MANISAN PALA KERING

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

MANISAN PALA KERING

1. PENDAHULUAN

Buah pala mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi, karena selain digunakan sebagai rempah-rempah yaitu bijinya, daging buahnya dapat pula dimanfaatkan untuk manisan, poding ("jeliy") atau sirup.

Manisan buah pala merupakan jenis makanan ringan yang telah dikenal dan digemari masyarakat luas, terutama di daerah Bogor dan sekitarnya. Manisan buah pala dikenal dalam dua bentuk, yaitu manisan basah dan manisan kering.

Manisah buah merupakan salah satu jenis makanan ringan yang menggunakan gula sebagai bahan pengawetnya. Pemberian gula dalam konsentrasi tinggi pada manisan buah bertujuan selain memberikan rasa manis, juga dapat pula mencegah pertumbuhan mikroorganisme.

Pembuatan manisan pala dilakukan dengan perebusan selama 3 menit dan perendaman dalam air garam, juga dilakukan perendaman dalam air kapur dengan tujuan untuk mempertahankan teksturnya. Manisan pala dapat diperoleh dalam dua bentuk yaitu pertama adalah manisan pala basah, diperoleh setelah penirisan buah pala dari larutan gula dan manisan pala kering diperoleh bila manisan yang pertama kali dihasilkan dijemur sampai kering. Di samping itu, diperoleh hasil sampingan berupa sirup dari larutan perendamnya.

2. PROSES PEMBUATAN MANISAN PALA KERING

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1.	Buah pala	10 kg
2.	Gula pasir	5 kg
3.	Kapur	15 gr
4.	Garam	100 gr

Alat-alat yang Dipergunakan :

1.	Pisau	1 buah
2.	Panci	1 buah
3.	Baskom	1 buah
4.	Tanggok	1 buah
5.	Kompor	1 buah
6.	Kantong plastik	½ ons

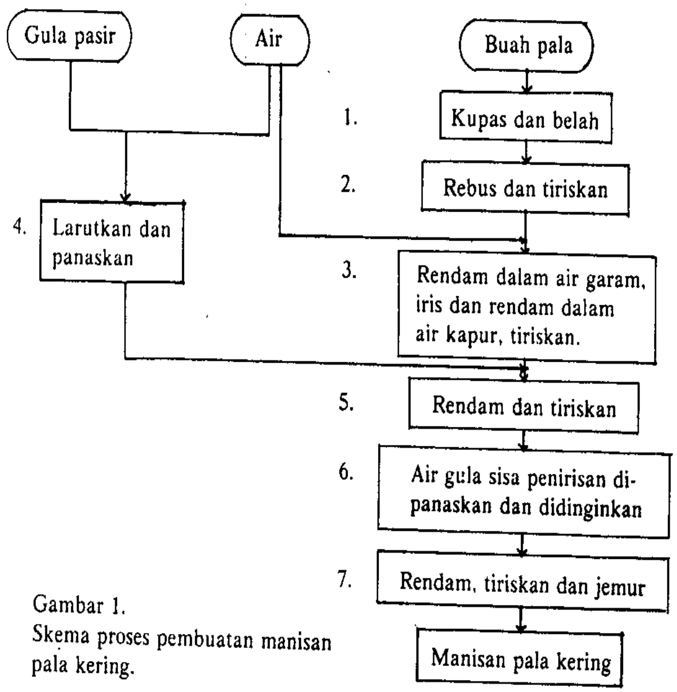
Persiapan yang Diperlukan :

1. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dibuat (buah pala) yaitu dikupas, direndam dalam air garam dan air kapur.

