



**BEBERAPA
LAHAN MAKANAN GUNUNGKIDUL
(DESA NGAWU KEC. PLAYEN)**

Oleh :

**Maryana
Suyadi**



Kerjasama :

Penristekdikti dan UPN "Veteran" Yogyakarta

2016

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat. Buku ini terinspirasi oleh adanya IOM Olahan Makanan Gunungkidul, oleh karena itu buku ini berjudul "Beberapa Olahan Makanan Gunungkidul (Desa Ngawu Kecamatan Playen)".

Dalam buku ini diterangkan mengenai cara penepungan berbahan baku jagung, penggunaan pengatusan sisa minyak goreng, pembuatan makanan olahan talem jagung, talem tepung beras, putu ayu, pukis, roti tape, aneka keripik/criping pisang, rempeyek dan peyek bayam serta tentang pembukuan sederhana untuk kewirausahaan.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Ditjen Kemennstekdikti dan LPPM UPN "Veteran" Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan dan bantuan berupa dana dan berbagai fasilitas yang sangat diperlukan demi penulisan buku ini dapat selesai.

Kritik dan saran yang membangun demi perbaikan buku ini sangat penulis harapkan. Besar harapan penulis semoga buku ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, Oktober 2016

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II PENEPUANGAN JAGUNG	4
BAB III PENGATUSAN MINYAK GORENG	13
BAB IV BEBERAPA OLAHAN MAKANAN GUNUNGGIDUL	21
a. Talam Jagung	21
b. Talam Tepung Beras	22
c. Putu Ayu	23
d. Pukis (Bolu Kelapa)	25
e. Roti Tape	26
f. Keripik Pisang	27
g. Keripik Pisang Asin	28
h. Keripik Pisang Manis	29
i. Rampeyek	30
j. Peyem Bayam	31
BAB V PEMBUKUAN SEDERHANA	33
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar : 1 Mesin Penebung (Disk mill)	8
Gambar : 2 Serok Peniris Minyak Goreng	16
Gambar : 3 Contoh Model Mesin Spiner	19

BAB I PENDAHULUAN

Desa Ngawu seperti wilayah Gunung Kidul pada umumnya memiliki kondisi alam yang spesifik pertukutan kapur. Solum tanahnya dangkal dari jenis tanah grumosol dengan tekstur tanah lempung (lat), warna tanah kelabu terah, didominasi batuan kapur dan irigasi pertanian mengandalkan air hujan. Pada musim hujan tanahnya sangat lat namun sulit menyimpan air, bila tidak ada hujan berubah menjadi keras dan retak-retak. Alam yang demikian ekstrim dibanding wilayah lain di Yogyakarta membuat warga Gunung Kidul memiliki etos kerja yang tangguh, rajin dan kreatif. Mereka berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan yang diprogramkan oleh pemerintah dan perguruan tinggi.

Petani mengelola lahan dengan sistem tumpangsari. Di luar waktu bertani umumnya memelihara ternak terutama sapi. Di luar waktu bertani sebagian petani mengolah hasil panen seperti pisang, jagung, kacang tanah menjadi oleh-oleh wisata Gunung Kidul. Gunung Kidul saat ini menjadi daerah tujuan wisata utama di Yogyakarta. Ruas jalan yang halus dan berliku menjadi satu daya tarik tersendiri. Jalan ini

menghubungkan setiap desa dan objek wisata. Banyak ekonomi keluarga. Mereka mendapatkan pelatihan orang berkunjung menjadikan setiap desa berkembang pengolahan berbasis bahan lokal dan kewirausahaan.

sesuai potensinya. Demikian pula Desa Ngawu, meskipun Berbagai macam produk yang dihasilkan oleh kedua tidak memiliki objek wisata namun desa ini bisa mendapatkan kelompok Wanita Tani tersebut sehingga bisa dikatakan dampak positif dari wisalawan yang melewati desa. Letaknya menjadi produk "Olahan Makanan Gunungkidul", diantaranya ada di jalur wisata, memutarahkan petani menjual produsang piscook, jus buah, krupuk (Jempeng), gendar, mereka. Seperti dialami oleh UKM yang berdomisili kripik/kripping pisang, kriping ubi, kriping/peyek bayam, kriping pedukuhan Ngasemrejo dan pedukuhan Tumpak termasuk are, kriping singkong, cempion, lemet, nogosari, peyek dalam wilayah Desa Ngawu. tahun, putu ayu, puli, peyek ampyang, roti kering, talam

Sebagian besar penduduknya adalah petani. Kegiatan di ladang terutama dilakukan oleh kaum perempuan. karena ini, roti tape, jadah tempe, sale pisang, pastel, semar sebagian besar laki-laki memilih bekerja di sektor informasi, mendem, roseles, dan manggieng.

Peran laki-laki biasanya pada musim tanam dan saat panen. Mengingat banyaknya produk Olahan Makanan Praktis pengelolaan lahan pertanian lebih banyak oleh Gunungkidul, maka dalam kesempatan ini hanya membahas beberapa olahan makanan diantaranya talam jagung, talam perempuan. Di luar waktu bertani sebagian warga mengelola tepung beras, putu ayu, pukis, roti tape untuk makanan basah, hasil panen seperti jagung, kacang tanah, pisang, umbian menjadi produk olahan seperti sale pisang, aneka dan aneka keripik pisang, rempeyek, dan peyek bayam untuk kripik, dan lain lain. Untuk memudahkan mengembangkan makanan kering.

usaha, mereka mengorganisir diri dalam kelompok wanita tani (KWT). Di pedukuhan Ngasemrejo terdapat KWT Ta Lestari, dan di pedukuhan Tumpak KWT Mayang Sari. Kedua KWT ini berdiri tahun 2012 melalui program penguata

BAB II PENEPUNGAN JAGUNG

Biji jagung tersusun atas kulit (*epicarp*), lembaga (*germ*) dan merupakan sumber ser Pati dan protein serta minyak. Jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan maupun bahan baku industri seperti industri minyak jagung, tepung maizena dan lain lain.

