

RINGKASAN

Proses Pembuatan Kumbu Kacang Hijau Di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta.
Devi Trias Feni Oktavia, NIM. B32170486, Tahun 2020, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D selaku Pembimbing PKL.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktik pada perusahaan atau instansi unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktek Kerja Lapang (PKL) di Politeknik Negeri Jember merupakan kegiatan wajib mahasiswa sebagai salah satu syarat kelulusan. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan Bakpia.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau melainkan coklat, keju, kumbu hitam dsb. Pembuatan bakpia melalui beberapa proses tahapan salah satunya adalah proses penggongsongan. Proses penggongsongan merupakan titik krisis dari pembuatan bakpia karna akan mempengaruhi hasil dari kumbu atau isi bakpia. Penerapan penggongsongan yang benar perlu dilakukan agar menjamin mutu yang dihasilkan dari produk bakpia sehingga akan memuaskan konsumen.

Tema yang diambil pada PKL ini adalah Proses Pembuatan Kumbu Kacang Hijau Di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta.

Berdasarkan kegiatan PKL yang dilakukan di CV Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) diperoleh pengetahuan berupa proses produksi bakpia pathok 25, baik dari proses penyiapan bahan hingga produksi kumbu yang digunakan dalam pembuatan bakpia pathok. Dan dapat mengetahui proses pengemasan pada produk bakpia pathok 25.