

BAB I

PENDAHULUAN

A. Deskripsi

Pada umumnya baso tahu adalah makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat di Indonesia, baso tahu dijadikan sebagai wirausaha oleh masyarakat karena rasanya yg sudah tidak asing lagi dan bahan baku untuk pembuatan baso tahu mudah di dapat dan ada dimana-mana di pasar tradisional ataupun supermarket. Dan disini penulis akan membahas tentang baso tahu.

Baso tahu berbahan dasar dari tepung tapioka, tahu dan ikan tenggiri. Faktor kesulitan dalam pembuatan pembuatan baso tahu bisa di bilang tidak ada karena mudah dalam pembuatannya. Semua bahan di campur, tahu di belah dan dimasukan adonan lalu di kukus. Kriteria baso tahu yg baik adalah teksturnya lembut dan beraroma ikan tenggiri.

B. Ruang Lingkup

Modul ini membahas tentang baso tahu, diawali dengan pengertian deskripsi baso tahu, cara pembuatan baso tahu, skema pembuatan baso tahu, modal kerja, dan analisa pendapatan industri baso tahu.

C. Prasyarat

Modul

Sebelum mengetahui dan memahami ,modul tentang baso tahu, diharapkan anda telah mengetahui pengertian baso tahu serta telah menguasai pengetahuan tentang:

- a. Bahan-bahan baso tahu
- 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 baso tahu untuk wirausaha.

F. Cek Kemampuan

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

BAB II

LEMBAR INFORMASI

A. Kegiatan Praktek

Baso tahu

Bahan:

20 buah tahu putih

40 lembar Kulit pangsit

Adonan isi

100 gr daging ikan tenggiri, haluskan

2 butir telur, kocok

2 kg tepung kanji

¼ kg batang daun bawang, iris tipis

1 ons batang seledri, cincang

½ ons siung bawang putih, cincang

2 sdm garam

2 sdt merica

Pelengkap:

Sambal kacang, kecap manis, saus cabai, jeruk limau

Cara Membuat:

1. Adonan isi : Campur ikan tenggiri yang telah dihaluskan, telur dan tepung kanji. Aduk-aduk sampai adonan rata. Tambahkan daun bawang, seledri, bawang putih, garam dan merica, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian untuk isi tahu dan satu bagian untuk siomay.

2. Lubangi potongan tahu putih, sisihkan remahannya. Campur $\frac{1}{2}$ bagian adonan isi dengan remahan tahu, lalu isikan kembali ke dalam tahu. Lakukan hingga semua tahu terisi. Lalu masukan dalam panci pengukusan, kukus hingga matang angkat, sisihkan.
3. Ambil $\frac{1}{2}$ bagian adonan isi sisanya, bentuk dengan 2 sendok masukan ke kulit pangsit bentuk menjadi 4 bagian. Langsung masukkan panci pengukusan, kukus hingga matang angkat, sisihkan

Hasil: 160 buah

Alat Yang Dipergunakan:

1. Kompor
2. Waskom
3. Blender
4. Dandang atau panci pengukusan
5. Pengaduk
6. Alat pencetak
7. Mangkok
8. Sendok
9. Garpu

Persiapan:

1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan
2. Menyiapkan kulit pangsit.

Cara membuat:



1. Siapkan tahu, dan potong dua berbentuk segitiga



2. Siapkan tepung kanji, garam, penyedap, telur, ikan tenggiri yang telah dihaluskan dan air untuk adonan isi



3. Masukkan adonan ke dalam tahu yang telah dipotong menjadi dua bagian atau ke dalam kulit sioamay



4. Baso tahu dan sioamay yang telah di bentuk siap untuk dikukus dan dipasarkan

Skema Pembuatan Baso Tahu

menyiapkan tahu yang telah dipotong 2 dan kulit sioamay



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.	Kompore	1	40.000	24	1.700
2.	Mangkok	2	5.000	12	417
3.	Dandang kayu	1	25.000	24	1.050
4.	Pengaduk	1	2.000	12	167
5.	Wajan	1	20.000	24	850
6.	Waskom	2	5.000	12	417
7.	sendok	1 lusin	10.000	12	834
8.	Garpu	1 lusin	10.000	12	834
9.	Blender	1	80.000	24	3.400
Jumlah			197.000		9.669