Dilihat dari nilai gizinya menurut Direktorat G Departemen Kesehatan R.I. tahun 1992, setiap 100 gram beras mengandung 360 kkal, ini setara dengan jagung sehingga jagung digunakan sebagai makanan pokok beberapa negara, adapun kandungan gizi jagung dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel : 1 Kandungan Gizi Jagung menurut Depkes RI

Kandungan	Satuan	Jagung kuning segar	Jagung kuning polong baru	Jagung kuning giling	Jagung maizena	Tepung jagung kuning
energi	kkal	140	307	361	343	305
protein	g	4,7	7,9	8,7	0,3	9,2
lemak	g	1,3	3,4	4,5	0,0	2,9
karbohidrat	g	33,1	63,8	72,4	85,3	73,7
amilum	mg	6	9	9	20	10
selulosa	mg	118	148	350	30	258
zat besi	mg	6,7	2,1	4,6	1,5	2,4
vitamin A	SI	425	440	350	0	310
vitamin B1	mg	0,24	0,30	0,27	0	0,36
vitamin C	mg	8,9	0	0	0	0
vitamin E	g	80,0	24,0	15,1	14,0	12,0

Komponen utama biji jagung adalah amilum atau pati, yaitu sekitar 70% bobot biji yang sebagian besar terdapat pada endospermianya. Komponen lainnya adalah glukosa, sukrosa dan fruktosa sekitar 1-3% dari bobot biji. Pati terdiri atas dua jenis polimer glukosa, yaitu amilosa dan amilopektin. Bahan yang mengandung amilosa tinggi, jika direbus amilosanya akan terekstraksi oleh air panas, sehingga terlihat warna putih seperti susu.

Jagung mengandung pati yang tinggi, sehingga potensial di jadikan tepung jagung sebagai pengganti tepung terigu sebagai bahan baku makanan olahan. Makanan olahan

Mesin penepung jenis Disk Mill dianggap lebih unggul daripada penepung jenis hummer mill. Disk mill merupakan suatu alat penepung yang berfungsi untuk menggiling bahan biji dari kelompok tanaman serealia menjadi tepung. Disk mill ini lebih banyak digunakan untuk menepungkan bahan-bahan yang sedikit mengandung serat dan juga dapat berfungsi sebagai alat untuk memperkecil ukuran bahan dengan tekanan dan gesekan atau lempasan dan gilingan diantara dua piringan. Dalam mesin penepung disk mill terdapat alat berupa lempengan (disk) dengan serangkaian mata pisau. Disk mill bekerja menempa sekaligus memecah bahan material menjadi tepung dua kali lipat lebih cepat dan lebih halus daripada sistem hummer mill.



Gambar : 1 Mesin penepung (disk mill)

Mesin penepung hummer mill hanya dapat menghaluskan bahan biji-bijian hingga ukuran 1-2 mm, sedangkan mesin penepung sistem disk mill dapat menghasilkan tepung hingga ukuran mesh. Mesin penepung sistem disk mill hanya cocok untuk menepungkan biji-bijian yang kering, sedangkan mesin penepung sistem hummer mill dapat digunakan untuk membantu proses penghalusan untuk bahan-bahan dengan kadar air tinggi. Kerja mesin sistem hummer mill tidak hanya mencacah tetapi juga mengaduk, sehingga sangat cocok untuk membuat adonan.

Kelebihan dan Manfaat dari Mesin Penepung

Mesin penepung di pasaran banyak model dan kapasitasnya baik model portable atau di atas meja, maupun stand atau berdiri, dari kapasitas ratusan gram sampai ratusan kilogram per jam. Pemilihan model dan kapasitas mesin penepung tergantung kebutuhan usaha yang dijalankan. Untuk usaha yang menghasilkan produk akhir berupa tepung, maka mesin penepung berkapasitas besar lebih cocok. Untuk usaha kuliner atau olahan makanan, maka mesin penepung dengan kapasitas kecil lebih cocok. Dibandingkan dengan menghaluskan biji dengan cara manual seperti dengan cara

ditumbuk dan diayak akan lebih susah dan memakan waktu yang lama dan tenaga yang lebih banyak.

c. Proses Penepungan

Proses penepungan jagung baik secara manual dan penepungan terakhir atau ke lima selama 5 jam maupun dengan menggunakan mesin pada dasarnya dilakukan dengan dua tahap. Tahap pertama adalah pemecahan biji dan pelepasan kulit atau proses sosoh dan pecah biji, hasil ini kemudian ditampi untuk memisahkan antara pecahan butiran jagung dengan kulit biji, bekatul

kotoran lainnya. Tahap kedua adalah menepungkan pecahan butiran lembaga biji jagung menjadi tepung jagung.

