



TEKNOLOGI OLAHAN SAWUT DAN TEPUNG UBI KAYU



September 2003

Agaex 174/74



BALAI PENCAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN YOGYAKARTA
2003

PENDAHULUAN

Di Kabupaten Gunung Kidul biasanya produksi ubi kayu melimpah pada musim panas. Kondisi ini sering menimbulkan kerugian petani karena beberapa kelemahan ubi kayu antara lain mudah rusak atau hanya mampu bertahan sekitar 2 hari dalam keadaan segar. Selama ini ubi kayu hanya diolah menjadi gapelek utuh yang memiliki daya simpan pendek. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu dilakukan pengolahan terhadap ubi kayu menggunakan teknologi tepat guna menjadi sawut kering dan tepung ubi kayu.

Sawut kering dapat disimpan pada suhu kamar selama sekitar 6 - 12 bulan dalam kemasan kantong plastik. Sedangkan tepung ubi kayu dapat tahan disimpan selama sekitar 2- 4 bulan. Introduksi teknologi tersebut juga dapat meningkatkan nilai tambah komersial ubi kayu. Oleh karena itu, disarankan penyimpanan olahan ubi kayu dalam bentuk sawut kering.

Pembuatan sawut dan tepung ubi kayu ini telah diterapkan pada kelompok wanita-tani Ngudi Iestan di dusun Mendongan, Kecamatan Plaiyen, Kabupaten Gunung Kidul.

SAWUT DAN TEPUNG UBI KAYU

Bahan

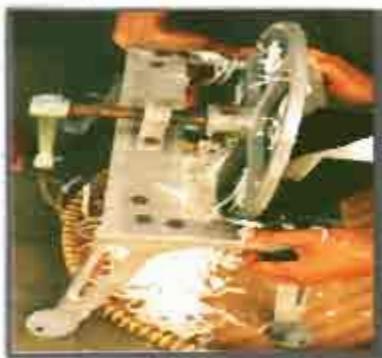
- Ubi Kayu Segar
- Air
- Kapur sirih (Cao)
- Kantong plastik

Cara Pembuatan

- Pengupasan dan pencucian

Kulit kayu dihilangkan dan langsung dilakukan pencucian untuk menghilangkan kotoran tanah yang menempel pada umbi.

- Perendaman
- Ubi kupas (utuh) direndam dalam larutan kapur sirih 5 % selama 30 menit (untuk mencegah terjadinya perubahan warna sawut jika dikeringkan).
- Pencucian
- Pencucian ini dilakukan dengan membilas ubi kupas dengan air bersih.
- Penyawutan
- Penyawutan dengan menggunakan alat sawut. Penyawutan ini bertujuan untuk mengecilkan ukuran umbi ubi kayu, agar cepat kering bila dijemur (dikeringkan). Selama menunggu penyawutan ubi kayu harus tetap direndam dalam air.



Gambar 1. Alat Penyawut

- Pengeringan

Sawut dapat dikeringkan dengan sinar matahari (1- 2) hari. Sawut sudah kering ditandai apabila dapat dipatahkan dengan jar.

Dalam 100 Kg ubi segar menjadi 30 kg sawut kering:

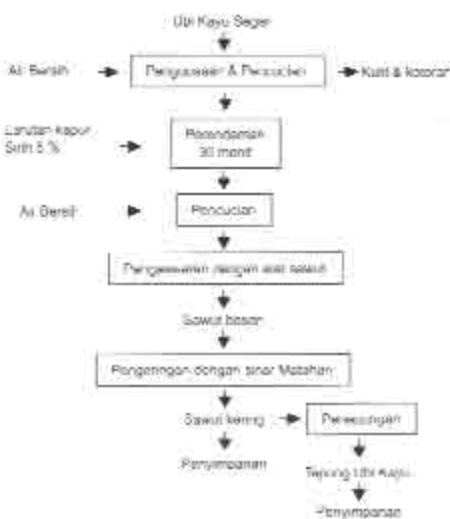
- Penepungan
- Sawut kering menjadi tepung ubi kayu dilakukan dengan menggunakan alat penepung



Gambar 2. Ubi Kayu dalam bentuk sawut dan tepung

- Dalam 100 kg ubi segar menjadi ± 30 kg tepung ubi kayu
- Penyimpanan
Sawut ataupun tepung ubi kayu dapat langsung di jual atau disimpan. Apabila disimpan dalam kantong plastik ketebalan 0,8 mm.

Diagram alir proses pembuatan sawut kering dan tepung ubi kayu.



