dicampur dengan telur ayam yang sudah dikocok lalu diremas-remas sampai rata dan betul-betul tercampur menjadi satu. Tahap selanjutnya, yaitu tepung sagu aren dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan tersebut sambil tetap diulet/diramas sampai adonan kira-kira sudah bisa dipulung-pulung, dan dibentuk menjadi sebesar-besar kelingking, kemudian diiris-iris. Irisan direndam lebih dahulu dalam minyak kelapa dingin sebelum digoreng. Penyimpanan kerupuk yang sudah digoreng harus ditempat yang tertutup rapat, misalnya di dalam toples atau kantong plastik.

Untuk daerah Bangka, Palembang dan daerah sekitarnya, kerupuk ikan tenggiri ini lazim disebut dengan nama "Kerupuk Atom" atau "Getas". Selain rasanya gurih, juga cara penyimpanannya mudah serta tahan lama.

2. PROSES PEMBUATAN KERUPUK ATOM

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Daging ikan tenggiri yang masih segar	200	gram
2. Tepung sagu aren	300	gram
3. Gula pasir	20	gram
4. Garam	12,5	gram
5. Soda kue	1	sendok teh
6. Vetsin	2	sendok teh
7. Telur ayam	2	butir
8. Minyak kelapa	1	kg

Alat-alat yang dipergunakan :

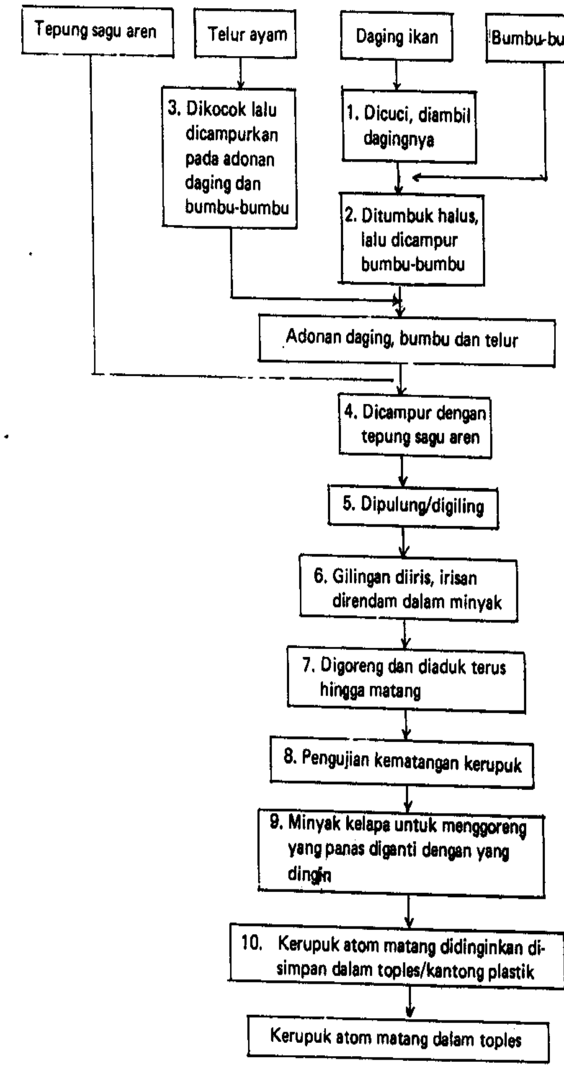
1. Pisau	1 buah
2. Wajan + serok	1 unit
3. Baskom	3 buah
4. Kompor	1 buah
5. Talenan	1 buah
6. Piring seng	1 buah
7. Sendok teh	1 buah
8. Irik	1 buah
9. Toples/kantong plastik a 1 kg	2 buah/1 ons

Persiapan yang diperlukan :

1. Daging ikan tenggiri dibersihkan dan disiapkan
2. Bumbu-bumbu, tepung sagu aren dan telur ayam disiapkan
3. Minyak kelapa dalam baskom disiapkan
4. Alat-alat yang akan dipakai disiapkan.

