

Lampiran 1: Data Hasil Penelitian Bakpia Pathok Jaya “25” Untuk Memproduksi 1250 Pack Bakpia Isi 20

1. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-1

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE I PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	3	20
2	Pengayakan Tepung	2	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	120
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	28
5	Pengkusan Kacang Hijau	3	30
6	Pengepressan Adonan	2	20
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	30
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	25
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	30
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	5
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	15
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

2. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-2

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 2 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	T	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	19
2	Pengayakan Tepung	3	19
3	Perendaman Kacang Hijau	2	118

4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	30
5	Pengukusan Kacang Hijau	3	28
6	Pengepressan Adonan	2	19
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	30
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	23
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	25
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	27
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	15
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

3. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-3

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 3 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	20
2	Pengayakan Tepung	3	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	110
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	28
5	Pengukusan Kacang Hijau	3	28
6	Pengepressan Adonan	2	20
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	30
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	25
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	30
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	13
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

4. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-4

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 4 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	18
2	Pengayakan Tepung	3	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	118
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	28
5	Pengkukusan Kacang Hijau	3	30
6	Pengepressan Adonan	2	18
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	30
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	25
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	30
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	15
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

5. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-5

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 5 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	20
2	Pengayakan Tepung	3	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	120
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	26
5	Pengkukusan Kacang Hijau	3	29
6	Pengepressan Adonan	2	18

7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	30
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	22
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	30
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	15
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

6. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-6

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 6 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	20
2	Pengayakan Tepung	3	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	120
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	28
5	Pengkusan Kacang Hijau	3	30
6	Pengepressan Adonan	2	18
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	25
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	23
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	30
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	15
14	Pemanggangan	3	15
15	Pengepakan	4	20

7. Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25” Hari ke-7

Data hasil penelitian pada sistem produksi Bakpia Pathok Jaya “25” dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Tabulasi Data Sistem Produksi Bakpia Pathok Jaya “25”

TABULASI DATA KE 7 PENELITIAN SISTEM PRODUKSI BAKPIA PATHOK JAYA “25”			
P	Proses	t	D
1	Penggilingan Kacang Hijau	2	20
2	Pengayakan Tepung	3	20
3	Perendaman Kacang Hijau	2	116
4	Pencampuran Adonan (Tepung)	2	28
5	Pengkukusan Kacang Hijau	3	30
6	Pengepressan Adonan	2	20
7	Pemisahan Kulit Kacang Hijau	4	27
8	Pembentukan Kulit Bakpia	2	25
9	Penggilingan Kacang Hijau setelah di kukus	3	29
10	Pencampuran Adonan (Kacang Hijau, Gula, Minyak, Garam)	2	30
11	Pendinginan 1	4	15
12	Pendinginan 2	2	3
13	Pembungkusan Adonan Kacang Hijau	6	14
14	Pemanggangan	3	14
15	Pengepakan	4	17