



**LAPORAN KEGIATAN
VUCER**

**PENGADUK ADONAN KULIT BAKPIA
PADA INDUSTRI KECIL BAKPIA
DI DAERAH PINGGIRAN**

OLEH :

Dra. Badraningsih L, M.Kes

Drs. Zainur Rafiq, M.Pd

Dra. Marwanti, M.Pd

**Dibiayai oleh Proyek Peningkatan Universitas Negeri Yogyakarta
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan
Program VUCER No : 014/K.06.41/KU/2000
tanggal 1 Mei 2000**

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2000**

**PENGADUK ADONAN KULIT BAKPIA PADA INDUSTRI KECIL BAKPIA
DI DAERAH PINGGIRAN**

Oleh:

Badaraningsih. L, Zainur Rofiq, Marwanti

ABSTRAK

Program VUCER ini bertujuan untuk mewujudkan mesin pengaduk adonan kulit bakpia yang memiliki unjuk kerja optimal, mudah digunakan dan mudah dipelihara, biaya terjangkau, ergonomis dan efisien.

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan Desember 2000, di industri kecil bakpia "POJOK" yang berlokasi di Jln Monumen Yogya Kembali No: 54 Yogyakarta. Kegiatan berupa pembuatan mesin pengaduk adonan kulit bakpia. Mesin pengaduk adonan kulit bakpia akan dapat menghasilkan produk adonan yang bagus dalam hal kualitas maupun kuantitas serta menghemat waktu serta tenaga. Diciptakannya mesin pengaduk adonan kulit bakpia akan dapat memotivasi pemilik industri sejenis atau yang menggunakan alat serupa guna membuat atau memesan. Dengan memanfaatkan peralatan baru, berarti juga merupakan peluang bagi industri untuk mengembangkan produknya. Berkembangnya industri kecil khususnya makanan dari segi kualitas dan kuantitas diharapkan dapat digunakan sebagai peluang kerja dan selanjutnya akan turut meningkatkan pendapatan industri kecil

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah diperolehnya satu konstruksi mesin pengaduk adonan kulit bakpia yang cukup kuat, volume memadai, pengendali mutu sederhana dan mudah dioperasikan.