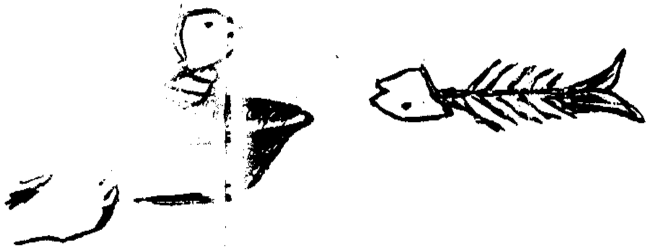
Cara Pembuatan :

Skema pembuatan kerupuk atom adalah seperti yang tersebut di bawah ini :



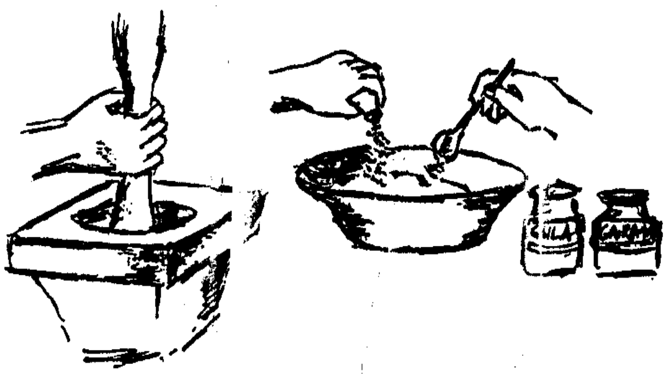
:nbuatan :

ang masih segar dicuci/dibersihkan dan diambil



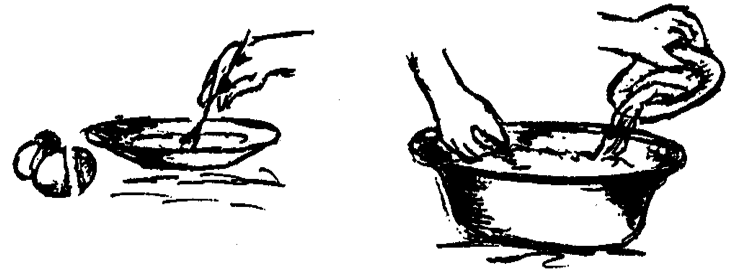
Gar. b ır 1. *Pengambilan daging ikan*

2. Daging ikan di u nbuk sampai halus, kemudian diberi gula, vetsin, soda ku serta garam, lalu diramas-ramas hingga merata.



Gambar 2. Penur bukan dan pencampuran bumbu-bumbu

3. Telur dikocok terlebih dahulu, kemudian campurkan pada adonan daging ikan tadi sambil diramas sampai merata.



Gambar 3. Pencampuran telur ayam pada adonan

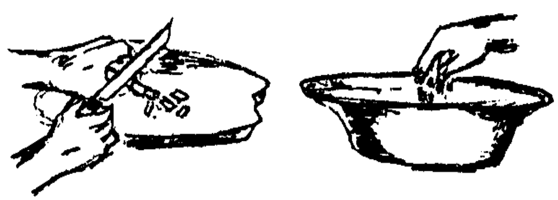
4. Masukkan tepung sagu aren ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil diramas/diulet, sampai kira-kira adonan bisa dipulung-pulung/digiling.

Gambar 4. Pencampuran tepung sagu aren

5. Adonan diambil sedikit demi sedikit, kemudian dipulung/digiling dengan telapak tangan sehingga berbentuk bulat panjang, kira-kira sebesar kelingking.

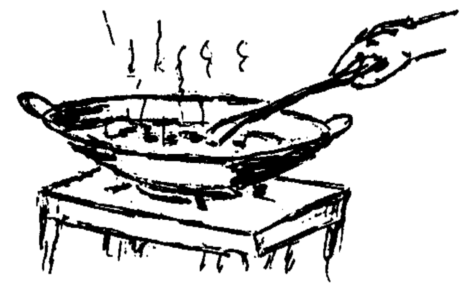
Gambar 5. Adonan dipulung/digiling

6. Hasil gilingan tersebut diiris-iris dengan pisau setebal ± 1 cm. Kemudian irisan tersebut direndam dalam baskom yang berisi minyak kelapa dingin.



