TAPE KETAN

Paket Industri Pangan

Untuk Daerah Pedesaan

Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan

Institut Pertanian Bogor

1982

PENDAHULUAN

Tape adalah makanan hasil fermentasi dari mikroba, terutama kapang dan ragi.

Rasa manis dari tape dipengaruhi oleh kadar gula dari tapenya sendiri. Dalam proses fermentasi itu pati akan diubah menjadi gula oleh kapang jenis **Chlamydomucor** dan oleh ragi **Saccharomyces Cerevisiae** gula diubah menjadi alkohol.

Rasa asam pada tape dapat timbul karena perlakuan-perlakuan (proses) yang kurang teliti, seperti penambahan ragi yang berlebihan dan penutupan yang kurang rapat pada saat fermentasi. Selain itu rasa asam pada tape dapat terjadi bila fermentasi berlangsung terlalu lanjut.

Ragi tape sangat diperlukan dalam pembuatan tape tersebut. Ragi tape yang sudah rusak tidak baik digunakan dalam proses pembuatan tape, sebab itu harus dipilih ragi yang masih baik.

Tape sudah tidak asing lagi bagi masyarakat kita, apalagi yang hidup di pedesaan.

Selain ketan, ubi kayu dan sorghumpun dapat dibuat tape.

CARA PEMBUATAN TAPE KETAN

BAHAN YANG DIGUNAKAN

1. Beras ketan
2. Ragi tape
3. Air bersih

ALAT YANG DIGUNAKAN

1. Dandang soblok
2. Panci
3. Entong (pengaduk)
4. Cobek + layah (bhs. Jawa)
5. Nyiru/tampah/tampir
6. Kompor
7. Alat bantu; daun pisang/kantung plastik.

PERSIAPAN

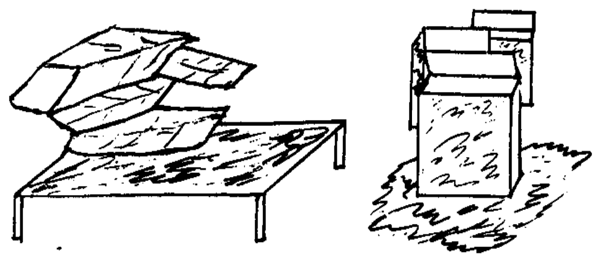
1. Mempersiapkan bahan yang akan diolah, yaitu beras ketan dibersihkan dengan cara ditampi, lalu direndam selama 6 jam.
2. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai, membersihkan semua alat-alat yang kotor.

PENGOLAHAN

1. Sebanyak 5 kg bahan yang sudah ditendam dicuci bersih (dipususi)
2. Kemudian isi dandang dengan air secukupnya, lalu didihkan.

7. Ketan yang sudah ditaburi ragi tersebut kemudian tutup dengan daun pisang, atau masukkan dalam kantung plastik yang ditusuk dengan jarum.

8. Fermentasikan selama 3 hari, yaitu dibiarkan dalam suhu kamar selama 3 hari.



Gambar 6 : Fermentasi (pemeraman) dalam suhu kamar

LAMPIRAN

ANALISA PENDAPATAN INDUSTRI KECIL (PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN) TINGKAT PEDESAAN

(Analisa berdasarkan periode satu bulan)

I. BIAYA PRODUKSI

1. Biaya Tetap :

a. Nilai penyusutan alat per bulan (baik yang dibeli maupun yang tidak)

No.	Jenis Alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bl)	Nilai Penyusutan (Rp.)
1.	dandang soblok	1	2.100,–	12	157,50
2.	Panci plastik	2	1.000,–	12	70,50
3.	Entong	2	300,–	24	10,20
4.	Cobek & mutu	1	1.000,–	60	15,–
5.	Tampah	6	900,–	12	67,50
6.	Kompor	3	6.000,–	18	300,–
	Jumlah nilai penyusutan (I.1.a.)				Rp.620,70

$$\text{Nilai Penyusutan perbulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)} - \text{(10\% x Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai alat (bulan)}}$$

II. PENERIMAAN

No.	Macam produk	Jumlah Satuan	Nilai Satuan (Rp)	Jumlah nilai (Rp)
A.	Produk Utama	180 kg	500,–	90.000,–
B.	Produk Sampingan	–	–	–

Jumlah Penerimaan per bulan (II) Rp. 90.000,–

Pendapatan per bulan = Jumlah Penerimaan/bln – (biaya tetap + biaya tidak tetap)

= II – (I.1.a. + I.1.b. + I.2.)

= Rp. 90.000,– – (Rp. 620,70 + Rp. 750,– + Rp. 50.500,–)

= Rp. 90.000,– – Rp. 53.870,70

= Rp. 36.129,306