

## RINGKASAN

**PROSES PEMBUATAN BAKPIA KCN (KEJU, COKELAT, NANAS) DI BAKPIA PATHOK 25 YOGYAKARTA**, 45 Halaman, Lisa Nur Cahya, NIM B32170493, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono SP., M.Si., Ph.D (Dosen Pembimbing), Aviyana (Pembimbing Lapangan).

Bakpia merupakan camilan yang berasal dari Tiongkok atau Cina, yang aslinya bernama Tau Luk Pia yang berarti Kue pia kacang hijau. Bakpia mulai dikenal oleh masyarakat Jawa bahkan menjadi makanan khas Yogyakarta saat ini. Bakpia adalah makanan tradisional semacam kue bundar yang biasanya berisi bubuk kacang hijau. saat ini isi sangat bervariasi seperti cokelat, durian, atau keju. Bakpia ini dijual dengan kemasan kardus kotak dan di jual di banyak tempat di Yogyakarta.

CV. Maju Jaya Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan bakpia, cara pembuatan kulit bakpia KCN (Keju, Cokelat, Nanas) atau disebut dengan bakpia aneka rasa dengan bakpia kacang hijau berbeda, dimana dalam pembuatan kulit KCN (Keju, Cokelat, Nanas) ada tambahan kulit dalamnya. Kulit dalam terbuat dari campuran tepung terigu, minyak dan gula sehingga Bakpia KCN memiliki kulit yang lebih krispi dan berlapis-lapis.