

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)**  
**PADA PEMBUATAN SERABI**  
**DI UKM (USAHA KECIL MENENGAH) SERABI PINANG**  
**NGORESAN, JEBRES, SURAKARTA**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar  
Ahli Madya (A.Md) di Fakultas Pertanian  
Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian  
Universitas Sebelas Maret  
Surakarta



Disusun Oleh :  
**WAHID SIDIQ ABDULLOH**  
**H3114098**

**PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**  
**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)  
PADA PEMBUATAN SERABI  
DI UKM (USAHA KECIL MENENGAH) SERABI PINANG  
NGORESAN, JEBRES, SURAKARTA**

dipersiapkan dan disusun oleh :

**WAHID SIDIQ ABDULLOH**

**H3114098**

Surakarta, **25 JUL 2017**.....2017

Telah diperiksa dan disetujui oleh  
Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret

Penguji I



Dinar Praseptianga, S.TP., M.Sc., Ph.D  
NIP. 19810909 200501 1 002

Penguji II



Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc  
NIP. 19870807 201212 2 001

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, MS  
NIP. 19560225 198601 1 001

## MOTTO

Sesungguhnya jika kamu bersyukur, pasti kami akan menambah (nikmat) kepadamu, dan jika kamu mengingkari (nikmat-Ku), maka sesungguhnya azab-Ku sangat pedih (Qs. Ibrahim: 7)

Apabila anda berbuat kebaikan kepada orang lain, maka anda telah berbuat baik terhadap diri sendiri (Benyamin Franklin)

Musuh yang paling berbahaya di atas dunia ini adalah penakut dan bimbang. Teman yang paling setia, hanyalah keberanian dan keyakinan yang tangguh (Abdrew Jackson)

Jadilah kamu yang pada kelahiranmu semua orang tertawa dan bahagia, tetapi hanya kamu sendiri yang menangis; dan pada kematianmu semua orang menangis sedih, tetapi hanya kamu sendiri yang tersenyum (Mahatma Gandhi)

Mungkin akan terasa lelah, namun Allah melihat usahamu. Kayuhlah terus sepedaNya suatu saat kita pasti akan sampai tujuan (Ressa Rere)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan penuh cinta dan keikhlasan  
Tugas Akhir ini Kupersembahkan Teruntuk:

Ayah dan Ibu

Terimakasih atas semua motivasi yang telah engkau berikan, atas segala doa-doa yang telah engkau haturkan untukku, atas kesabaran, ketulusan dan kasih sayang dalam membimbingku hingga saat ini, atas segala pengorbanan yang tak pernah ternilai dan terhitung, serta restu dan semangat yang tiada hentinya kau berikan untukku

Kedua adik tercinta (Mira Annisa Indriana dan Nabila Keysia Azzahra)

Terima kasih sudah memberikan kasih sayang, perhatian, semangat, dukungan, dan selalu menemaniku selama ini, tiada hal yang paling menyenangkan bila berkumpul pada kalian berdua.

Pembimbing Utama (Bapak Dinar Praseptiangga, S.TP., M.Sc., Ph.D) dan Penguji  
(Ibu Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc)

Terima kasih atas semua arahan, dukungan, dan bimbingannya yang telah diberikan dengan tulus, sabar, dan ikhlas dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Sahabat Arjuna (Rino, Supri, Wahyu, dan Vicky) dan sahabat karib (roza, isma, ansep, hana pus, riri, hannavi, ulfa, dana, tunjung dan aldino) yang selalu memberikan canda dan tawa dan memberikan dukungan semangat yang luar biasa.

Teman-Teman Seperjuangan D-III Teknologi Hasil Pertanian 2014.

Termakasih atas doa, dukungan, semangat, bantuan, inspirasi, serta pengalaman dan kenangan yang takkan pernah terlupakan.

**KSI FP UNS**

Terimakasih yang sudah menjadi tempatku untuk berkarya dan memebentuk  
pribadiku seperti ini

Teman-teman presidium KSI FP UNS 2016 (anggarda, tari, santi, angga, ipul, inhot,  
rinda, vivi, dan nita)  
sudah menjadi teman, sahabat, dan saudara terbaikku di Solo

PIKMA SQUAD (berli, nurma, naila, herlis, fandy, lilik, dan iddah) yang sudah  
menjadi tim terbaik dalam mewujudkan visi dan misi bersama.

Edelweiss Mafia Center (Sakti, mas adi, mas danar, mas yogi, mas sandi, ellian, mas  
donni, mas arab, mas rudi, mas mursyid, harjo, hilmy, mas bayu, william, dan kemil)  
Terima kasih susah menjadi bagian dari keluarga baruku, dan sudah mewarnai  
hidupku selama ini.

