

BAB I PENDAHULUAN

A. Deskripsi

Rempeyek adalah hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih, rempeyek cocok sebagai peneman saat makan atau sebagai cemilan. Rempeyek berbahan dasar tepung terigu, tepung beras dan diberi penyedap.

Pada pembuatan rempeyek banyak yang bilang sangat sulit pada pembuatannya dan membutuhkan keahlian khusus. Padahal, dengan sedikit kesabaran dan takaran bahan yang pas rempeyek renyah bisa dibuat dan akan menarik bila taburan isinya dikreasikan misal dengan udang dan kacang tanah.

B. Ruang Lingkup

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

C. Prasyarat

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

- a. Bahan-bahan rempeyek
- 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 rempeyek untuk wirausaha.

F. Cek Kemampuan

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

BAB II LEMBAR INFORMASI

A. Kegiatan Praktek

- Bahan Rempeyek
 - ½ kg tepung terigu
 - 1 ons tepung beras
 - 1 sdt garam
 - Penyedap
 - Kacang kedelai yang telah di goreng
- Alat Yang Dipergunakan:
 1. Kompor
 2. Waskom
 3. Wajan
 4. Serok
 5. Sutil
 6. Pengaduk
 7. Mangkok
 8. Sendok
- Persiapan:
 1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan
 2. Menyiapkan bahan untuk taburan.

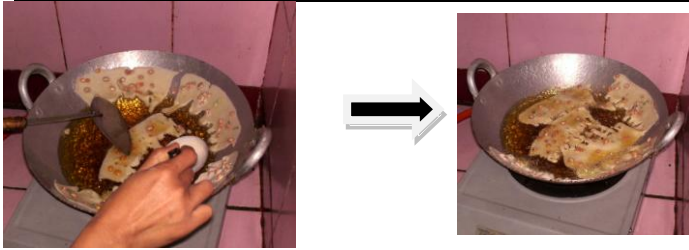
- Cara membuat:



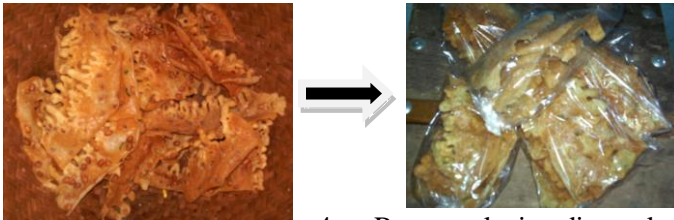
1. Cairkan tepung terigu dan beri garam



2. Siapkan tepung beras dan kacang kedelai, supaya rempeyek renyah pada saat mau di goreng ambil 3 sendok tepung terigu yang telah dicairkan di tambah 2 sendok makan tepung beras dan tambah kacang kedelai



3. Masukkan adonan tadi ke dalam minyak panas dengan api sedang goreng hingga kuning kecoklatan



4. Rempeyek siap dipasarkan

Skema Pembuatan Rempeyek

Cairkan tepung terigu dengan air



goreng kacang kedelai



siapkan adonan rempeyek sedikit demi sedikit dengan perbandingan 3 tepung terigu : 2 tepung beras : 1 taburan



menggoreng rempeyek



siap dihidangkan

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	1	2.500	12	208
3	Wajan	1	20.000	24	850
4	Sutil	1	5.000	12	417
5	Serok	1	5.000	12	417
6	Pengaduk	1	2.000	12	166
7	Waskom	1	5.000	12	417
Jumlah			79.500		4.175

Jumlah pengeluaran tetap tiap bulan Rp. 4.175,-

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				
	Tepung terigu	½ kg	6.000/kg	3.000	90.000
	Tepung beras	¼ kg	8.000/kg	2.000	60.000
	Kacang kedelai	¼ kg	10.000/kg	2.500	75.000
	Garam	1 bks	500/bks	500	15.000
	penyedap	1 bks	500/bks	500	15.000
B	Lain-Lain				
	Plastik	2 bks	1.500/bks	1.500	45.000
	keresek	1 bks	1.200/bks	1.200	36.000
C	Transportasi	3.000/hr	-	3.000	90.000
D	Bahan bakar	3.000/hr	-	3.000	90.000
E	pengeluaran	2.000/hr	-	2.000	60.000
	Lain				
Jumlah				16.200	576.000

Penerimaan

No	Macam produk	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp) per bulan
1.	Rempeyek	30 bks	1000	30.000	900.000
2.	Produk sampingan	-	-	-	-
Jumlah penerimaan per bulan					900.000

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

Pendapatan per bulan

$$= \text{Rp. } 900.000 - (\text{Rp. } 4.175 + \text{Rp. } 576.000)$$

$$= \text{Rp. } 900.000 - \text{Rp. } 580.175$$

$$= \text{Rp. } 319.825.-$$

BAB IV

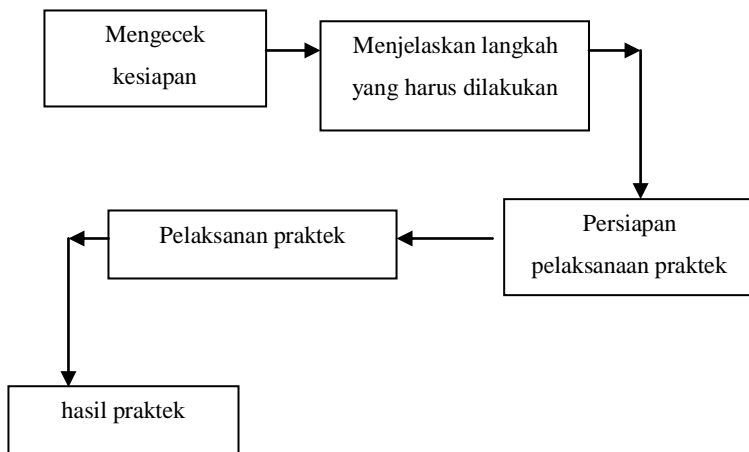
EVALUASI

1. Teknik Pengujian

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

- a. Hasil praktek

2. Strategi Pengujian



3. Alat Ukur Rempeyek Yang Berhasil

Kriteria	Berhasil	Tidak berhasil
Rasa	Gurih	Asin
Warna	Kuning ke coklat-coklatan	Masih putih
Bentuk	Memanjang	Buntet
Tekstur	Renyah	Keras
Aroma	Wangi matang	Masih bau mentah

Sumber : ibu Ayi

Pekerjaan : pembuat rempeyek yang di pasarkan di pasar, dan menerima pesanan.

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

Garut, Desember 2008

Ibu Ayi