I. ANALISA USAHA PEMBUATAN SAWUT UBI KAYU(kapasitas 100kg/hari)

1. Sarana Produksi

a. Alat penyayut	= Rp. 200.000,-
Umur Ekonomis	= 5 Tahun
Nilai Ekonomis	= Rp. 50.000,-
b. Ember besar 5 buah	= Rp. 75.000,-
Sesek 5 buah	= Rp. 75.000,-
Pisau 3 buah	= Rp. 15.000,-
Jumlah	= Rp. 165.000,-

2. Penyusutan

$$A = (\text{Rp.}2.200.000 - \text{Rp.}500.000) / 5 \text{ th} = \text{Rp.}320.000$$

$$B = (\text{Rp.}175.000 - \text{Rp.}25.000) / 1 \text{ tahun} = \text{Rp.}150.000$$

$$\text{Bunga Bank } 18\% \times \text{Rp.}2.375.000 = \text{Rp.}427.500$$

$$\text{Jumlah} = \text{Rp.}897.500$$

3. Ketentuan

$$\text{Produksi/tahun} = 50 \text{ hari} \text{ (pada saat panen raya)}$$

$$\text{Rendemen sawut kering} = 30\%$$

$$\text{Kapasitas Produksi} = 0,30 \times 100 \times 50 = 1500 \text{ kg}$$

4. Biaya Produksi

$$\text{Ubi kayu} = 100 \times 50 \times \text{Rp.}200,- = \text{Rp.}1.000.000,-$$

$$\text{Tenaga} 2 \times 50 \times \text{Rp.}10.000,- = \text{Rp.}1.000.000,-$$

5. Biaya Operasional

$$\text{Rp.}2000.000,- + \text{Rp.}240.700,- = \text{Rp.}2.240.700,-$$

6. Penerimaan

$$1500 \text{ kg} \times \text{Rp.}2500,- = \text{Rp.}3.750.000,-$$

7. Keuntungan

$$\text{Rp.}3.750.000,- - \text{Rp.}2.240.700,- = \text{Rp.}1.509.300,-$$

$$(67\%)$$

II. ANALISA USAHA PEMBUATAN TEPUNG UBI KAYU

1. Sarana Produksi

a. Alat Penyayut	= Rp. 200.000,-
Alat Penepung	= Rp. 2.000.000,-
Umur Ekonomis	= 5 tahun
Nilai Ekonomis	= Rp. 600.000,-

b. Ember besar 5 buah	= Rp. 75.000,-
Sesek 5 buah	= Rp. 75.000,-
Pisau 3 buah	= Rp. 15.000,-
Kantong gandum 5 buah	= Rp. 10.000,-
Jumlah	= Rp. 175.000,-

Umur Ekonomis	= 1 tahun
Nilai Ekonomis	= Rp. 25.000,-

2. Penyusutan

$$A = (\text{Rp.}2.200.000 - \text{Rp.}500.000) / 5 \text{ th} = \text{Rp.}320.000$$

$$B = (\text{Rp.}175.000 - \text{Rp.}25.000) / 1 \text{ th} = \text{Rp.}150.000$$

$$\text{Bunga Bank } 18\% \times \text{Rp.}2.375.000 = \text{Rp.}427.500$$

$$\text{Jumlah} = \text{Rp.}897.500$$

3. Ketentuan

$$\text{Produksi/tahun} = 50 \text{ hari} \text{ (pada saat panen raya)}$$

$$\text{Rendeman sawut kering} = 30\%$$

$$\text{Kapasitas Produksi} = 0,30 \times 0,97 \times 100 \text{ kg} \times 50 = 1455 \text{ kg}$$

4. Biaya Produksi

$$\text{Ubi kayu} = 100 \times 50 \times \text{Rp.}200,- = \text{Rp.}1.000.000,-$$

$$\text{Bahan bakar} = 1 \times 50 \times \text{Rp.}1500,- = \text{Rp.}75.000,-$$

$$\text{Jumlah} = \text{Rp.}1.075.000$$

5. Biaya Operasional

$$\text{Rp.}1.075.000 + \text{Rp.}897.500,- = \text{Rp.}1.972.500,-$$

6. Penerimaan

$$1455 \text{ kg} \times \text{Rp.}3.000,- = \text{Rp.}4.365.000,-$$

7. Keuntungan

$$\text{Rp.}4.365.000,- - \text{Rp.}1.972.500,- = \text{Rp.}2.392.500,-$$

$$(121,2\%)$$

Sumber :

Djsafar, T.F., Sit Rahayu, Maryati, Wiryatmi, R. Kaliky, dan Al Amien SEP 2000. Uji adaptasi diversifikasi pengolahan pangan non beras untuk pengembangan pangan lokal di D.I. Yogyakarta dalam Iaoran Kegiatan Projek ARMP-II IPPTP Yogyakarta.