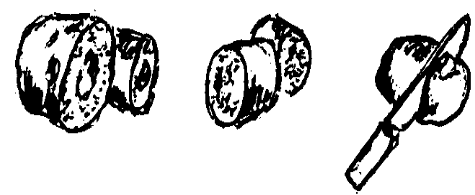
Gambar 6. Pengirisan dan perendaman

7. Irisan yang telah direndam tadi digoreng dalam wajan dengan mempergunakan sebagian dari minyak kelapa yang dipakai sebagai perendam irisan tadi, dan selama menggoreng, harus diaduk terus sehingga kerupuk atom menjadi matang secara merata.



Gambar 7. Cara menggoreng

8. Untuk menguji apakah kerupuk atom yang digoreng tersebut sudah matang atau belum, maka kerupuk atom itu dapat dibelah dua dengan pisau. Kerupuk atom dapat dikatakan matang apabila penampang belahan kerupuk bagian dalamnya sudah rata. Sebaliknya, apabila ada bagian dalamnya masih berongga, berarti kerupuk tersebut masih mentah.



Gambar 8. Pengujian kematangan kerupuk

9. Perlu dicatat, bahwa pada proses penggorengan kerupuk yang kedua dan selanjutnya, minyak kelapa bekas (minyak kelapa yang telah dipakai pada proses penggorengan yang pertama), perlu didinginkan sebagian dan ditaruh pada baskom yang telah disiapkan terlebih dahulu. Sedangkan yang sebagian lagi dicampur dengan minyak kelapa yang masih baru (dingin), untuk dipakai pada proses penggorengan berikutnya. Hal ini perlu dilakukan untuk menjaga agar minyak kelapa yang dipakai untuk menggoreng jangan sampai terlalu panas, yang dapat menyebabkan kerupuk yang digoreng tersebut menjadi hangus pada bagian luarnya, tetapi masih mentah pada bagian dalamnya. Demikian seterusnya dilakukan pada tiap-tiap penggorengan selanjutnya.

10. Setelah didinginkan pada irik, kerupuk atom yang telah matang disimpan dalam tempat yang tertutup rapat seperti toples atau kantong plastik.

Gambar 9. Penyimpanan kerupuk atom

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Daging ikan tenggiri	18 kg	a Rp. 1.000,–	=	Rp.18.000,-
b. Gula pasir	1,8 kg	a Rp. 275,–	=	Rp. 495,-
c. Soda kue	0,5 ons	a Rp. 100,–	=	Rp. 50,-
d. Garam	5 bata	a Rp. 15,–	=	Rp. 75,-
e. Vetsin	1 ons	a Rp. 80,–	=	Rp. 80,-
f. Telur ayam	11 kg	a Rp. 800,–	=	Rp. 8.800,-
g. Tepung sagu aren	27 kg	a Rp. 150,–	=	Rp. 4.050,-
h. Minyak kelapa	30 kg	a Rp. 500,–	=	Rp.15.000,-
				Rp.46.550,-

2. Buruh langsung

3. Bahan tidak langsung :

a. Kantong plastik ukuran 1 kg	6,5 ons	a Rp.150,-	=	Rp. 975,-
b. Minyak tanah	60 liter	a Rp. 40,-	=	Rp.2.400,-
				Rp.3.375,-

4. Buruh tidak langsung : –

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyu-sutan (Rp)
1. Pisau	1	500	24	20,83
2. Wajan + serok	1	2.250	24	93,75
3. Baskom	3	1.500	12	125
4. Kompor	1	2.500	12	208,33
5. Talenan	1	300	24	12,50
6. Piring seng	1	150	6	25
7. Sendok	1	200	24	8,33
8. Irik	1	250	6	41,66
Jumlah	–	7.800	–	535,40

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

Dengan demikian biaya produksi per bulan : Rp. 50.460,40

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) : Rp. 3.000,–

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) : Rp. –

Jumlah total pengeluaran per bulan : Rp. 53.460,40

II. Pemasukan

Hasil penjualan kerupuk atom 30,5 kg a 1 ons a Rp. 300,– : Rp. 91.500,–

Keuntungan per bulan = Pemasukan – Pengeluaran

= Rp. (91.500 – 53.460,40) : Rp. 38.039,60

III. Modal Usaha

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar : Rp. 7.800,–

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar : Rp. 53.460,40

Jumlah total modal usaha per bulan : Rp. 61.260,40