Alamamater tercinta Universitas Sebelas Maret Surakarta

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT Tuhan Semesta Alam yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk melengkapi Tugas Akhir kuliah dan sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. R. Baskara Katri A, S.TP., M.P., selaku Ketua Program Studi D-III THP FP UNS.
3. Dinar Praseptiangga, S.TP., M.Sc., Ph.D., selaku pembimbing dan penguji I tugas akhir.
4. Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc selaku penguji tugas akhir.
5. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan spiritual dan materi.
6. Rekan-rekan seperjuangan mahasiswa D-III THP FP UNS 2014 yang telah memberikan dukungan doa dan nasehatnya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran penulis harapkan demi perbaikan Laporan Tugas Akhir selanjutnya. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, Juli 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>MOTTO</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>INTISARI</b> .....	xv
<b>SUMMARY</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Serabi .....	5
B. Bahan Pembuat Serabi .....	7
C. Proses Pembuatan Serabi .....	19
D. Pengendalian Mutu .....	23
E. CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) .....	25
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	38
B. Metode Pelaksanaan .....	38
C. Metode Analisis .....	39
D. Proses Penerapan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) .....	39

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	41
B. Bangunan dan Fasilitas.....	43
C. Peralatan Produksi .....	55
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air .....	60
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi .....	61
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	65
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi .....	68
H. Penyimpanan .....	72
I. Pengendalian Proses .....	75
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	75
2. Pengendalian Mutu Proses .....	97
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	121
4. Pengendalian Mutu Kemasan .....	128
J. Pelabelan Pangan.....	130
K. Pengawasan Oleh Penanggung jawab .....	131
L. Penarikan Produk .....	133
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	134
N. Pelatihan Karyawan.....	137
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	138
B. Saran.....	138
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>140</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>144</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Syarat Mutu Kue Lapis (SNI 01-4309-1996).....	6
<b>Tabel 2.2</b> Komposisi atau Kandungan Kue Serabi (DKBM Indonesia) .....	7
<b>Tabel 2.3</b> Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009) .....	8
<b>Tabel 2.4</b> Syarat Mutu Telur Ayam (SNI 01-3926-2008).....	10
<b>Tabel 2.5</b> Komposisi Daging Buah Kelapa Pada Berbagai Tingkat Kematangan (DKBM Indonesia) .....	11
<b>Tabel 2.6</b> Syarat Mutu Santan Cair (SNI 01-3826-1995) .....	12
<b>Tabel 2.7</b> Standar Mutu Gula Pasir (SNI 3140-3-2010).....	15
<b>Tabel 2.8</b> Syarat Mutu Air (SNI 01-3553-1994).....	16
<b>Tabel 2.9</b> Syarat Mutu Ragi (SNI 01-2982-1992).....	17
<b>Tabel 2.10</b> Syarat Mutu Garam Konsumsi (SNI 03-3556-2000) .....	18
<b>Tabel 2.11</b> Penyimpanan Bahan Baku/Bahan Mentah .....	34
<b>Tabel 3.1</b> Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Serabi .....	39
<b>Tabel 4.1</b> Hasil Pengujian Organoleptik Tepung Beras .....	76
<b>Tabel 4.2</b> Hasil Pengujian Organoleptik Telur .....	77
<b>Tabel 4.3</b> Hasil Pengujian Organoleptik Buah Kelapa.....	78
<b>Tabel 4.4</b> Hasil Pengujian Organoleptik Santan Kelapa .....	79
<b>Tabel 4.5</b> Hasil Pengujian Organoleptik Gula Pasir.....	81
<b>Tabel 4.6</b> Hasil Pengujian Organoleptik Air .....	82
<b>Tabel 4.7</b> Hasil Pengujian Organoleptik Ragi Instan .....	83
<b>Tabel 4.8</b> Hasil Pengujian Organoleptik Garam .....	84
<b>Tabel 4.9</b> Hasil Pengujian Organoleptik Daun Pandan .....	85
<b>Tabel 4.10</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Tepung Beras .....	87
<b>Tabel 4.11</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Telur.....	88
<b>Tabel 4.12</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Buah Kelapa.....	89
<b>Tabel 4.13</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Santan Kelapa .....	91
<b>Tabel 4.14</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Pasir.....	92
<b>Tabel 4.15</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air .....	93
<b>Tabel 4.16</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Ragi .....	94

