

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Deskripsi**

Pada umumnya kecipring adalah sejenis kerupuk yang terbuat dari singkong yang digiling, di kukus lalu di jemur di bawah sinar matahari. Dalam pembuatan kecipring pun sangat mudah hanya di kukus lalu di jemur. Semua jenis singkong bisa dibuat kecipring, tapi singkong yang paling bagus untuk kecipring adalah singkong kuning, karena bagus buat tekstur kecipringnya berwarna agak kekuning-kuningan.

Faktor kesulitan dalam pembuatan kecipring tidak ada karena mudah dalam pembuatannya dan bahan bakunya pun mudah di cari dan relatif murah. Dan untuk mendapatkan kecipring yang renyah jangan banyak ditambahkan penyedap cukup dengan garam, dan bawang daun saja karena bila di kasih terlalu banyak penyedap akan mengakibatkan kecipring akan keras dan apabila di goreng tidak akan mengembang.

### **B. Ruang Lingkup**

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

C. Prasyarat

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

- a. Bahan-bahan kecipring
- 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 kecimpring untuk wirausaha.

F. Cek Kemampuan

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

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

**A. Kegiatan Praktek**

Bahan Kecimpring:

15 kg singkong kuning

¼ kg bawang daun

1 bungkus garam

Hasil: 7 kg

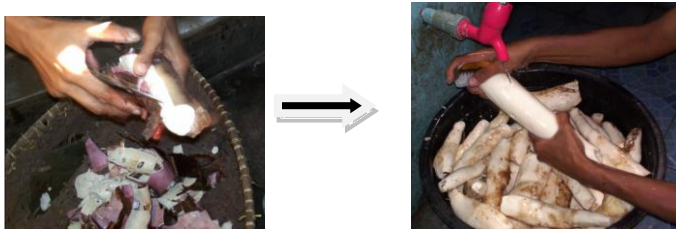
Alat Yang Dipergunakan:

1. Kompor
2. Waskom
3. Wajan
4. Tutup panci
5. Sendok
6. Garpu
7. Pisau

Persiapan:

1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan
2. Menyiapkan singkong yang sudah digiling.

Cara membuat:



1. Kupas singkong, lalu cuci bersih dan tiriskan



2. Giling singkong yang akan dijadikan kecingring



3. Cetak menjadi kecingring lalu kukus sampai berubah warna agak kuning

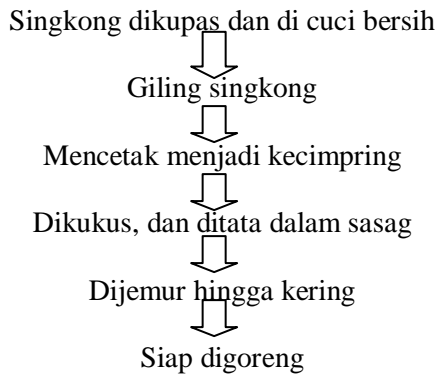


4. Tata kecimpring yang telah di kukus ke dalam sasag



5. Jemur hingga kering, kecimpring siap di goreng.

### Skema Pembuatan Kecimpring



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.	Sasag	5	15.000	24	1.700
2.	Pisau	1	5.000	12	417
3.	Pengaduk	1	2.000	12	167
4.	Wajan	1	20.000	24	850
5.	Waskom	2	5.000	12	417
6.	Garpu	1 lusin	10.000	12	834
Jumlah			57.000		4.385

Jadi, jumlah pengeluaran tetap tiap bulan Rp. 4.385,-

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				
	Singkong kuning	15 kg	400/kg	6.000	180.000
	Bawang daun	¼ kg	4.000/kg	1.000	30.000
	Garam	1 bks	500/bks	500	15.000
B.	Lain-Lain				
	Keresek	1 bks	1.500/bks	1.500	45.000
	Menggiling	15 kg	150/kg	2.100	63.000
C.	Transportasi	3.000/hr	-	3.000	90.000
D.	Bahan bakar	2.000/hr	-	2.000	60.000
E.	pengeluaran Lain	2.000/hr	-	2.000	60.000
Jumlah				18.100	543.000

Penerimaan

No	Macam produk	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp) per bulan
1.	Baso tahu	7 kg	7000/kg	49.000	1.620.000
2.	Produk sampingan	-	-	-	-
Jumlah penerimaan per bulan					1.470.000

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

Pendapatan per bulan

$$= \text{Rp. } 1.470.000 - (\text{Rp. } 4.385 + \text{Rp. } 543.000)$$

$$= \text{Rp. } 1.470.000 - \text{Rp. } 547.385$$

$$= \text{Rp. } 922.615.-$$



## BAB IV

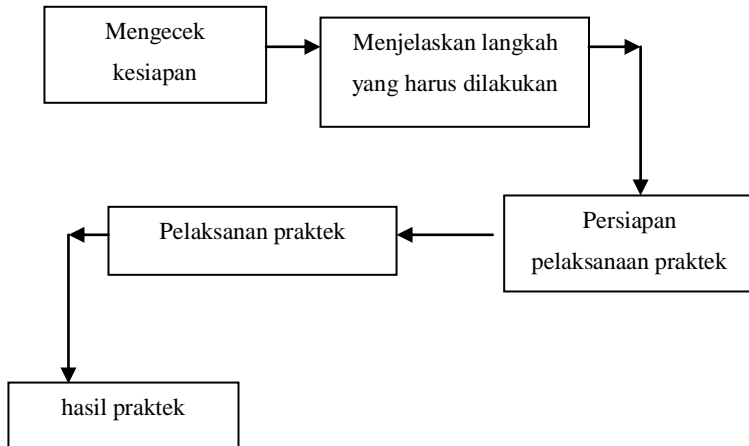
### EVALUASI

#### 1. Teknik Pengujian

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

- a. Hasil praktek

#### 2. Strategi Pengujian



#### 3. Alat Ukur Kecimpring Yang Berhasil

Kriteria	Berhasil	Tidak berhasil
Rasa	Gurih	Hambar
Warna	Kekuning-kuningan	Abu-abu
Bentuk	Bulat	
Tekstur	Lembut	Kasar
Aroma	Tidak tengik	Tengik

*Modul*

---

Sumber : ibu geugeu

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

Alamat : Kp. Cikole RT 05 RW 03 Ds.Wanasari  
Kec.Wanaraja Kab.Garut.

Garut, Desember 2008

Ibu Geugeu

