

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula dibungkus adonan tepung, lalu dipanggang. Bakpia sebenarnya berasal dari negeri Cina, dengan nama asli *Tou Luk Pia*, yang artinya adalah kue pia kacang hijau. Beberapa daerah di Indonesia, mengenal makanan yang terasa manis ini dengan nama pia atau kue pia.

Bakpia termasuk salah satu masakan yang populer dari keluarga Cina atau Tionghoa. Bakpia yang cukup dikenal masyarakat berasal dari daerah Pathok, Yogyakarta. Sebagian besar masyarakat Jogja penganut agama Islam maka, isi bakpia yang semula daging babi diubah menjadi kacang hijau. Kemudian dikembangkan citarasa dari bakpia menjadi cokelat, keju, kumbu hijau, buah – buahan dan kumbu hitam. Produksi bakpia awalnya dikemas menggunakan besek tanpa merek dagang karena masyarakat di desa Pathok dulunya tidak mengenal istilah "merek". Tahun 1980 mulai tampil kemasan baru berupa karton dengan merek dagang "nomor rumah produsen", misalnya nomor 25 dan diikuti munculnya bakpia-bakpia lain dengan merek dagang nomer berlainan. Saat ini, perkembangan usaha bakpia sangat pesat sebagai kue oleh – oleh khas Yogyakarta.

Salah satu produksi bakpia yang cukup dikenal masyarakat adalah Bakpia Pathok “25”. Industri ini banyak dikunjungi oleh wisatawan yang datang ke kota Yogyakarta untuk membeli secara langsung di pabriknya serta melihat proses pembuatan bakpia pathok 25. Bakpia Pathok 25 menjual bakpiannya dalam keadaan panas. pengunjung yang berkunjung ke tempat proses pembuatan dapat langsung membeli bakpiannya disana. Selain itu, Bakpia Pathok 25 juga membuka cabang pusat penjualan yaitu dengan cara diantarkan ke toko cabang Bakpia Pathok 25 dan diambil oleh agen – agen resmi Bakpia Pathok 25 yang menjual khas oleh – oleh khas Yogyakarta. Toko cabang Bakpia Pathok 25 yaitu toko Pabrik Jaya Jl. Sanggrahan Pathok NG I/54, toko OngkoJoyo Jl. AIP. II KS.

Tubun No. 65, toko Pasar Pathuk Pathok Jl. Bhayangkara, toko Kembang Jaya Jl. Adi Sucipto km 9 dan toko Bandara Jaya Jl. Adi Sucipto 11,5.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1 Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Bakpia Pathuk “25” ini adalah :

- a) Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan.
- b) Meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan.
- c) Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan dengan yang didapat secara teoritis.

### **1.2.2 Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Bakpia Pathuk ”25” ini adalah :

- a) Mengetahui proses produksi bakpia di “Bakpia Pathok 25” mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu hingga pada pemasaran produk
- b) Memahami teknik bekerja dari para pekerja dalam setiap kegiatan untuk mengembangkan keahlian dalam proses pembuatan bakpia.
- c) Mengetahui prinsip proses pengolahan dan sistem pemasaran yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan.

## **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) bertempat di Bakpia Pathok 25 mulai pada tanggal 06 Mei 2013 sampai dengan 06 Juni 2013.