<b>Tabel 4.17</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.....	96
<b>Tabel 4.18</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Daun Pandan .....	97
<b>Tabel 4.19</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Baku .....	102
<b>Tabel 4.20</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Untuk Perbaikan.....	103
<b>Tabel 4.21</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pamarutan Kelapa .....	104
<b>Tabel 4.22</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pamarutan Kelapa Untuk Perbaikan.....	105
<b>Tabel 4.23</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengepressan Kelapa .....	105
<b>Tabel 4.24</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengepressan Kelapa Untuk Perbaikan.....	106
<b>Tabel 4.25</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Perebusan Santan .....	108
<b>Tabel 4.26</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Perebusan Santan Untuk Perbaikan.....	109
<b>Tabel 4.27</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencampuran dan Pengadukan Bahan.....	110
<b>Tabel 4.28</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencampuran dan Pengadukan Untuk Perbaikan .....	111
<b>Tabel 4.29</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pendiaman atau Fermentasi Adonan .....	112
<b>Tabel 4.30</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendiaman atau Fermentasi Adonan Untuk Perbaikan .....	113
<b>Tabel 4.31</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pemasakan.....	115
<b>Tabel 4.32</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemasakan Untuk Perbaikan .....	116
<b>Tabel 4.33</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pendinginan .....	117
<b>Tabel 4.34</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendinginan Untuk Perbaikan.....	118
<b>Tabel 4.35</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengemasan .....	119
<b>Tabel 4.36</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengemasan Untuk Perbaikan .....	120

<b>Tabel 4.37</b> Hasil Analisis Produk Serabi di UKM Serabi Pinang .....	121
<b>Tabel 4.38</b> Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir Serabi di UKM Serabi Pinang .....	128

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4.1</b> Tampilan Depan (a), Lingkungan Sekitar UKM Serabi Pinang (b)	42
<b>Gambar 4.2</b> <i>Layout</i> Tempat Produksi di UKM Serabi Pinang .....	44
<b>Gambar 4.3</b> Lantai di Tempat Produksi UKM Serabi Pinang .....	45
<b>Gambar 4.4</b> Dinding di Tempat Produksi UKM Serabi Pinang .....	46
<b>Gambar 4.5</b> Langit-Langit di Tempat Produksi UKM Serabi Pinang .....	46
<b>Gambar 4.6</b> Pintu di Tempat Produksi UKM Serabi Pinang .....	47
<b>Gambar 4.7</b> Ventilasi di Tempat Produksi UKM Serabi Pinang .....	48
<b>Gambar 4.8</b> Permukaan Tempat Kerja .....	49
<b>Gambar 4.9</b> Irus/Sendok Sayur (a), Wajan penggorengan (b), Panci (c), Mesin Pamarutan (d), Gelas Plastik (e), Rak Penghamparan (f), Staples (g), Mesin Pengepressan (h), Kompor (i), mesin Pengadukan (j), dan Ember Plastik (k) .....	57
<b>Gambar 4.10</b> Timbangan .....	58
<b>Gambar 4.11</b> Sarana pembersihan (Sapu (a)) dan Pencucian ( <i>Sunlight</i> (b)) di UKM Serabi Pinang .....	62
<b>Gambar 4.12</b> Fasilitas Toilet .....	63
<b>Gambar 4.13</b> Selokan .....	63
<b>Gambar 4.14</b> Karyawan di UKM Serabi Pinang .....	65
<b>Gambar 4.15</b> Tempat Penyimpanan Bahan Baku .....	72
<b>Gambar 4.16</b> Tepung Beras .....	76
<b>Gambar 4.17</b> Telur .....	77
<b>Gambar 4.18</b> Buah Kelapa .....	78
<b>Gambar 4.19</b> Santan Kelapa .....	80
<b>Gambar 4.20</b> Gula Pasir .....	80
<b>Gambar 4.21</b> Air .....	81
<b>Gambar 4.22</b> Ragi Instan .....	83
<b>Gambar 4.23</b> Garam .....	84
<b>Gambar 4.24</b> Daun Pandan .....	85
<b>Gambar 4.25</b> Diagram Alir Proses Pembuatan Santan kelapa .....	99

<b>Gambar 4.26</b>	Diagram Alir Proses Pembuatan Serabi di UKM Serabi Pinang...	100
<b>Gambar 4.27</b>	Proses Pamarutan Kelapa .....	104
<b>Gambar 4.28</b>	Proses Pengepressan Parutan Kelapa.....	106
<b>Gambar 4.29</b>	Proses Perebusan Santan Kelapa .....	107
<b>Gambar 4.30</b>	Proses Pengadukan Bahan .....	110
<b>Gambar 4.31</b>	Proses Pendiaman atau Fermentasi Adonan .....	112
<b>Gambar 4.32</b>	Proses Pemasakan Adonan Serabi .....	115
<b>Gambar 4.33</b>	Tempat Pendinginan Serabi .....	117
<b>Gambar 4.34</b>	Proses Pengemasan Serabi.....	119
<b>Gambar 4.35</b>	Kemasan Produk Serabi.....	129
<b>Gambar 4.36</b>	Desain Kemasan Produk Serabi di UKM Serabi Pinang.....	130
<b>Gambar 4.37</b>	Label .....	131
<b>Gambar 4.38</b>	Konsep Pencatatan dan Dokumentasi Produk Serabi di UKM Serabi Pinang .....	136

