

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Deskripsi**

Pada umumnya bolu adalah kue berbahan dasar tepung biasanya menggunakan tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimatangkan dengan 2 cara dipanggang di dalam oven dan dikukus. Dan disini penulis akan membahas tentang bolu kukus.

Faktor keberhasilan dalam pembuatan pembuatan bolu kukus adalah dalam cara mengocok adonan dan mengukus adonan, misalnya mengocoknya terlalu lama atau terlalu sebentar ataupun pengukusannya tidak sempurna bisa membuat bolu kukus tidak jadi atau istilahnya bantat. Kriteria bolu kukus yang baik adalah teksturnya empuk, dan mengembang dengan ciri bagian atas bolu kukusnya terbelah menjadi 4 bagian, dan supaya mendapatkan hasil seperti itu pengukusan bolu kukus dilakukan kurang lebih 15 menit sampai bolu kukus benar-benar mengembang. Hasil akhir dalam pembuatan bolu kukus akan dihasilkan bolu kukus yang mempunyai beberapa rasa misalnya rasa coklat dan rasa pandan.

### **B. Ruang Lingkup**

Modul ini membahas tentang bolu kukus, diawali dengan pengertian bolu, cara pembuatan bolu kukus, skema

pembuatan bolu kukus, modal kerja, dan analisa pendapatan industri bolu kukus.

C. Prasyarat

Sebelum mengetahui dan memahami ,modul tentang bolu kukus, diharapkan anda telah mengetahui pengertian bolu kukus serta telah menguasai pengetahuan tentang:

- a. Bahan-bahan kue
- b. Cara menghitung harga jual

D. Petunjuk Penggunaan Modul

1. Untuk Fasilitator

- a. Membantu peserta dalam merencanakan usaha
- b. Membimbing peserta melalui latihan praktek yang dijelaskan.
- c. Membantu peserta dalam memahami praktek.
- d. Menjelaskan pada peserta bagian yang perlu dibenahi.
- e. Memberikan penilaian terhadap peserta.
- f. Mencatat kemajuan peserta.

2. Untuk Peserta

- a. Pelajari modul yang diberikan dengan seksama
- b. Diskusikan materi modul yang diberikan dengan kelompok kerja.
- c. Diskusikan hasil kerja kelompok dengan pembimbing.

d. Evaluasi hasil praktek

E. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari unit ini, peserta mahir dan terampil dalam pembuatan bolu kukus.

F. Cek Kemampuan

1. Apakah anda dapat mengetahui pengertian bolu ?
2. Apakah anda dapat menghitung harga jual?
3. Apakah anda dapat Menjelaskan bagaimana skema pembuatan bolu kukus?

**BAB II**  
**LEMBAR INFORMASI**

**A. Kegiatan Praktek**

**Bolu Kukus**

Bahan:

1. 4 buah telur
2. ½ kg tepung terigu
3. ½ kg gula putih
4. 2 gelas susu ( $\pm$  400 ml)
5. 1 sdt TBM
6. 2 bh vanili

Hasil: 50 buah

Alat Yang Dipergunakan:

1. Kompor
2. Mixer
3. Waskom
4. Dandang
5. Pengaduk
6. Alat pencetak
7. Mangkok

Persiapan:

1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan
2. Menyiapkan cetakan untuk bolu kukus.

Cara membuat:



1. Kocok telur, tpm, vanili dan gula putih hingga mengembang dan putih.



Tambahkan air susu kocok hingga mengental.



2. Adonan siap di cetak.



3. Siapkan cetakan yang telah diisi kertas minyak



4. Siapkan sedikit adonan yang akan diberi warna untuk topping



5. Masukkan ke dandang, kukus  $\pm 15$  menit hingga mengembang dan matang



6. Bolu kukus siap di pasarkan

### Skema Pembuatan Bolu Kukus

Mengocok bahan (telur, gula, tbm)



Sampai putih



Tambahkan 2 gelas susu



Kocok sampai mengental



Masukan dalam cetakan



Adonan siap di kukus



Bolu kukus

Biaya Produksi

1. Biaya Tetap

- Nilai penyusutan alat per bulan

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga (Rp)	Umur Pemakaian Alat (per bulan)	Nilai Penyusutan (Rp) (per bulan)
1.	Kompor	1	40.000	24	1.700
2.	Mangkok	2	5.000	12	417
3.	Alat pencetak	25	25.000	24	1.050
4.	Pengaduk	1	2.000	12	167
5.	Dandang	2	40.000	24	1.700
6.	Waskom	2	5.000	12	417
7.	Mixer	1	120.000	12	10.000
Jumlah			237.000		15.451