d. Keuntungan Menggunakan Mesin Penepungan Dibandingkan Dengan Cara Manual

Proses penepungan dengan cara ditumbuk dengan menggunakan tenaga manusia membutuhkan tenaga bejalan proses manual bisa hemat waktu lebih dari 5 jam, dan juga waktu yang lama, sehingga proses produksi yang dilakukan sangat tidak efisien dan menghambat pengembangan produk. Penepungan jagung seberat 10 kg memerlukan waktu sampai 8 jam dan harus ditumbuk sampai empat kali. Sekali tumbuk hanya mampu menumbuk kg, sehingga untuk jagung 10 kg harus ditumbuk berulang

banyak lima kali dan setiap kalinya harus melalui proses penumbukan tiga kali. Ada bahan baku maupun tepung yang hilang atau terbuang pada penepungan cara manual ini. Penepungan dengan cara manual proses penepungan

terakhir atau ke lima selama 5 jam sehingga menyebabkan kesegaran tepung menjadi tidak optimal. Tepung yang tidak segera diolah menjadi makanan menghasilkan makanan yang kualitasnya kurang baik dan mudah basi dan berasa asam (kecut dalam bahasa

Penepungan dengan mesin penepung hanya membutuhkan dua kali penepungan dan setiap proses mampu menepungkan 5 kg jagung sehingga hanya perlu empat kali

proses. Setiap proses hanya perlu waktu kurang dari 10 menit sehingga penepungan jagung seberat 10 kg hanya perlu

waktu kurang dari 60 menit atau satu jam. Dibandingkan dengan proses manual bisa hemat waktu lebih dari 5 jam, dan juga waktu yang lama, sehingga proses produksi yang dilakukan sangat tidak efisien dan menghambat pengembangan produk. Penepungan jagung seberat 10 kg hanya memerlukan waktu sampai 8 jam dan harus ditumbuk

penggunaan mesin penepung akan mampu : Meningkatkan kualitas bahan baku

2. Meningkatkan kualitas produk makanan
3. Menghemat waktu dan tenaga kerja
4. Meningkatkan kapasitas produksi olahan makanan
5. Mengurangi bahan baku maupun limbah yang terbuang

BAB III

PENGATUSAN MINYAK GORENG

Keripik atau cemping dan peyek atau rempeyek adalah produk makanan olahan yang diproses dengan cara digoreng. Makanan olahan keripik umumnya menggunakan bahan baku ubi-ubian seperti ubi jalar, singkong, kentang, talas, gadung, jambu pisang (bonggol pisang) dan sejenisnya. Bahan lain yang juga sering digunakan sebagai bahan baku keripik antara lain tempe, sukun, sayuran dan buah-buahan. Keripik atau cemping adalah olahan makanan yang proses pembuatannya diperlukan pengirisan bahan baku menjadi lempengan-bagian yang tipis. Bahan yang sering digunakan sebagai bahan baku rempeyek pada masa-masa lalu antara lain kacang tanah, kedelai putih, kacang hijau, teri, ikan asin, ngking, rebon, dan undur-undur. Sejalan dengan perkembangan teknologi olahan makanan berkembang pula penggunaan bahan baku lain untuk pembuatan rempeyek. Rempeyek merupakan olahan makanan yang proses pembuatannya tanpa perlu mengiris tipis bahan bakunya. Saat ini, selain bahan baku yang tradisional, bahan yang sering digunakan sebagai bahan rempeyek adalah sayuran

anyaman bambu digantikan dengan aluminium atau stainless steel yang di lubang. Selanjutnya berkembang dengan menggunakan anyaman kawat stainless steel juga dibuat dengan anyaman kawat biasa ada juga terbuat dari kasa kawat yang lubang lubangnya lebih rapat

Fungsi serok disini adalah untuk mengataskan meniriskan minyak secara manual dengan maksud minyak yang terkandung dalam gorengan bisa teratus sisa minyak pada gorengan berkurang. Proses pengatusannya berdasarkan gaya gravitasi, semakin minyak terikat pada gorengan maka semakin sulit teratus gaya gravitasi, sehingga sisa minyak goreng yang tertinggal pada gorengan juga akan semakin banyak.



Gambar : 2. Serok peniris minyak goreng tradisional

Serok kurang efektif dalam pengatusan atau penirisan sisa minyak, karena hanya berdasarkan pada gaya gravitasi, akibatnya masih banyak sisa minyak yang masih tertinggal sehingga produk olahan yang dihasilkan masih terlihat basah. Fungsi serok disini adalah untuk mengataskan meniriskan minyak secara manual dengan maksud minyak yang terkandung dalam gorengan bisa teratus sisa minyak pada gorengan berkurang. Proses pengatusannya berdasarkan gaya gravitasi, semakin minyak terikat pada gorengan maka semakin sulit teratus gaya gravitasi, sehingga sisa minyak goreng yang tertinggal pada gorengan juga akan semakin banyak.

Pengatusan atau penirisan secara manual juga memerlukan waktu yang cukup lama, makin banyak kandungan air bahan yang diolah makin lama pula proses penirisannya. Pengalaman pengrajin untuk penirisan keripik singkong, ubi jalar maupun pisang memerlukan waktu kurang lebih 30 menit, sedangkan penirisan pada rempeyek bayam atau rempeyek lain berbahan sayuran daun memerlukan waktu sampai 48 jam atau 2 hari. Berdasarkan percobaan yang dilakukan oleh penulis didapat data sebagai berikut : sisa minyak yang dapat diataskan untuk singkong 12,50 %; keripik ubi jalar 1,00 %; peyek bayam 14,80 % dan 22,22 %; dan keripik pisang 10,00 % selama waktu 2 - 5 menit.

