

PEMBUATAN ABON SAPI NABATI

Abon sapi merupakan salah satu diversifikasi produk olahan dari daging sapi. Abon termasuk makanan yang disukai karena dapat dijadikan lauk dan mempunyai nilai gizi tinggi. Di Kalimantan Timur yang menjadi kendala untuk mengolah abon sapi adalah mahalnya harga daging sapi mencapai Rp. 80.000/kg. Jika dibuat abon sapi maka ongkos produksi sangatlah tinggi dan tidak mampu memberi keuntungan.

Salah satu cara untuk menekan biaya produksi adalah mencampurnya dengan keluwih, salah satu jenis sayuran yang berupa buah. Keluwih memiliki serat yang dapat menyerupai daging. Formulasi abon nabati dan biaya pembuatannya dapat dilihat pada Tabel 1. Formula ini merupakan modifikasi dari resep aslinya yang mempunyai bahan asli daging sapi 100%. Penambahan yang dilakukan adalah sebesar 50% dari daging sapi. Analisis finansial abon sapi nabati menunjukkan bahwa pembuatan abon sapi nabati ini memberikan keuntungan sebesar Rp 39.000/kg dengan harga jual Rp 170.000/kg. Proses pembuatan abon sapi nabati dapat dilihat pada Diagram 1.

Tabel 1. Formulasi dan biaya produksi abon sapi nabati

No.	Bahan	Harga (Rp.)
1.	daging sapi 1 kg	75.000
2	keluwih 3 btr	12.000
3	minyak goreng 1 ltr	12.000
4	bawang putih 0.25 kg	6.000
5	kemiri 0.5 ons	1.000
6	ketumbar 1 ons	1.000
7	gula pasir 0.25 kg	3.000
8	bahan bakar	15.000
9	plastik	5.000
10	penyedap	1.000
	TOTAL	131.000

Diagram 1. Pembuatan abon sapi nabati