Jadi, jumlah pengeluaran tetap tiap bulan Rp. 15.451,-



2. Biaya Tidak tetap (per bulan)

No	Pengeluaran	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp) Per hari	Jumlah (Rp) per bulan
A.	Bahan Mentah				
	Telur	½ kg	12.000/kg	6.000	180.000
	Tepung terigu	1 kg	6.000/kg	6.000	180.000
	Gula putih	1 kg	8.000/kg	8.000	240.000
	Susu	½ kleng	6.000/klg	3.000	90.000
	TBM	½ ons	16.000/kg	800	24.000
	Vanili	4 bh	100	400	12.000
B.	Lain-Lain				
	Kertas Minyak	100 bh	20/bh	2.000	60.000
	Dus Kue	1 bh	600/bh	600	18.000
C.	Transportasi	3.000/hr	-	3.000	90.000
D.	Bahan bakar	3.000/hr	-	3.000	90.000
E.	pengeluaran Lain	2.000/hr	-	2.000	60.000
Jumlah				34.800	1.044.000

Penerimaan

No	Macam produk	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp) per bulan
1	Bolu Kukus	100 bh	500	50.000	1.500.000
2	Produk sampingan	-	-	-	-
Jumlah penerimaan per bulan					1.500.000

Pendapatan per bulan = jumlah penerimaan/bulan – (biaya tetap + biaya tidak tetap)

Pendapatan per bulan

$$= \text{Rp. } 1.500.000 - (\text{Rp. } 15.451 + \text{Rp. } 1.044.000)$$

$$= \text{Rp. } 1.500.000 - \text{Rp. } 1.059.451$$

$$= \text{Rp. } 440.549.-$$

## BAB IV

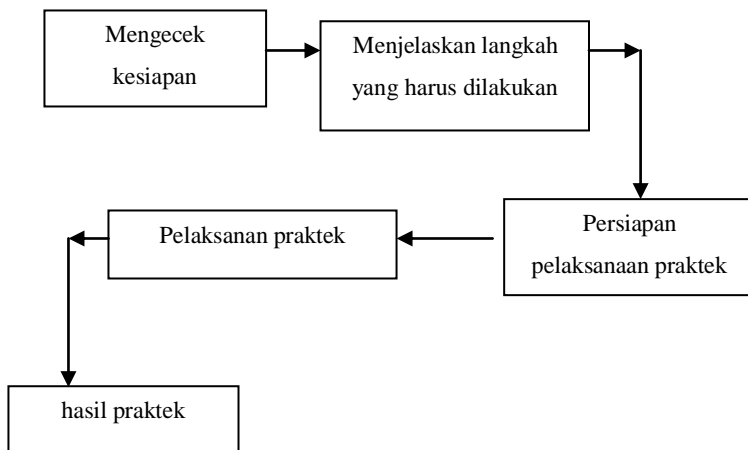
### EVALUASI

#### 1. Teknik Pengujian

Teknik pengujian yang direncanakan akan digunakan untuk mengukur kemampuan peserta, meliputi

- a. Hasil praktek

#### 2. Strategi Pengujian



#### 3. Alat Ukur Bolu Kukus Yang Berhasil

Kriteria	Berhasil	Tidak berhasil
Rasa	Tidak terlalu manis	Sangat manis
Warna	Cerah	Kusam
Bentuk	Atasnya terbelah empat	Atasnya tidak benbentuk
Tekstur	Lembut	Kurang lembut
Aroma	Tidak anyir/berbau telur	Anyir/berbau telur

*Modul*

---

Sumber : Ibu Eneng Rohimah

Pekerjaan : Pembuat bolu kukus yang di pasarkan di warung sekitar rumah, dan menerima pesanan.

Alamat : Kp. Cikole RT 04 RW 03 Ds.Wanasari  
Kec.Wanaraja Kab.Garut.

Garut, Desember 2008

Eneng Rohimah

