

# **“Produksi dan Pemasaran Bakpia Aneka Rasa”**

**AjengParaswati**

Program Studi Teknologi Industri Pangan

JurusanTeknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Bakpia merupakan kue tradisional yang berbentuk bulat pipih terbuat dari campuran kacang hijau dan gula yang dibungkus dengan adonan tepung terigu. Namun, dengan berkembangnya jaman isian bakpia juga mulai berinovasi seperti isi strobery, coklat, keju dan nanas. Produksi bakpia kering aneka rasa dilakukan sebanyak 15x dimana setiap produksi menghasilkan 20 kemasan bakpia. Langkah-langkah pembuatan bakpia aneka rasa antara lain pembuatan isian bakpia, pembuatan adonan lapisan kulit, pembuatan adonan kulit luar bakpia, pengisian adonan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan. Total biaya tetap pada produksi bakpia aneka rasa adalah sebesar Rp 281.251,-. Total biaya variable atau biaya tidak tetap sebesar Rp 2.527.700,- sehingga total biaya produksi sebesar Rp 2.808.951,-. Pendapatan dari penjualan bakpia yaitu sebesar Rp 4.305.000,-. Keuntungan yang didapatkan yaitu Rp 1.496.049,- dengan laju keuntungan sebesar 53 %. B/C ratio dari produksi bakpia aneka rasa 1,53.

Kata Kunci :Bakpia, Bakpia Aneka Rasa