2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan :

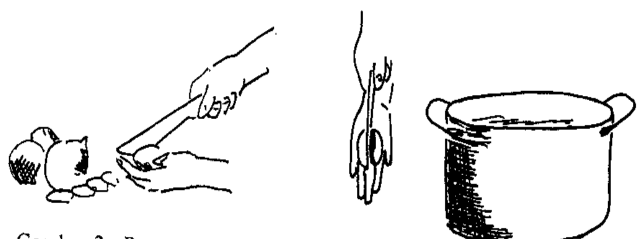
Skema proses pembuatan manisan pala kering, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1.
Skema proses pembuatan manisan pala kering.

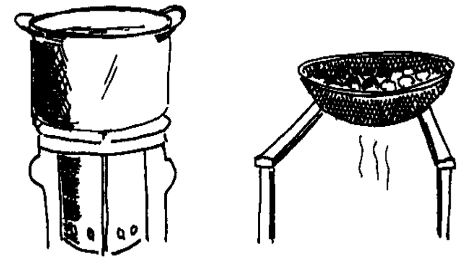
Keterangan Proses Pembuatan :

1. Buah pala dikupas, lalu dibelah dua dan bijinya dibuang.



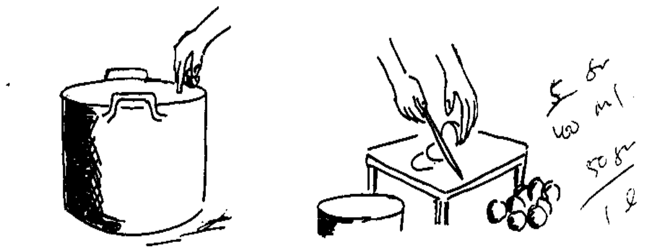
Gambar 2. Pengupasan dan pembelahan buah pala.

2. Setelah itu buah pala direbus dalam air mendidih selama 3 menit lalu ditiriskan.



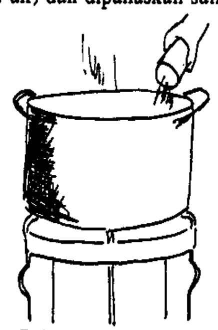
Gambar 3. Perebusan dan penirisan buah pala.

3. Buah pala direndam dalam larutan garam lima persen (50 gr/1 liter air) selama 2 jam dan diiris tipis-tipis atau dibentuk seperti kipas. Kemudian irisan tadi direndam dalam larutan kapur, selama 1 malam dan ditiriskan.



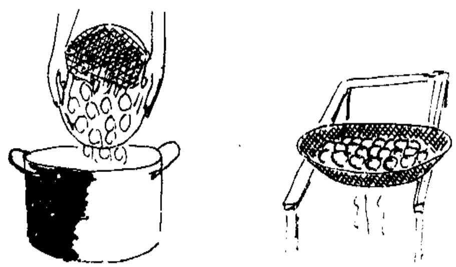
Gambar 4. Perendaman dan pengirisan.

4. Selama menunggu selesainya penirisan, buat air gula dengan perbandingan 2 : 1 (gula : air) dan dipanaskan sampai mendidih.



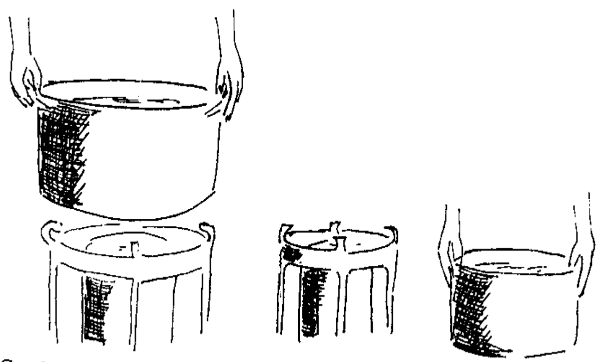
Gambar 5. Pelarutan dan pemanasan air gula.

5. Irisan buah pala yang telah ditiriskan tadi, direndam dalam air gula dengan perbandingan 2 : 1 selama 1 malam dan lalu ditiriskan.



Gambar 6. Perendaman dan penirisan.