Jadi, jumlah pengeluaran tetap tiap bulan Rp. 9.669,-

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 tahu putih Kulit pangsit	40 bh	100/bh	4.000	120.000	
		40 lbr	100/bh	4.000	120.000	
	Adonan isi ikan tenggiri	1 ons	7.500/ons	7.500	225.000	
		2 btr	750/btr	1.500	45.000	
	tepung kanji	2 kg	4.500/kg	9.000	270.000	
	daun bawang	¼ kg	4.000/kg	1.000	30.000	
	seledri	1 ons	1000/ons	1.000	30.000	
	bawang putih	½ ons	2000/ons	1.000	30.000	
	garam	1 bks	500/ons	500	15.000	
	merica	1 bks	500/ons	500	15.000	
	Pelengkap:					
	Sambal kacang	2 bks	2.500/ons	5.000	150.000	
	kecap manis	1 bks	1.500/ons	1.500	45.000	
	cabai	1 ons	1.000/ons	1.000	30.000	
jeruk limau	¼ kg	2.000/kg	500	15.000		
B.	Lain-Lain Plastik keresek	2 bks	1.500/bks	1.500	45.000	
		1 bks	1.200/bks	1.200	36.000	
C.	Transportasi	3.000/hr	-	3.000	90.000	
D.	Bahan bakar	6.000/hr	-	6.000	180.000	
E.	pengeluaran Lain	2.000/hr	-	2.000	60.000	
Jumlah				48.700	1.551.000	

Penerimaan

No	Macam produk	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp) per bulan
1.	Baso tahu	160 bh	500	80.000	2.400.000
2.	Produk sampingan	-	-	-	-
Jumlah penerimaan per bulan					2.400.000

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

Pendapatan per bulan

$$= \text{Rp. } 2.400.000 - (\text{Rp. } 9.669 + \text{Rp. } 1.551.000)$$

$$= \text{Rp. } 2.400.000 - \text{Rp. } 1.560.669$$

$$= \text{Rp. } 839.331.-$$

BAB IV

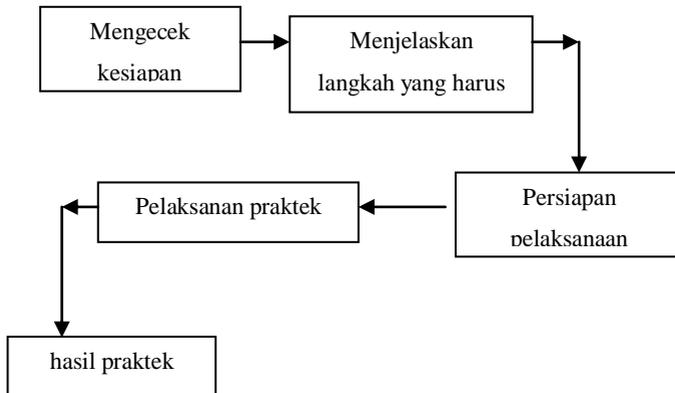
EVALUASI

1. Teknik Pengujian

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

- a. Hasil praktek

2. Strategi Pengujian



3. Alat Ukur Baso Tahu Yang Berhasil

Kriteria	Berhasil	Tidak berhasil
Rasa	Rasa ada aroma Tenggiri	Seperti tepung
Bentuk	Segitiga, dan segi lima	Bentuk abstrak
Tekstur	Lembut	kasar
Aroma	Wangi ikan tenggiri	Bau tepung

Sumber : Ibu Amas
Pekerjaan : Pembuat baso tahu yang di pasarkan di
sekolah, dan menerima pesanan
Alamat : Jl. Raya Wanaraja Darussalam no. 400
Kec. Wanaraja Kab. Garut.

Garut, Desember 2008

Ibu Amas