

## RINGKASAN

BAYU ARIEANTO NIM. B3209107 PROSES PRODUKSI BAKPIA PATHUK di “BAKPIA PATHOK 25” YOGYAKARTA – JAWA TENGAH Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Wahyu Suryaningsih selaku Dosen Pembimbing Utama, Bambang Poerwanto selaku Dosen Pembimbing Anggota 1, Abi Bakri selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta – Jawa Tengah Tanggal 06 Mei sampai 06 Juni 2013.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Bakpia Pathuk “25” ini adalah Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan. Meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan dengan yang didapat secara teoritis.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang yg dilaksanakan di BAKPIA PATHUK “25” Yogyakarta – Jawa Tengah dapat disimpulkan: Proses pembuatan bakpia meliputi penerimaan bahan baku, penanganan bahan baku, pembuatan kumbu, pembuatan kulit, pencetakan, pengovenan dan pengemasan hal ini dilakukan secara maksimal dan tepat. Proses pembuatan kumbu bakpia terdiri dari penyelepan, perendaman kacang hijau selama 2-3 jam, pencucian kacang hijau dan pembuangan kulit kacang hijau, pengukusan kacang hijau selama 1 jam, penggilingan kacang hijau, pemasakan (mixer). Proses pembuatan kumbu di lakukan menggunakan 2 varietas kacang hijau yaitu lugut dan PB yang di campur menjadi 1 sebanyak 12,5:12,5kg. Kriteria untuk menghasilkan kumbu yang baik adalah kenampakan yang halus, warna kumbu putih kekuningan, rasa yang manis dan aroma khas kacang hijau. Proses pembuatan kulit bakpia juga terdiri dari penyangraian tepung terigu,

pegayakan tepung terigu, pencampuran, rolling dan pemotongan. Tepung terigu yang di gunakan untuk pembuatan kulit bakpia adalah tepung terigu protein sedang (Segitiga Biru) dan tepung terigu protein tinggi (Cakra Kembar). Kadar protein tepung terigu protein sedang (Segitiga Biru) 8-10% dan kadar protein tinggi (Cakra Kembang) 12-14%. Gluten pada tepung terigu berfungsi untuk menahan adonan pada saat di kembangkan sehingga bentuk adonan kokoh dan tidak mengecil kembali.

Saran yang diberikan : Perusahaan Bakpia Pathok “25” seperti dalam proses perendaman kacang hijau perlu dilakukan proses pembuangan kulit menggunakan mesin pengupas kulit, hal ini lakukan untuk menjaga kebersihan kacang hijau tersebut dari kontaminasi silang. proses pemotongan adonan kulit bakpia sebaiknya menggunakan penimbangan berat dan ukuran adonan yang akan di gunakan sebagai kulit bakpia hal ini bertujuan untuk menyeragamkan bentuk dari bakpia.