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Prosedur Pengujian Produk Serabi .....	145
<b>Lampiran 2</b> Hasil Pengujian Produk Serabi .....	151

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)  
PADA PEMBUATAN SERABI  
DI UKM SERABI PINANG  
NGORESAN, JEBRES, SURAKARTA**

**Oleh**

**Wahid Sidiq Abdulloh<sup>1)</sup>**

**H3114098**

**Danar Praseptianga, S.TP. M.Sc., Ph.D<sup>2)</sup>**

**Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc<sup>3)</sup>**

**INTISARI**

Serabi merupakan jenis kue basah berbahan dasar tepung beras, telur, dan santan kelapa, ditambah dengan bahan lain menurut selera. Serabi mempunyai tekstur kenyal dengan kandungan air yang tinggi, gurih, dan tidak tahan lama. Evaluasi pengendalian proses serabi dilakukan dengan pengecekan terhadap setiap proses mulai bahan baku, proses pemasakan dan proses pengemasan. Untuk mengetahui karakteristik mutu serabi di UKM Serabi Pinang dilakukan beberapa pengujian (kadar air, kadar abu, kadar gula (reduksi), cecaran kapang, dan angka lempeng total) serta membuat konsep CPPB. Proses pembuatan serabi di UKM Serabi Pinang meliputi persiapan bahan, pembuatan santan, pencampuran dan pengadukan bahan, pendiaman adonan, pemasakan, pendinginan, dan pengemasan. Karakteristik serabi yang diuji meliputi kadar air sebesar 42,043%, kadar abu 2,818%, kadar gula (reduksi) 3,783%, cecaran kapang  $3,7 \times 10^4$  koloni/g, dan angka lempeng total  $3,5 \times 10^5$  koloni/g. Pembuatan konsep CPPB dibutuhkan untuk menjamin mutu dan keamanan produk serabi di UKM Serabi Pinang, sehingga dapat diterima dikalangan masyarakat dan memenuhi syarat mutu kue lapis yaitu SNI 01-4309-1996.

**Kata Kunci: Evaluasi Mutu, Konsep CPPB, Serabi**

---

**Keterangan:**

- 1) Mahasiswa Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian UNS
- 2) Staf Pengajar Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian UNS
- 3) Staf Pengajar Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian UNS

**THE CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) IN  
MAKING SERABI AT SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE (SME)**

**SERABI PINANG**

**NGORESAN, JEBRES, SURAKARTA**

**By**

**Wahid Sidiq Abdulloh<sup>1)</sup>**

**H3114098**

**Danar Praseptianga, S.TP. M.Sc., Ph.D<sup>2)</sup>**

**Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc<sup>3)</sup>**

**SUMMARY**

*Serabi* is a traditional cake which is made of rice flour, egg, coconut milk and other complemented ingredients. *Serabi* has a chewy texture and a quite a lot of water volume, which makes it become a non-durable food. The evaluation of controlling process in *serabi* is done by checking thoroughly in each process, starting from ingredients-preparing, cooking to packing. Several tests were done in order to know the quality characteristics of *serabi* in SME Serabi Pinang, such as water volume testing, ash volume testing, sugar volume testing (reduction), mold contamination testing, and total plate count testing as well as GMP concept making. The processes of making *serabi* in SME Serabi Pinang are: ingredients-preparing, making of coconut milk, mixing, stirring, dough-fermenting, cooking, cooling and packing. The tested *serabi* has this following characteristics: 42,043% of water, 2,818% of ash, 3,783% of sugar (reduction),  $3,7 \times 10^4$  colony/g of contaminated mold and  $3,45 \times 10^5$  colony/g of total plate count. The making of GMP concept is needed to assure the quality and safety of *serabi* in SME Serabi Pinang, thus it can be widely accepted in society and passed the quality standard of cake, SNI 01-4309-1996

**Keywords: Quality Evaluation, GMP Concept, Serabi**

---

Notes:

- 1) Student of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology UNS
- 2) Lecturer of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology UNS
- 3) Lecturer of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology UNS