

## RINGKASAN

ALFIN NUR'AINY NIM. B3210060, 2014. PRODUKSI KUE BAGIAK VARIASI AROMA REMPAH, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh : Ir. Idrial selaku Dosen Pembimbing dan Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP selaku Dosen Penguji I serta Ir. Bambang Poerwanto, MP selaku Dosen Penguji II.

Kue bagiak merupakan kue kering yang berbahan dasar pati larut dan tepung tapioka, yang mempunyai rasa manis, gurih, dan renyah. Kebanyakan produk yang dijual dipasaran yakni bagiak dengan aroma jahe, susu, dan keningar. Pengembangan kue bagiak dengan penambahan *essence* yang dijual dipasaran yakni bagiak dengan *essence* aroma jeruk, strawberry, durian dll. Umumnya kue tersebut berbentuk lonjong, bulat, dan ukuran yang masih terlalu besar. Kue bagiak disukai oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan gurih, teksturnya yang renyah namun lembut di mulut. Kue bagiak juga dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama sehingga lebih praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja.

Oleh karena itu, pembuatan pengembangan kue bagiak dengan variasi aroma rempah dapat dijadikan solusi untuk masyarakat agar lebih mengutamakan mengkonsumsi makanan tradisional berbahan dasar alami serta bentuk yang menarik. Kue bagiak yang diproduksi mempunyai bentuk yang menarik, aroma khas rempah, teksturnya renyah serta rasa manis dan gurih. Proses pembuatan kue bagiak meliputi persiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan, pengovenan dan pengemasan. Pelaksanaan produksi kue bagiak selama 15 kali produksi dengan laju keuntungan 9,50%, B/C Ratio 1,10 dan BEP produksi 41 unit kemasan.