Waktu yang terlalu lama untuk proses pengatusan menyebabkan proses packing atau pengemasan menjadi

tertunda dan produk yang dikemas menjadi tidak fresh karena terlalu lama di luas kemasan. Produk menjadi berkualitas rendah, mudah tengik, tidak renyah dan disimpan produk menjadi lebih singkat.

c. Mesin Peniris Minyak

Mesin peniris minyak pertama kali diciptakan pada tahun 1900 dalam bentuk manual, orang yang membuat terinspirasi oleh prinsip pengering mesin cuci yang dapat meniriskan air pada pakaian setelah dicuci hingga kering. Mesin peniris ini bekerja dengan gaya sentrifugal yang bertujuan memisahkan minyak dari bahan padat yaitu produk makanan gorengan.

Mesin peniris minyak berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada bahan yang biasanya gorengan. Saat minyak pada gorengan akan keluar dari gorengan melalui lubang-lubang pada dinding tabung peniris karena adanya gaya sentrifugal.



Gambar : 3. Contoh model Mesin Spiner dengan Penggerak Dinamo Listrik.

Bagian-bagian mesin peniris sisa minyak pada makanan gorengan : (1) Tabung mesin, (2) Motor listrik (dinamo), (3) Keranjang bahan yang akan ditiriskan, (4) Saluran minyak. Manfaat mesin spiner antara lain : (1) Mengurangi kadar minyak pada makanan gorengan, (2) Dapat digunakan untuk mengurangi kadar air bahan makanan sebelum diproses, (3) Meningkatkan kualitas produk makanan menjadi lebih renyah dan tahan lebih lama, (4) Berkurangnya kadar minyak pada gorengan berarti mengurangi kadar kolesterol, (5) Makanan gorengan tidak cepat tengik.

d. Cara Kerja Mesin Peniris Minyak

Berikut ini cara kerja mesin peniris menurut an... mesin dalam blognya <http://anekamesin.com/cara-kerja-me...> peniris-minyak-atau-spiner. (1) Keripik atau rempeyek ya... telah matang diambil dari penggorengan dan dimasukkan... dalam keranjang peniris minyak. (2) Setelah mesin pen... dinyalakan, keranjang akan diputar oleh poros as... ditubungkan dengan motor listrik menggunakan v-belt... Akibat gaya sentrifugal yang terjadi pada saat keranja... berputar maka bahan atau produk yang ditiriskan... bergerak menuju bagian sisi keranjang mesin peniris. Ba... yang berukuran lebih kecil dari lubang keranjang dan min... atau air akan keluar dari keranjang, sehingga yang terting... hanyalah produk padatnya saja. (4) Selanjutnya minyak... mengalir keluar tabung peniris masuk ke dalam wad... penampung minyak diluar mesin peniris. Sedangkan menepu... buku manual dijelaskan tentang cara menggunakan spiner... (1) Bahan makanan dimasukkan kedalam keranjang spiner... kemudian diratakan sampai merata pada ruang keranja... spiner. (2) Nyalakan spiner selama kira-kira 30 de... kemudian dimatikan, ratakan kembali sampai merata bah... makanan pada keranjang spiner. (3) Hidupkan kembali spi... kurang-lebih 30 detik, dan matikan lagi. (4) Lakukan proses... sampai beberapa kali sampai bahan makanan sampai ben... benar kering sesuai dengan yang diinginkan.

BAB IV

BEBERAPA OLAHAN MAKANAN GUNUNGGIDUL

Macam-macam produk telah yang dihasilkan, sehingga... dikatakan menjadi produk "Olahan Makanan... Gunungkidul", diantaranya produk pisang pisool, jus buah... (lempeng), gendar, kripik/criping pisang, criping ubi... cripingpeyek bayam, criping pare, criping singkong, cemplon... met, nogosari, peyek daun, putu ayu, puli, peyek ampyang... dan kering, talam jagung, talam ubi, talam beras, bofu kelapa... sale pisang, yang berukuran lebih kecil dari lubang keranjang dan min... semar mendem, roseles, dan mangglieng.

Mengingat banyaknya produk Olahan Makanan... Gunungkidul, maka dalam kesempatan ini hanya membahas... beberapa olahan makanan diantaranya talam jagung, talam... penampung beras, putu ayu, pukis dan roti tape untuk makanan... dan aneka keripik pisang, rempeyek, dan peyek bayam

Talam Jagung



Resep pembuatan olahan makanan tiam jagung adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- jagung 1 kg,
- kelapa 2 buah,
- gula pasir 0,5 kg,
- garam dan vanili secukupnya.

Cara pembuatan tiam jagung :

- Kelapa diambil santan 4 liter,
- Santan dan gula pasir dicampur rata,
- Kemudian dituangkan dalam wajan,
- Didihkan sampai tepung jagung dicampur dengan santan,
- Lalu dituangkan ke dalam wajan mendidih kurang lebih 1 jam,
- Lalu dicetak dalam loyang,
- Siap didinginkan lalu dipotong-potong sesuai kebutuhan.

b. Tiam tepung beras



Resep pembuatan olahan makanan tiam tepung beras adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- tepung beras 0,5 kg,
- gula pasir 0,5 kg,
- santan kelapa secukupnya,
- garam secukupnya.

