

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakpia adalah makanan tradisional semacam kue bundar yang biasanya berisi bubuk kacang hijau. saat ini isi sangat bervariasi seperti coklat, durian, atau keju. Bakpia ini dijual dengan kemasan kardus kotak dan di jual di banyak tempat di Yogyakarta. Bakpia di Jogja lebih dikenal dengan bakpia pathok karena pusat industri makanan ini berada di Pathok yogyakarta. Di jalan KS Tubun sebelah barat Malioboro ini berderet toko sekaligus tempat produksi Bakpia. Sebagian besar dari produsen ini memberi nama atau merek dagangnya sesuai dengan nomor rumah tempat usaha mereka, misalnya Bakpia Pathok 25, berarti nomor tokonya adalah jalan pathok no 25.

Bakpia merupakan salah satu makanan khas Yogyakarta bahkan sudah menjadi icon dari wisata kuliner di Yogyakarta sehingga bakpia 25 lahir dengan menyajikan suatu produk makanan berupa bakpia yang dikemas dengan format berbeda mulai dari proses produksi hingga proses pemasaran. Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Kue bakpia ini sendiri terbagi menjadi dua macam, ada bakpia basah dan ada juga bakpia kering. Di beberapa daerah di Indonesia, makanan yang terasa legit jika dimakan ini dikenal dengan nama pia atau kue pia (Anonim, 2009). Bakpia ini sendiri adalah makanan khas dari jawa tengah tepatnya di Yogyakarta. Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakpia antara lain tepung terigu, minyak goreng, air dan gula serta garam. Bakpia merupakan salah satu jenis kue yang dioven atau dipanggang.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan umum**

Tujuan dilaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Maju Jaya Abadi (BakpiaPathok 25) adalah:

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan soft skill mahasiswa dalam proses pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan berkompeten dalam menghadapi dunia pangan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan kulit bakpia KCN (keju, coklat, nanas).
- b. Untuk mengetahui tahapan pembuatan bakpia KCN (keju, coklat, nanas) di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25 Yogyakarta).
- c. Mengetahui dan memahami pengaruh penambahan kulit dalam pada pembuatan kulit bakpia KCN (keju, coklat, nanas) terhadap sifat organoleptik bakpia di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25).

### **1.2.3. Manfaat PKL**

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Maju Jaya Abadi (BakpiaPathok 25) adalah:

- a. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapang serta melatih melakukan dan melatih keterampilan pada CV. Maju Jaya Abadi.
- b. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

- c. Menciptakan sifat kerja sama antara mahasiswa dan pegawai perusahaan, buruh pekerja dalam melaksanakan tugas yang didapatkan di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25).

### **1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di CV. Maju Jaya Abadi (BakpiaPathok 25) yang berlokasi di kampung Sanggrahan Pathuk NG I/504, Kelurahan Ngampilan, Kecamatan Ngampilan, Yogyakarta dan mulai dilaksanakan tanggal 1 Oktober sampai dengan 31 Desember 2019.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) menggunakan metode antara lain:

- a. Wawancara  
Salah satu cara yang digunakan dengan melakukan tanya jawab terhadap pekerja maupun masyarakat area sekitar dan pembimbing lapang.
- b. Observasi  
Observasi dilakukan untuk proses pengenalan pabrik lebih luas serta memperoleh data yang di butuhkan.
- c. Praktek Lapang  
Melakukan pekerjaan lapang pada perusahaan sebagai seorang tenaga kerja.
- d. Studi Pustaka  
Mencari literatur Informasi lainnya untuk membantu data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang serta penyusunan laporan.
- e. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengambilan data dan gambar yang berkaitan dengan pabrik bakpia pathok 25.