

“Pembuatan dan Pemasaran Bakpia Kering Dengan Isian Waluh atau Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*)”

Paramita Octaviana

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Waluh atau labu kuning merupakan salahsatu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Waluh atau labu kuning dianggap sebagai rajanya β -Karoten yang merupakan zat anti oksidan yang sangat baik untuk tubuh. Akan tetapi pemanfaatan waluh hanya sederhana dan kurang beragam. Pengolahan waluh menjadi isian atau kumbu dari kue bakpia kering dapat menjadi diversifikasi pangan pada pengolahan waluh.

Produksi bakpia kering dengan isian waluh dilakukan sebanyak 15x dimana setiap produksi menghasilkan 22 kemasan bakpia kering isi waluh. Langkah-langkah pembuatan bakpia kering isi waluh antara lain pembuatan kumbu atau isi waluh, pembuatan adonan lapisan kulit, pembuatan adonan kulit luar bakpia, pengisian adonan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan.

Total biaya tetap pada produksi bakpia kering isi waluh adalah sebesar Rp 592.063,-. Total biaya variabel atau biaya tidak tetap sebesar Rp 2.118.750,- sehingga total biaya produksi sebesar Rp 2.710.813,-. Pendapatan dari penjualan bakpia waluh yaitu sebesar Rp 3.111.000,-. Keuntungan yang didapatkan yaitu Rp 400.187,- dengan laju keuntungan sebesar 14,76%. B/C ratio dari produksi bakpia kering isi waluh 1,148. Sedangkan untuk BEP produksi 165 dengan BEP rupiah sebesar Rp 1.856.295,-

Kata Kunci: Waluh atau Labu Kuning, Bakpia Kering Isi Waluh