PAKET INDUSTRI PANGAN

PENGOLAHAN

SINGKONG DAN JAGUNG

PUSAT PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

B O G O R

1 9 8 9

12 SERABI SINGKONG KUAH NANGKA

Bahan-bahan:

150 g tepung singkong
150 g tape singkong,
dihaluskan
500 ml santan sedang
2 telur ayam dikocok lepas
0,25 sdt garam (secukupnya)
sejumput bubuk vanili

Saus:

400 ml santan kental
100 g gula merah
sejumput garam.
selembar daun pandan
100 g cacahan nangka

Membuatnya:

1. Bersihkan dan cuci bahan-bahan yang memerlukan perlakuan demikian.

2. Campurkan tepung singkong dengan tape singkong, santan, telur ayam, garam dan vanili hingga rata. Tutup serbet dan biarkan 30 menit.

3. Sementara itu buatlah saus; campurkan santan dengan gula merah dan garam. Masak hingga gula larut, saring dan didihkan dengan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Tambahkan cacahan nangka teruskan memasak hingga kuah mengental.

4. Ambil cetakan serabi. Olesi dengan sedikit minyak dan panaskan. Tuangkan setiap kali 50 ml adonan dan ditutup. Teruskan memasak di atas api kecil hingga cetakan dan serabi berlubang-lubang. Angkat dan sajikan dengan matang saus nangka.

Komposisi:

Cukup untuk 8 porsi a´ 150 g, dengan komposisi gizi kira-kira adalah: kalori 311,58 kal, protein 3,19 g, lemak 12,49 g dan karbohidrat 48,44 g.

Analisa Ekonomi

Untuk jumlah produksi per hari: 80 porsi (10 resep)

- Pengeluaran

a. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung:

Tepung singkong 30 x 1,5 kg x Rp 600	Rp 27.000,00
Fermipan (yeast) 30 x 2 bks x Rp 350	Rp 21.000,00
Telur ayam 30 x 1 kg x Rp 1.800	Rp 54.000,00
Kelapa 30 x 1 btr x Rp 300	Rp 9.000,00
untuk Saus 30 x Rp 750	Rp 22.500,00
Vanili 30 x 1 bks x Rp 100	Rp 3.000,00
	Rp 136.500,00

2. Buruh langsung:

3. Bahan tak langsung:
   Arang — Rp 6.000,00

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. Cetakan serabi	4	2.000	24	83,33
3. Pengaduk	2	1.500	24	62,50
4. Anglo	4	4.000	24	166,66
		11.500		479,15

Nilai penyusutan per bulan: $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai (bulan)}}$ Rp 479,15

Biaya produksi per bulan:
Rp 136.500 + Rp 6.000 + Rp 479,15 Rp 142.979,15

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

c. Pajak: -

Total pengeluaran per bulan: Rp 157.979,15

- Pemasukan

Hasil penjualan per bulan:
30 x 80 x Rp 100 Rp 240.000,00

Keuntungan per bulan: Pemasukan - Pengeluaran
Rp 240.000 - Rp 157.979,15 Rp 82.020,85

- Modal Usaha

a. Modal peralatan Rp 11.500,00

b. Modal kerja
(nilainya = pengeluaran dalam 1 bulan) Rp 157.979,15

c. Modal usaha yang dibutuhkan: Rp 169.479,15

Dibulatkan menjadi Rp 169.500,00 (seratus enam puluh sembilan 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.