



Serabi Bandung

Serabi merupakan makanan yang dibuat dari tepung beras. Seiring perkembangan zaman, kue Serabi di Bandung semakin bervariasi dari rasanya, serabi rasa stroberi, rasa keju, rasa coklat dan masih banyak lagi. Di daerah Cihampelas Bandung, banyak sekali rumah makan yang menjajakan serabi khas Bandung ini dengan menu yang sangat beraneka rasa. Bahkan ada sebuah rumah makan yang memiliki 100 macam rasa serabi yang bisa dipilih oleh para pembelinya. Berikut resep Serabi Bandung yang dapat dibuat sendiri.

BAHAN DASAR RESEP SERABI BANDUNG

| BAHAN UTAMA | JUMLAH |
|----------------------|----------|
| Kelapa muda, diparut | 150 g |
| Minyak goreng | 2 sdm |
| Keju parut | 5 sdm |
| Santan kelapa | 500 ml |
| Tepung beras | 250 g |
| Garam halus | ½ sdt |
| BAHAN PELENGKAP | |
| LARUTAN GULA | |
| Santan kelapa | 500 ml |
| Daun pandan | 2 lembar |
| Garam halus | ½ sdt |
| Gula merah | 250 g |

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung beras, kelapa parut dan garam, lalu tuangkan santan kelapa secara perlahan sambil diaduk hingga adonan merata.
2. Siapkan/panaskan cetakan serabi, kemudian beri sedikit minyak goreng. Kemudian tuangkan adonan ke dalamnya lalu masak sampai mengeluarkan gelembung-gelembung kecil dan tambahkan parutan keju di atasnya, kemudian masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Lanjutkan masak hingga adonan habis.

4. Masak larutan gula merah dan santan hingga mendidih, bisa ditambah aroma (vanilli ataupun daun pandan).
5. Sajikan serabi dalam piring kecil dengan dituangi larutan gula.

KEAMANAN PANGAN SERABI BANDUNG

Serabi merupakan makanan yang dibuat dari tepung beras, santan, garam, dan minyak, selanjutnya dicetak menggunakan cetakan (khas), dipanaskan dan disajikan dengan menyiram kuah Serabi di atasnya yang terbuat dari rebusan gula merah dengan santan. Serabi yang dimakan langsung setelah dimasak tentu saja aman.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Serabi dibuat dari bahan dasar tepung beras ini bukan merupakan

bahan yang terbebas dari cemaran mikroorganisme, khususnya bakteri yang membentuk spora (endospora) yang tahan terhadap kekeringan. Salah satu bakteri pembentuk endospora yang patogen adalah *Bacillus cereus*. Pada saat Serabi (yang telah matang) dibiarkan berjam-jam dalam suhu ruang, maka Serabi dengan lingkungan yang cocok, basah, dan nutrisi lengkap, menyebabkan endospora mulai tumbuh menjadi bakteri yang sehat dan berkembang biak dengan cepat. Apabila bakteri ini merupakan patogen, maka selama pertumbuhannya dapat menghasilkan toksin yang membahayakan kesehatan, yang menyebabkan Serabi tidak aman untuk dimakan. Demikian pula dengan santan apabila memasaknya kurang sempurna dapat menyebabkan bakteri tidak mati dan masih bisa tumbuh.



CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Menjaga keamanan pangan serabi diawali dengan pemilihan tepung yang masih baik, ditandai dengan warna, bau, kenampakan tepung yang masih normal.

Tepung yang sudah disimpan lama di dapur akan berbau apek dan sebaiknya tidak digunakan. Bahan lainnya seperti kelapa dan gula jawa juga harus dipilih yang berkualitas baik.

• PENGOLAHAN

Pencampuran tepung dan bahan lainnya harus betul-betul memperhatikan kaidah yang benar di dalam pengolahan pangan. Proses pemasakan juga harus sempurna untuk membunuh bakteri yang ada.

• PENYAJIAN

Serabi sebaiknya disajikan selagi hangat. Dicegah terjadinya kontaminasi pasca pengolahan dengan sanitasi dan *higiene* yang tepat dengan cara peralatan saji dan lingkungan harus bersih, karyawan harus bersih dan sehat, hindari tangan karyawan menyentuh Serabi, dan penyajian sebaiknya menggunakan alat bantu (penjepit, garpu, sendok, atau lainnya). Apabila akan dibungkus, harus digunakan pembungkus untuk makanan. Apabila digunakan daun pisang sebagai pembungkus harus betul-betul di lap sampai bersih, agar bakteri pada daun tidak pindah ke Serabi.

• PEMANASAN ULANG

Apabila akan disimpan, Serabi harus disimpan dingin dan dipanaskan/dikukus terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Gunakan pembungkus untuk makanan. Apabila menggunakan daun pisang sebagai pembungkus, pastikan betul-betul di lap sampai bersih.