Cara pembuatan :

- Kelapa diparut lalu diperas diambil santannya,
- Lalu didihkan kemudian didinginkan,
- Semua bahan dicampurkan menjadi satu,
- Lalu santan yang didinginkan dimasukkan kemudian diaduk-aduk,
- Kemudian dikukus hingga matang.

Putu Ayu



Resep pembuatan olahan makanan putu ayu adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- tepung terigu 3/4 kg,
- gula pasir 200 gram,
- ovelet 1 bungkus,
- pewarna alami,
- air secukupnya

Cara pembuatan putu ayu :

- Campurkan tepung terigu dan gula pasir serta secukupnya lalu di blender.
- Masukkan tepung terigu dan ovelet di blender lalu diberi pewarna alami di blender.
- Isilah cetakan dan bersamaan dengan itu siap tempatkan kukus sampai mendidih.
- Cetakan dimasukkan pada soblok susun sebagai tempat kukus.
- Dimasak sampai matang, tuangkan ditempat yang sudah disiapkan.
- Dinginkan sampai dikemas.

Pukis (Bolu kelapa)



Resep pembuatan olahan makanan kue pukis adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- tepung terigu 8 kg,
- gula pasir 3 kg,
- telur 1 kg,
- kelapa 4 buah,
- Bumbu : mauripan 4,5 sdc,
- soda kue satu sendok kecil,
- garam secukupnya,
- mentega 0,25 kg.

Cara pembuatan :

- Kelapa dipisahkan dari kulitnya,
- Lalu diperut, diambil santannya kira-kira 5 gayung.
- Panaskan mentega,

- Lalu masukkan gula pasir, telur dan bumbu.
- Setelah mentega encer masukkan kedalam adonan, diaduk rata.
- Lalu masukkan tepung terigu hingga halus.
- Tunggu hingga mengembang, lalu dicetak.
- Boli kelapa, kelapa dimasukkan beserta parutan setelah mengembang.

e. Roti tape



Resep pembuatan olahan makanan roti tape adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- tepung terigu ½ kg,
- tape 3 kg,
- roti crekes 4 bungkus,
- gula pasir ¼ kg

- minyak goreng 3 liter. Jadi 84 bungkus/5 biji.

Cara pembuatan :

- Tape dicampur tepung terigu dan gula pasir diadoni sampai tidak begitu lembek dan rata.
- Setelah itu dioleskan ke roti larus diratakan setelah itu digoreng jangan lama-lama, angkat dan triskan.

Keripik/Criping Pisang



Resep pembuatan olahan makanan criping pisang adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- pisang tanduk 1 tandan,
- minyak goreng 3 liter,
- garam secukupnya.

Cara pembuatan :

- Pisang dikupas dicuci
- Lalu dipasah di atas minyak panas.
- Setengah matang masukkan air garam,
- Tunggu sampai kering, lalu diangkat.

g. Kripping pisang asin



Resep pembuatan olahan makanan criping pisang asin adalah sebagai berikut :

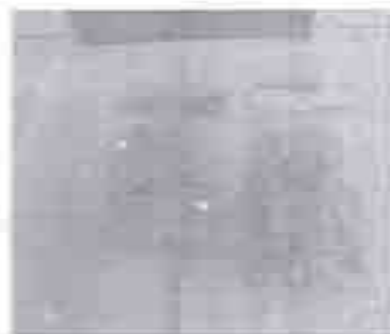
Bahan-bahan :

- pisang tanduk mentah,
- bawang putih,
- garam secukupnya,
- minyak goreng

Cara pembuatan :

- Pisang dikupas terus dicuci,
- lalu pisang dipasah diatas minyak mendidih.
- Setelah matang diberi bawang putih yang dicampur garam,
- Diaduk sebentar kemudian ditiriskan.

h. Kripping pisang manis



Resep pembuatan olahan makanan criping pisang manis adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- pisang tanduk mentah,
- gula pasir,
- minyak goreng.

Cara pembuatan

- Pisang dikupas terus dicuci,

- Lalu pisang dipasak diatas minyak mendidih sampai matang, lalu diangkat.
- Kemudian membuat air gula: 1 kg gula pasir ditambah 6 gelas air, lalu dididihkan.
- Pisang yang sudah matang tadi dicelupkan dalam air gula, lalu digoreng lagi sampai matang, dan ditiriskan.

i. Peyek (rempeyek)



Resep pembuatan olahan makanan rempeyek ada sebagai berikut :

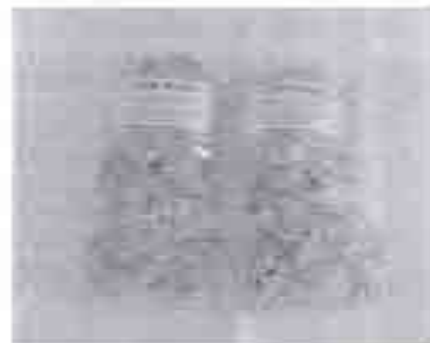
Bahan-bahan :

- 5 kg tepung beras,
- 2 buah kelapa,
- bawang putih 1,5 kg,
- kemiri 1,5 kg,
- garam dan minyak goreng secukupnya.

Cara pembuatan :

- Kelapa diparut, bumbu-bumbu dihaluskan,
- Lalu dicampur semua sama tepung kanji diaduk-aduk biar rata bumbunya,
- Diberi air sampai encer lalu siap digoreng, dan ditiriskan.

