

Kue Serabi



Serabi (kadang disebut Surabi) merupakan jajanan pasar tradisional yang berasal dari Indonesia, ada dua jenis serabi, yaitu serabi manis yang menggunakan kinca dan serabi asin dengan taburan oncom yang telah dibumbui di atasnya. Di Bandung, serabi biasa diijakan di pagi hari dan dimasak menggunakan tungku sehingga menghasilkan rasa yang khas. Kadangkala telur ayam yang telah dikocok ditambahkan keatas adonan surabi yang sedang dimasak.

Seiring dengan perkembangan zaman, banyak yang terus berinovasi dengan menambahkan berbagai topping seperti sosis, keju, maupun mayones yang tujuannya untuk mematahkan asumsi bahwa serabi adalah makanan yang terkesan rendahan. Tempat yang menyajikan serabi dengan berbagai variasi rasa tersebar di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, dan Bogor.

RESEP PRODUK

Kue Serabi dan Kincanya

Bahan / Bumbu :

- 175 gram tepung terigu protein sedang
- 1/2 sendok teh garam
- 1 butir telur, kocok lepas
- 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- pewarna alami 50 ml air daun suji (dari 25 lembar daun suji dan 4 lembar daun pandan)
- 1 sendok teh baking powder

Bahan saus:

- 400 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 125 gram gula merah, sisir halus
- 2 lembar daun pandan
- 1/4 sendok teh garam

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku kue serabi:

1. Tepung terigu dipilih yang tidak berkutu dan tidak berbau.
2. Telur ayam dilihat apakah bersih atau tidak, ada tidaknya keretakan, bila telur utuh dikocok, kuning telur tidak hancur dan tidak berbau menyimpang.
3. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua segar untuk diambil santannya.

PROSES PRODUKSI

Sebelum mulai produksi, pastikan pekerja, peralatan dan ruang pengolahan semua dalam kondisi bersih.

Cara Pengolahan :

1. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat yang diberi parutan kelapa. Aduk-aduk kelapa sampai berminyak. Buang kelapanya. Sisihkan.
2. Rebus santan sambil diaduk sampai mendidih. Ukur 450 ml santan. Biarkan hangat.
3. Aduk rata tepung terigu, garam, dan telur. Masukkan santan dan air daun suji sedikit-

sedikit sambil diuleni sampai rata. Keplok-keplok 20 menit. Diamkan 30 menit.

4. Tambahkan baking powder. Aduk rata.
5. Tuang di cetakan serabi yang sudah dipanaskan. Biarkan berlubang. Kecilkan api. Tutup dan biarkan sampai matang.
6. Saus: rebus santan, gula merah, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
7. Sajikan serabi bersama sausnya.



PENYAJIAN

Kue serabi dalam penyajian biasanya diminum dengan teh panas ataupun minuman lainnya sebagai kudapan. Variasi dari kue serabi sudah sangat banyak dan beragam. Penyajian kue serabi dapat seperti yang terlihat pada gambar.



TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan:
 - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
 - b. *chef*/juru masak restoran/kaki lima tersebut.
 - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Makanlah kue serabi langsung ditempat pembuatannya atau beli ketika pagi hari dipasar atau ketika malam pun ditanyakan kapankah kue tersebut dibuat (maksimal 4 jam setelah pembuatan)
3. Pastikan tidak ada benda asing pada kue serabi tersebut.
4. Ciumlah kue serabi tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan
5. Cobalah membeli satu untuk dicicipi, apabila terdapat rasa manis yang menempel dimulut, maka kemungkinan menggunakan pemanis buatan.
6. Belilah kue serabi pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.