PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

6 PASTEL SINGKONG

Bahan-bahan:

1 kg singkong
2 butir telur ayam
sedikit garam
minyak untuk menggoreng
2 sdm mentega.

Untuk isinya:

2 ons daging sapi cincang
4 butir bawang merah
2 batang daun bawang
3 buah wortel yang sudah diiris persegi kecil
1 cangkir soun yang sudah direndam garam, gula, kecap, minyak atau mentega untuk menumis bumbunya.

Membuatnya:

Kulitnya:

1. Singkong setelah dikukus panas-panas dibuang seratnya, lalu giling atau tumbuk sampai halus seperti getuk. Bubuhi garam, mentega dan telur lalu uleni sampai rata. Gilas tipis di atas selembar plastik, lalu cetak bulat-bulat dengan mulut gelas.

2. Taruh 1 sendok isi lalu lipat menjadi dua. Pinggirnya dirapatkan dengan dipijat-pijat sehingga berombak.

3. Goreng dengan minyak yang panas sampai berwarna kuning.

Isinya:

1. Bawang merah diiris lalu ditumis dengan sedikit mentega sampai kuning, masukkan daging cincang dan wortel, aduk sampai rata bubuhi bumbu-bumbu.

2. Masak sambil kadang-kadang dibalik-balik sampai matang, lalu angkat.

Komposisi:

Cukup 15 potong a' 50 g, dengan komposisi gizi kira-kira kalori 130,59 kal, protein 3,63 g, lemak 3,37 g dan karbohidrat 21,41 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 100 buah kue (7 resep)

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Singkong 30 x 7 kg x Rp 100	Rp 21.000,00
Telur ayam 30 x 1 kg x Rp 1.800	Rp 54.000,00
Minyak goreng 30 x 1 kg x Rp 1.000	Rp 30.000,00
Mentega 30 x 250 g x Rp 3.000	Rp 22.500,00
Bahan untuk isi 30 x Rp 1.500	Rp 45.000,00
	Rp 172.500,00

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. Wajan	1	7.500	36	208,33
2. Sodet	1	1.000	24	41,66
3. Cetakan pastel	2	1.200	24	50,00
4. Rol	1	2.000	36	55,55
5. Serok	1	2.000	24	83,33
6. Kompor	1	10.000	36	277,71
		23.700		716,64

Nilai penyusutan per bulan: $\frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 716,64

Biaya produksi per bulan:
Rp 172.500 + Rp 7.500 + Rp 716,64 — Rp 180.716,64

b. Angkutan ke pasar per bulan:
30 x Rp 500 — Rp 15.000,00

c. Pajak: —

Total pengeluaran per bulan:	Rp 195.716,64

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 105 kue x Rp 100 — Rp 315.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 315.000 - Rp 195.716,64 — Rp 119.283,36

- Modal Usaha

a. Modal peralatan	Rp 23.700,00
b. Modal kerja (nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan)	Rp 195.716,64
c. Modal usaha yang dibutuhkan:	Rp 219.416,64

Dibulatkan jadi Rp 220.000,00 (dua ratus dua puluh 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.