Peyek Bayam



Resep pembuatan olahan makanan peyek bayam adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- bayam 4 ikat,
- tepung beras 1 kg,
- tepung tapioka 0,5 kg,
- bawang putih 0,5 ons,

- ketumbiar secukupnya,
- garam 2 sdm,
- kemiri 10 butir,
- minyak goreng secukupnya,
- santan kelapa 0.5 kg

Cara pembuatan :

- Bayam diambil daunnya terus dicuci dan triskan,
- Tepung beras dan tapioka dicampur.
- Bumbu semua ditumbuk halus.
- Tepung dan bumbu dibuat adonan memakai santan encer.
- Bayam dimasukkan digoreng satu per satu.

BAB V PEMBUKUAN SEDERHANA

Trik Mengelola Keuangan Usaha

Ada kalanya pebisnis mengeluh penghasilan dari usahanya selalu habis sebelum ditabung. Kalau pun ada yang bisa ditabung, jumlahnya hanya sedikit. Padahal, proyek yang dia terima cukup banyak. Seharusnya, usahanya bisa berjalan lancar dan hidupnya bisa senang meski sedang tidak ada order. Namun, yang terjadi justru sebaliknya.

Hal ini mungkin pernah dialami oleh sebagian orang yang mengawali dunia usaha. Apalagi, jika usaha tergolong jenis usaha keluarga. Pada awal usaha, saat mendapat proyek, uang selalu saja habis untuk menghidupi keluarga. Setelahnya, saat sudah senang, lupa segalanya. Lupa harus bayar listrik, telepon, internet, transportasi, dan sebagainya.

Satu hal yang selalu terlupakan adalah mencatat semua kegiatan dan transaksi. Tak banyak usaha kecil yang melakukannya. Padahal, pencatatan adalah langkah dasar penting yang harus dilakukan untuk memajukan usaha. Lalu, bagaimana mengatur keuangan usaha yang baik? Berikut hal-hal yang bisa Anda lakukan seperti kami sadur dari Majalah Chic.

1. Tentukan porsi keuangan

Cara paling mudah untuk mengatur keuangan usaha adalah dengan menyepakati sejak awal berapa porsi yang akan digunakan sesuai lalu lintas uang yang dibutuhkan. Misalnya, berapa jumlah uang yang akan digunakan untuk membayar gaji, operasional perusahaan, serta berapa keuntungan yang akan digunakan mengembangkan usaha dan untuk ditabung.

Untuk langkah awal, Anda bisa mencoba membagi porsi 30:30:30:10.

Porsi : 30% untuk gaji,

30% untuk operasional perusahaan, seperti sewa kantor, biaya listrik, telepon, fax, transportasi, dan lain sebagainya.

30% untuk mengembangkan usaha,

sisanya 10% untuk tabungan pribadi.

Jadi, misalnya pemasukan sebesar Rp 20 juta,

- Rp 6 juta (30%) langsung dipotong di awal untuk disisihkan sebagai gaji,
- Rp 6 juta (30%) untuk biaya operasional,
- Rp 6 juta (30%) untuk biaya pengembangan usaha,
- Rp 2 juta (10%) untuk tabungan pribadi.

Pola pembagian dengan struktur jumlah persentase ini

tidak mutlak. Anda boleh menentukan sendiri. Yang perlu diperhatikan adalah kedisiplinan dalam membagi berdasarkan yang sudah disepakati di awal. Dengan cara ini, Anda akan lebih mudah mengatur keuangan usaha.

Pisahkan rekening pribadi dan usaha

Setelah porsi ditentukan, langkah berikutnya lakukan pencatatan keuangan usaha. Memang jika usaha masih kecil, kita cenderung sering menyamakan antara uang yang diterima dalam usaha dan uang untuk kepentingan pribadi. Bahkan kita biasanya menyimpan uang itu dalam satu nomor rekening.

Padahal, jika keuangan usaha dan keuangan pribadi digabung, Anda akan kesulitan dalam melakukan monitoring pendapatan atau pun pengeluaran yang telah dilakukan. Dengan melakukan pemisahan pencatatan antara keuangan usaha dengan keuangan pribadi, maka akan lebih mudah untuk membedakan antara arus dana dari usaha dengan penggunaan uang untuk kepentingan pribadi.

Di samping itu, pemisahan pencatatan juga dapat memberikan informasi lebih jelas tentang keadaan finansial usaha yang sedang dijalankan. Apalagi saat ini sejumlah

bank sudah menyediakan produk layanan yang dapat mendukung pencatatan keuangan usaha Anda.

3. Jangan mudah tergoda

Inilah poin yang utama sebagai bentuk usaha mendisiplinkan diri. Dan, memang kunci utama mengelola keuangan usaha adalah disiplin dalam mematuhi persentase yang kita atur untuk keuangan usaha dan pribadi.

Godaan biasanya sering datang saat sedang banyak order. Barang-barang tadinya belum terlalu penting jadi sepele "minta dibeli". Ada kalanya, saat uang masuk dalam jumlah besar, tiba-tiba kita merasa butuh ini dan itu. Salah satunya membeli baju dengan alasan agar terlihat lebih pantas saat bertemu klien.

