

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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 dengan menggunakan kedua tangan dan menggunakan mesin pencampuran (mixer) dengan menghasilkan dua adonan yaitu adonan kulit dan isi, kemudian diletakkan di atas meja pengolahan untuk penggabungan adonan. Setelah itu masuk pada penggulungan adonan fungsinya agar supaya tidak terjadi kebocoran pada saat pemanggangan. 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.

5.2 Saran

Perlu adanya partisipasi dan perhatian terhadap UKM - UKM yang ada di provinsi Gorontalo agar supaya masyarakat dapat menambah nilai ekonomi dengan adanya wirausaha (UKM).

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonimous, 2012. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) <http://wijanarkaagus.blogspot.com/2012/08>. diakses pada tanggal 13 agustus 2012.
- Anonymous.2012.cara produksi pangan yang baik (CPPB) <http://wijanarkaagus.blogspot.com>
- Heni Widianti, <http://anekakeripikmalang.com/2012/10/27/resep-bakpia-kacanghijau/>
- Manurung, Happy, Drs, SH, MH. “Pengetahuan Kepariwisataaan“,2002, Elfabeta, Bandung.Perencanaan, Pengkajian, dan Pengembangna.
- Panji dan rasyid.2012. Manfaat Kacang Hijau Untuk Kesehatan. Makanan sehat 123.blogspot.com. Mei 2013.