S A G O N

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1981

SAGON

1. PENDAHULUAN

Sagon merupakan salah satu hasil olahan beras. Produk ini dihasilkan dengan melalui proses penepungan, penjemuran dan penyangraian.

Sagon merupakan jenis makanan ringan yang sangat digemari masyarakat, terutama oleh kanak-kanak. Dipasarkan dalam kantong-kantong plastik atau bungkusan kecil, dan umumnya dijajakan di warung kecil atau langsung diedarkan oleh penjaja keliling.

Proses pembuatannya sederhana, yaitu beras dicuci, direndam dan ditumbuk sampai halus; setelah itu diayak dijemur dan disangrai. Sedangkan kelapa dikupas, dibelah dan dicuci, lalu diparut, disangrai dan ditumbuk. Kemudian bahan-bahan tadi dicampur, lalu diberi garam dan gula.

Pengembangan produk sagon lebih lanjut sebagai hasil industri pangan untuk daerah pedesaan dapat dimungkinkan dengan menggunakan alat-alat pengolahan pangan yang telah dikembangkan oleh Pusbangtepa/FTDC—IPB. Alat-alat pengolahan tersebut cocok untuk dipergunakan dalam industri kecil.

2. PROSES PEMBUATAN SAGON

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1.	Beras	1 liter
2.	Kelapa	1 butir
3.	Garam	30 gram
4.	Gula pasir	3 ons

Alat-alat yang Dipergunakan :

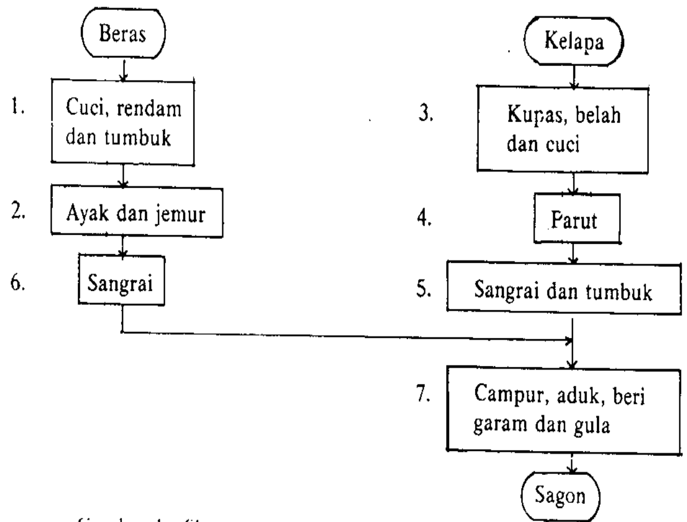
1.	Lumpang dan alu	1 buah
2.	Ayakan	1 buah
3.	Tampah	1 buah
4.	Pisau	1 buah
5.	Parutan kayu	1 buah
6.	Baskom plastik	1 buah
7.	Kompor	1 buah
8.	Wajan + sodet	1 buah

Persiapan yang Diperlukan :

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (beras) yaitu dicuci dan direndam.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

Cara Pembuatan :

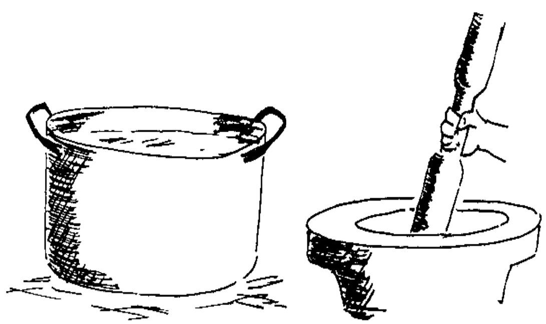
Skema proses pembuatan sagon, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan sagon.

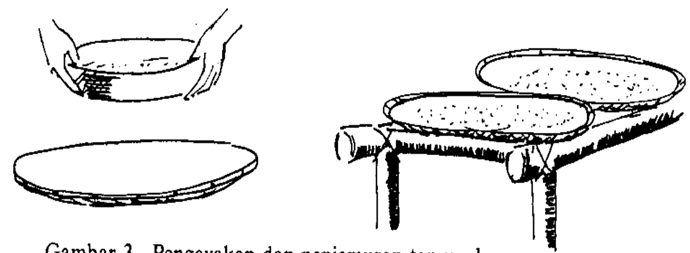
Keterangan Proses Pembuatan :

1. Beras dibersihkan, lalu direndam selama + 1 jam dan kemudian ditumbuk halus.



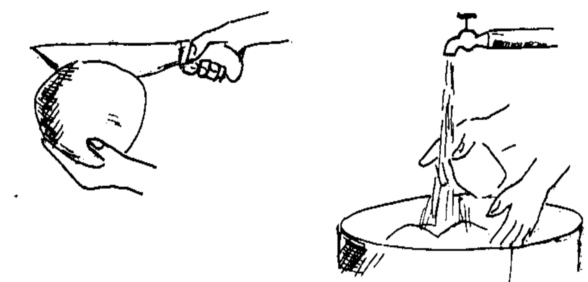
Gambar 2. Perendaman dan penumbukan beras.