Memang tidak ada salahnya memenuhi keinginan. Namun dengan catatan, Anda mesti bisa membedakan kebutuhan dan keinginan. Sebelum membeli sesuatu dengan alasan usaha, tanyakan dulu, apakah itu merupakan kebutuhan mendesak atau keinginan yang bisa ditunda. Nah jawaban ini yang akan membantu Anda menentukan ke mana uang bisa digunakan.

Pembukuan Sederhana

Pencatatan keuangan sederhana. Ketika memulai usaha, orang sering lupa menyiapkan pencatatan keuangan atau pembukuan atau laporan (meski sederhana). Padahal, pembukuan ini sangat vital bagi kelangsungan bisnis, karena dengan adanya pembukuan tersebut akan memudahkan masyarakat untuk mengatur arus keuangan yang masuk dan keluar agar dapat diketahui secara rinci keuntungan dan kerugian yang didapatkan. Setelah mengetahui pentingnya pembukuan tentu harus dapat mengerti bagaimana melakukan pembukuan tersebut, setidaknya taraf yang sederhana. Apapun pemasukan dan pengeluaran perusahaan, mulai sekarang harus dicatat. Itulah yang paling sederhana. Paling tidak, Anda punya cash-flow (aliran kas), profit and lost (rugi-laba), serta neraca sederhana. Arus kas atau aliran kas adalah catatan harian mengenai pengeluaran dan pemasukan keuangan dari usaha yang dijalankan. Diusahakan setiap ada pengeluaran dan pemasukan itu harus dicatat. Catatan mengenai arus kas sangatlah penting. Sebab, catatan arus kas merupakan bahan dasar untuk membuat laporan keuangan yang lain.

Dari catatan sederhana inilah suatu usaha bisa dianalisis. Sebaiknya dibedakan buku untuk pos pengeluaran

dan pendapatan (pemasukan). Dari catatan harian ini dapat membuat rekapitulasi per bulan, dan inilah yang disebut laporan arus-kas (*cash-flow*).

Sebelum memulai usaha, juga dapat membuat proyeksi aliran kas ini, yaitu perkiraan aliran kas berdasarkan asumsi pengeluaran dan pemasukan dari usaha yang hendak ditakuni. Proyeksi aliran kas ini berguna untuk mengetahui berapa banyak modal yang harus disetor di awal dan dicatangkan selama usaha berjalan, dan berapa waktu yang diperlukan untuk bisa balik modal. Di luar itu, proyeksi aliran kas nantinya juga berguna ketika usaha sudah mulai berjalan dengan benar.

1. Buku Pembelian

Buku Pembelian berarti termasuk dalam Buku Pengeluaran berisi tentang catatan sehari-hari untuk setiap pengeluaran yang terjadi di dalam bisnis anda. Mulai dari barang sekecil klip hingga memenuhi stok barang jualan anda di gudang.

Catatan Pembelian, tanggal

Nama	Jenis barang	Harga barang	Jumlah barang	Jumlah
Total	jumlah			

2. Buku Penjualan

Buku Penjualan berarti termasuk dalam Buku Pemasukan berisi tentang catatan setiap uang yang masuk ke dalam bisnis anda sehari-hari.

Catatan Penjualan, tanggal

Nama	Jenis barang	Harga barang	Jumlah barang	Jumlah
Total	jumlah			

3. Buku Kas (Cash-Flow)

Arus kas bisnis UKM, harus terus menerus dikontrol agar anda tahu apakah UKM anda masih punya cadangan biaya untuk operasional atau justru pailit. Maka pencatatan dan pelaporan harus dilakukan dengan seksama dan teliti.

Untuk mempermudah pencatatan dan pelaporan dapat ditunjukkan : **BUKU KAS (Cash-Flow)**
 menggunakan Buku Kas (Cash-Flow).

Buku Kas, tanggal.....

Tanggal	Keterangan (Uraian)	Pemasukan (Debet)	Pengeluaran (Kredit)	Saldo
Jumlah				

Contoh : Aplikasi **BUKU KAS**

Bulan Juli 2012

No	Tanggal	Keterangan	Masuk	Keluar	Saldo
1	01-Jul-12	Saldo Awal Juli	2.350.000		2.350.000
2	05-Jul-12	Bel. Bahan baku A		350.000	2.000.000
3	13-Jul-12	Bayar Retribusi		5.000	1.995.000
4	18-Jul-12	Penjualan A	125.000		2.120.000
5	20-Jul-12	Penjualan B	250.000		2.370.000
6	21-Jul-12	Bayar parkir		7.500	2.362.500
7	21-Jul-12	Bel. bahan baku B		293.000	2.069.500
8	30-Jul-12	Bayar tukang		750.000	1.319.500
		Jumlah	2.725.000	1.347.500	1.372.000

Buku Kas

(dalam jutaan rupiah)

	Jul	Agust	Sept	Okt	Nop	Des	Total
MASUK							
Modal	140						140
Pinjaman	120						120
Penjualan	30	50	60	80	80	80	380
Saldo masuk	290	50	60	80	80	80	
ELUAR							
Gaya waralaba	60						60
Pinjaman	60						60
Saldo	60						60
Operasional							60
Perbaikan tempat	30						30
Saldo bahan	30	30	36	48	48	48	240
Gaji karyawan	5,25	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	57,75
Promosi bersama	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	8
Pinjaman	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,75
Saldo keluar	247	42,5	48,5	60,5	60,5	60,5	
Saldo kas bersih	43	7,5	11,5	19,5	19,5	19,5	
Perbaikan							

4. Buku Laba-Rugi

Buku laba-rugi adalah pembukuan sederhana pada suatu periode akuntansi yang di dalamnya terdiri dari unsur pendapatan dan beban perusahaan (UKM). Dari sini anda bisa mengetahui laba (atau justru rugi) bersih yang dihasilkan bisnis anda.

