

## Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan *Egg Roll* Beras Singkong Sebagai Pertimbangan dalam Pengembangan Home Industri Makanan

Gijanto Purbo Suseno

Institut Koperasi Indonesia. Jalan Raya Jatinangor KM. 20.5, Kawasan Pendidikan Tinggi Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat 40600 E-Mail : ps\_gijanto@yahoo.com

**Abstrak.** *Egg Roll* adalah jenis cookies yang dikonsumsi sebagai camilan (snack), dengan bahan baku utamanya adalah tepung terigu. Tepung terigu susah dicerna bagi penderita autisme, oleh karena itu perlu diolah *Egg roll* dengan bahan baku beras singkong (rasi) yang dapat dikonsumsi oleh anak autisme dan dengan kandungan serat yang tinggi merupakan alternatif lain untuk diet. Selain untuk diversifikasi pangan, pengolahan rasi menjadi *egg roll* merupakan salah satu upaya untuk menciptakan nilai tambah bagi petani singkong. Berdasarkan hasil analisis terhadap pendapatan dan biaya yaitu Rendemen pengolahan *egg roll* rasi; B/C rasio; R/C rasio; memberi gambaran bahwa pengolahan *egg roll* dengan bahan baku rasi menguntungkan dan bermanfaat untuk dikembangkan.

**Kata Kunci :** Egg Roll, Beras, Singkong

**Abstract.** *Egg Roll* is the type of cookies that are consumed as snacks (snacks), the main raw material is wheat flour. Flour difficult to digest for people with autism, therefore it needs to be processed *Egg roll* with rice raw material cassava (constellation) that can be consumed by children with autism and with a high fiber content is another alternative to diet. In addition to diversification, processing into *egg roll* constellation is an effort to create added value for cassava farmers. Based on the analysis of revenues and expenses that yield *egg roll* processing constellation; B / C ratio; R / C ratio; illustrates that *egg roll* processing the raw material constellation lucrative and rewarding to be developed.

**Keywords.** *Egg roll, rice, Cassava*

### Pendahuluan

*Egg Roll* adalah jenis cookies yang dikonsumsi sebagai camilan (snack). Bahan baku utamanya adalah tepung terigu, telur, mentega dan gula pasir serta bahan tambahan lain, dibuat adonan kemudian dicetak dengan cetakan *egg roll* kemudian digulung dengan sumpit. *Egg roll* dengan bahan baku tepung terigu ini susah dicerna bagi penderita autisme, oleh karena itu dibuat *egg roll* dengan bahan baku selain terigu yaitu beras singkong agar dapat dikonsumsi oleh anak autisme dan kandungan serat yang tinggi dapat dikonsumsi untuk diet.

Beras singkong (Rasi) adalah beras yang diolah dari ampas pembuatan aci, warnanya putih, tekstur seperti beras yaitu berbentuk butiran. Untuk diolah menjadi *egg roll* maka harus dihaluskan lebih dahulu, kemudian diayak 200 mesh. Beras singkong dijual di pasaran dengan harga Rp 5.250,- /Kg. Beras singkong mudah diperoleh di pasar maupun supermarket. Masyarakat umum belum mengetahui cara pengolahan makanan dengan bahan baku rasi, sehingga pada umumnya rasi hanya dikukus kemudian dikonsumsi seperti nasi. Pengolahan rasi menjadi *egg roll* merupakan salah satu upaya untuk menciptakan nilai tambah bagi petani singkong. Diversifikasi pangan melalui pengolahan *egg roll* dengan bahan baku rasi merupakan salah satu cara mendukung kebijakan pemerintah yaitu mengurangi ketergantungan pada nasi maupun terigu, serta memanfaatkan produk lokal, memanfaatkan limbah pengolahan aci atau tepung tapioka. Proses pengolahan *egg roll* sangat sederhana tidak membutuhkan alat mahal, tahapan mudah diikuti, hasilnya mempunyai daya simpan yang lama sehingga memperpanjang masa pemasaran, serta dapat dijadikan alternatif home industri di bidang makanan.

### Literatur Review

Singkong adalah jenis tanaman hortikultura, mudah tumbuh di semua jenis tanah, tidak membutuhkan perawatan khusus dan hasilnya dapat dinikmati sebagai makanan pokok selain nasi. Sampai saat ini singkong dikonsumsi dengan cara dikukus atau digoreng, sedangkan di dunia