2. Setelah ditumbuk, lalu diayak dan kemudian dijemur selama + 4 - 5 jam.



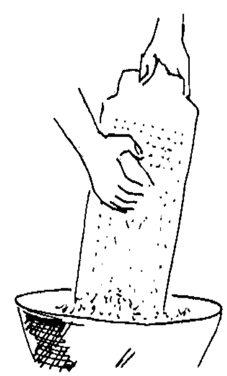
Gambar 3. Pengayakan dan penjemuran tepung beras.

3. Sementara penjemuran dilakukan, kelapa dikupas dan lalu dibelah, kemudian dicuci bersih.



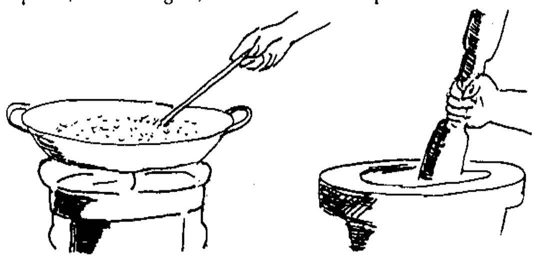
Gambar 4. Pengupasan dan pencucian kelapa.

4. Setelah dicuci bersih, kelapa diparut.



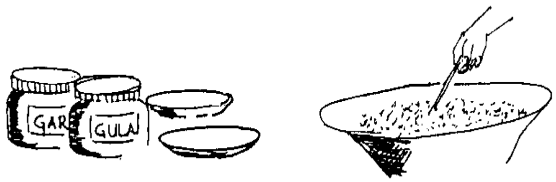
Gambar 5. Pemarutan kelapa.

5. Setelah diparut, lalu disangrai, dan ditumbuk sampai halus.



Gambar 6. Penyangraian dan penumbukan parutan kelapa.

6. Tepung beras yang sudah dijemur, lalu disangrai. Kemudian sangraian tepung beras dan sangraian parutan kelapa dicampur bersama dan lalu diberi garam serta gula.



Gambar 7. Pencampuran hasil sangraian dengan bumbu-bumbu.

Sagon telah jadi dan siap dipasarkan.

Cara Penyimpanan :

Sagon yang telah jadi dapat disimpan pada :

— Toples
— Kantong plastik

Gambar 8. Cara Penyimpanan.

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan :

I. Pengeluaran :

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Beras	90 liter a Rp. 200,—	= Rp. 18.000,—
b. Kelapa	90 butir a Rp. 100,—	= Rp. 9.000,—
c. Garam	3 kg a Rp. 100,—	= Rp. 300,—
d. Gula Pasir	27 kg a Rp. 350,—	= Rp. 9.450,—
		Rp. 36.750,—

2. Buruh langsung : Rp. —

3. Bahan tidak langsung :

a. Minyak tanah	5 liter a Rp. 60,—	= Rp. 300,—
b. Kantong plastik	½ kg a Rp. 1.000,—	= Rp. 500,—
		Rp. 800,—

4. Buruh tak langsung : Rp. —

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Lumpang + alu	1	500	36	41,67
2. Ayakan	1	300	12	25,00
3. Tampah	2	800	6	133,33
4. Pisau	1	400	18	22,22
5. Parutan kayu	1	250	12	20,83
6. Baskom plastik	2	2.000	24	83,33
7. Kompor	1	3.000	12	250,00
8. Wajan + sodet	1	2.500	36	69,44
Jumlah	—	10.750	—	645,82

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

Dengan demikian beaya produksi per bulan	: Rp. 37.895,82
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	: Rp. —
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	: Rp. —
	Rp. —
Jumlah total pengeluaran per bulan	: Rp. 37.895,82

II. Pemasukan :

Hasil penjualan sagon 2.325 bungkus (a 50 gr) a Rp. 35,—	: Rp. 81.375,—
Keuntungan per bulan = Pemasukan — Pengeluaran = Rp. (81.375 — 37.896)	: Rp. 43.479,—

III. Modal Usaha :

A. Modal peralatan.

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	: Rp. 10.750,—
B. Modal kerja	
Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	: Rp. 37.896,—
Jumlah total modal usaha per bulan	: Rp. 48.646,—
Jadi modal usaha yang dibutuhkan	Rp. 49.000,—

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.