Berdasarkan catatan aliran kas tersebut, anda dapat membuat laporan laba-rugi. Laporan rugi laba ini berisi pendapatan dikurangi dengan biaya-biaya sehingga diketahui apakah usaha tersebut mengalami keuntungan atau mengalami kerugian. Perlu diingat mengeluarkan faktor *asset modal, barang dan utang* dari laporan keuangan ini.

Untuk pembukuan sederhana dapat digunakan metode garis lurus. Asumsi metode ini yaitu menganggap sebuah barang mempunyai masa pakai tertentu dan penyusutannya adalah pembagian antara harta pembelian dengan masa pakainya.

Bila hasilnya ternyata rugi, dapat mengevaluasi penyebab kerugiannya. Selanjutnya, dapat memutuskan apakah penyebab kerugian tersebut dapat diatasi atau mungkin harus menutup usaha tersebut untuk mencegah kerugian lebih lanjut.

Contoh : Buku Laba Rugi

Keterangan	Jumlah
A. Penjualan	Rp.
B. Pembelian bahan baku	Rp.
C. Biaya operasional	Rp.
(A-B-C) = Penjualan Bersih = Laba/Rugi	Rp.

5. Neraca

Neraca penting dibuat setidaknya setahun sekali, untuk mengetahui nilai perusahaan dari waktu ke waktu. Saat awal perusahaan, neraca perusahaan biasanya hanya terdiri dari modal awal dan utang serta asset yang diperoleh dari belanja modal tersebut. Asset termasuk sebagai aktiva, sementara utang dan modal termasuk sebagai pasiva.

Seiring waktu, asset perusahaan bisa bertambah, bisa juga terjadi utang-piutang, atau cadangan kas menjadi berkurang atau bertambah, dan lain-lain. Nilai perusahaan bisa saja bertambah atau berkurang karena perusahaan mengalami keuntungan atau kerugian.

Contoh : Neraca

PT. AWAN PUTIH NERACA Periode 31 Desember 2007			
AKTIVA		PASIVA	
AKTIVA LANCAR		KEWAJIBAN	
Kas	Rp. xxx	Utang Jangka Pendek	Rp. xxx
Piutang	Rp. xxx	Utang Jangka Panjang	Rp. xxx
Persediaan barang	Rp. xxx		
AKTIVA TETAP		MODAL	
Tanah	Rp. xxx	Modal Saham	Rp. xxx
Gedung	Rp. xxx	Laba ditahan	Rp. xxx
Peralatan	Rp. xxx		
JUMLAH	Rp. xxx	JUMLAH	Rp. xxx

DAFTAR PUSTAKA

- Anprim. 2013. Bahaya Minyak Goreng. <http://food-spiner.blogspot.co.id/2013/03/>
2013. Pembukuan Mudah Untuk Pengusaha. <http://shafiraracia.blogspot.co.id/2013/html>
2016. Penciptaan dan Manfaat Mesin Spiner Manual. <http://magazinearticlevirgo.blogspot.co.id/2016/04/>
2016. Mesin Peniris Minyak. <http://mesinpenirisminyaksite.wordpress.com/tag/>
- Cara Kerja Mesin Peniris Minyak atau Spiner <http://anekamesin.com/>
- Trik Mengelola Keuangan Usaha. <http://www.ayopreneur.com/manajemen/>
- Adriansyah, Junaidi, Mulyadi. 2014. Pengembangan Penggilingan Jagung Jenis Buhr Mill Sistem Screw dan Penggilingan Plat Bergerigi. Makalah Seminar Nasional Sain dan Teknologi, Fak. Teknik Univ. Muhammadiyah Jakarta.
- Ali Zamsuri, Mayhea R.S., Teguh D.,R.Jeni M.,Tety A. 2005. Mesin Penepung Bahan Dasar Pembuatan Kue Serabi Batang Khas Kabupaten Batang

Pekalongan. Pelita: Vol.1, No.1 Agustus 2005.
UNY. p17-21

Balai Besar LITBANG Paca Panen Pertanian. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Pengganti Terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 32. No.6. Bogor.

Direktorat Gizi Dep. Kesehatan R.I., 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.

Djurnal,M. 2003. Teknologi dan Diversifikasi Pengolahan Tepung. Dep. Teknologi Industri Pertanian,IPB,Bogor.

Junaidi dan Adriansyah. 2010.Rekayasa Mesin Penggilingan Jagung Jenis Bur Mill dengan Metode Dua Permukaan Plat bergerigi. Journal teknik Mesin Vol. 7 No.2 Desember 2010. p76-82

Lehninger, Albert L. 2000. Principle of Biochemistry.W.H. Freeman Pubis.

L@dY-NoEL.2013. Head to Head Mesin Penepung Disk. Mill VS Mesin Hummer Mill.
<http://www.dokterbisnis.net>

Maryana dan Subroto Ps. 2013. Kesesuaian Tanah dan Iklim Bagi Tanaman Pertanian di Indonesia. Leutikaprio, Yogyakarta.

Moeljaningsih. 2011. Kajian Tentang Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Kue Kering. Berita Litbang Industri Vol XLVI No.1 Mei 2011.p30-35. Surabaya