

RINGKASAN

Pembuatan Bakpia dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur. Rosita Rahma Damayanti, Nim B32201952, Tahun 2022, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia W. Apriliyanti, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing), Tri Ari Ratnawati, SP (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri, meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang.

PKL dilaksanakan pada tanggal 29 September hingga 31 Desember 2022 di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur, Jl. Raya Karang Ploso No.Km. 4, Turi Rejo, Kepiharjo, Kec.Karangploso, Kab. Malang, Jawa Timur. Proses produksi yang dilakukan di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian meliputi beberapa tahapan yaitu sortasi untuk mendapatkan bahan dengan kualitas yang baik, pembersihan, penimbangan, pengolahan sesuai produk yang akan dibuat, serta pengemasan terhadap produk yang sudah jadi.

Pembuatan Bakpia Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor pada ketiga perlakuan didapatkan hasil rata-rata uji hedonik pada kode 225 parameter warna sebesar 3.73, rasa sebesar 4, aroma sebesar 3.37, dan tekstur sebesar 3.53. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 300 parameter warna sebesar 3.6, rasa sebesar 3.7, aroma sebesar 3.13, dan tekstur sebesar 3.43. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 375 parameter warna sebesar 2.83, rasa sebesar 3.47, aroma sebesar 3.17, dan tekstur sebesar 3.37. Pada ketiga perlakuan didapatkan hasil bahwa kode 225 merupakan perlakuan terbaik dengan penambahan tepung daun kelor sebesar 6% yang ditunjukkan pada parameter warna, tekstur, aroma, dan rasa.