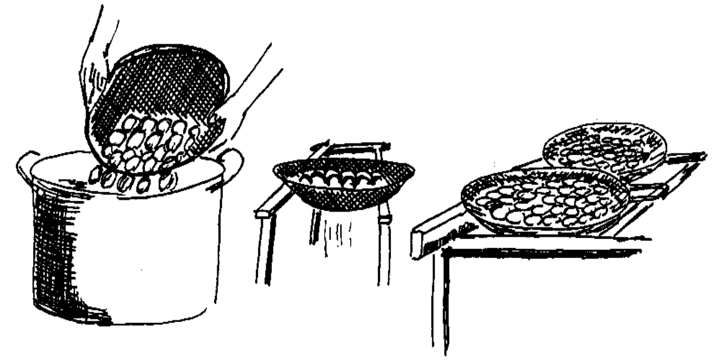
6. Air gula dari penirisan tersebut, dipanaskan kembali dan lalu didinginkan.



Gambar 7. Pemanasan dan pendinginan air gula.

7. Irisan buah pala direndam kembali dalam air gula yang telah didinginkan, selama 1 malam dan setelah itu ditiriskan menjadi manisan pala basah.

Untuk memperoleh manisan pala kering, manisan pala basah dijemur sampai kering selama + 3 hari.

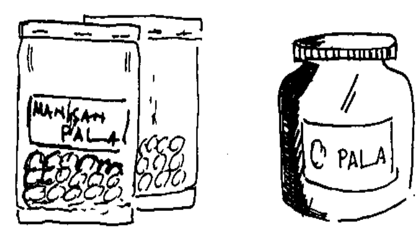


Gambar 8. Perendaman, penirisan dan penjemuran.

Selesai penjemuran, manisan pala kering telah jadi dan siap untuk dipasarkan.

Cara Penyimpanan :

Manisan pala kering dapat disimpan pada kantong plastik atau toples.



Gambar 9. Penyimpanan manisan pala kering.

3. ANALISA EKONOMI

I. Pengeluaran :

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Buah pala	300 kg a' Rp. 300,–	= Rp. 90.000,–
b. Gula pasir	150 kg a' Rp. 300,–	= Rp. 45.000,–
c. Kapur	½ kg a' Rp. 1000,–	= Rp. 500,–
d. Garam	3 kg a' Rp. 100,–	= Rp. 300,–
		Rp. 135.800,–

2. Buruh langsung :

3. Bahan tidak langsung :

a. Kantong plastik	2 kg a' Rp. 1.250,—	= Rp.	2.500,—
b. Minyak tanah	120 lt. a' Rp. 60,—	= Rp.	7.200,—
c. Etiket	1200 lb. a' Rp. 5,—	= Rp.	6.000,—
		Rp.	15.700,—

4. Buruh tak langsung :
Upah 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. Pisau	5	2.000	24	83,33
2. Baskom	3	4.500	24	187,50
3. Panci	2	8.000	24	333,30
4. Kompor	1	10.000	24	416,70
5. Tanggok	3	750	12	62,50
6. Perekat plastik	1	25.000	36	694,50
Jumlah	—	50.250	—	1.777,83

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan	: Rp. 163.277,83
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	: Rp. 5.000,—
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	: Rp. —
Jumlah total pengeluaran per bulan	: Rp. 168.277,83

II. Pemasukan :

Hasil penjualan manisan pala 120 kg a' Rp. 2.000,— : Rp. 240.000,—

Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran
= Rp. (240.000 — 168.278) : Rp. 71.722,—

III. Modal Usaha :

A. Modal peralatan :
Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar : Rp. 50.200,—

B. Modal kerja :
Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar : Rp. 163.278,—

Jumlah total modal usaha per bulan : Rp. 213.478,—

Jadi modal usaha yang dibutuhkan : Rp. 214.000,—

Catatan :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Juli 1980.

Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pemakai buku paket industri ini menyesuaikannya kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang telah diberikan.