

TUGAS AKHIR

**PROSES PENGOLAHAN KUE PIA DI UKM PUTRA KUSUMA
KELURAHAN MOLOSIPAT U KECAMATAN SIPATANA
KOTA GORONTALO**

NAMA : MOH. NURRAHMAN BUKE

NIM : 6123 10 014

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing

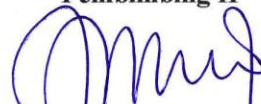
Pembimbing I



Ir. Zainudin/Antuli M.Si

NIP : 19650813 200212 1 001

Pembimbing II



Lisna Ahmad STP, M.Si

NIP : 197712292 003122 002

Ketua Jurusan

Ilmu Dan Teknologi Pangan



Ir. Zainudin/Antuli M.Si

NIP : 19650813 200212 1 001

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Moh. Ikbah Bahua S.P, M.Si

NIP : 197204252 001121 003

ABSTRAK

Moh. Nurrahman Buke, Nim : 6123 10 014 “ Proses Pengolahan Pia Di UKM Putra Kusuma Kecamatan Sipatana, Kelurahan Molosipat U Kota Gorontalo” Dibawah Bimbingan Zainudin Antuli Dan Lisna Ahmad.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan kue pia dikawasan *Industri Pia Putera Kusuma di Kelurahan Molosipat U, Kecamatan Sipatana, Kota Gorontalo*. Metode kajian yang digunakan adalah metode observasi/survei dan wawancara langsung dengan para karyawan pia Putera Kusuma terutama karyawan pada unit pengolahan pia. Data yang dijarah adalah dengan beberapa variabel pengamatan yaitu teknik pengolahan kue pia oleh Pia Putera Kusuma. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif berdasarkan data primer dan data sekunder. Proses pengolahan kue pia diawali dengan penyiapan bahan yaitu terigu, mentega, garam, gula, air, telur, coklat, keju, dan kacang hijau. Setelah penyiapan bahan masuk pada proses penakaran atau penimbangan bahan bahan untuk proses pembuatan kue pia, proses selanjutnya masuk pada pencampuran adonan menghasilkan dua adonan yaitu adonan kulit dan isi, proses selanjutnya penggulungan adonan pada tahap berikut pengisian dan pembentukan akhir serta pemanggangan kue pia, Akhir dari proses pengolahan pia adalah pengemasan. Untuk setiap 3 kg terigu, 1,5 kg mentega, garam 1 sendok teh, gula pasir 1 gelas, air 1 mangkuk, telur 20 butir bisa menghasilkan 686 buah kue pia.

Kata kunci : Kue pia, Pengolahan.

ABSTRACT

Moh. Nurrahman Buke, Nim: 6123 10 014 "Processing Pia to UKM Putra Kusuma Sipatana Subdistrict, Village Molosipat U Gorontalo" Under the Guidance Zainudin Antuli And Lisna Ahmad.

This study aims to determine how *the region pia pastry processing industry in the village of Pia Son Kusuma Molosipat U, District Sipatana, Gorontalo*. Appraisal method used is the method of observation/ surveys and interviews with employees pia Putera Kusuma mainly employees at the processing unit pia. The data captured is with some observations in a variable processing techniques by Pia pia pastry

Putera Kusuma. Data were analyzed descriptively based on primary data and secondary data. The treatment process begins with the preparation of cake pia

materials namely flour, butter, salt, sugar, water, eggs, chocolate, cheese, and green beans. After preparing the materials enter the process of dosing or weighing ingredients for the baking pia, the next entry in the dough mixing produces two dough is dough skin and the contents, the next process rolling dough at a later stage charging and final establishment as well as baking cakes pia, End of pia is pengemesan processing. For every 3 kg of flour, 1.5 kg of butter, 1 teaspoon salt, 1 cup sugar, 1 cup water, eggs 20 grains can produce 686 pieces of cake pia.

Keywords: Cake pia, Processing.