

SERREALIA DAN PRODUK OLAHANNYA

SERIALIA DAN PRODUK OLAHANNYA

Oleh:

NI NYOMAN BUDIASIH

PERNERBIT



SIDYANUSA

y a y a s a n
s i n e r g i
w i d y a
n u s a n t a r a

2025

Judul: Sereal dan Produk Olahannya
Penulis: Ni Nyoman Budiasih
Editor: I Nyoman Anom Fajaraditya Setiawan
Penyunting: Yoga Trisemarawima
Tata Letak & Sampul: I Nyoman Jayanegara



SIDYANUSA
y a y a s a n
s i n e r g i
w i d y a
n u s a n t a r a

Penerbit:
Yayasan Sinergi Widya Nusantara
PT. Sidyanusa Pelita Bersinergi
Jalan Gunung Cemara No. 64 , Tegal Harum, Denpasar, Bali
Telp: 087762232569
Situs: sidyanusa.org
E-mail: penerbitsidyanusa@gmail.com
Anggota IKAPI No. 047/BAI/2024

ISBN 978-623-89785-0-2

23 x 15,5 cm.; i – x, 99 hlm. Daftar Pustaka hlm. 87.

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk mefotokopi, merekam, atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

Penulis bertanggung jawab atas segala bentuk serta isi dalam penulisan dan yang berkaitan dengan etika publikasi dalam terbitan.

Penerbit dan editor tidak bertanggung jawab terhadap segala bentuk pelanggaran dalam terbitan.

Dengan ini, seluruh penulis pada buku terbitan mengikuti serta menyetujui segala bentuk aturan dari penerbit, dan memberikan hak eksklusif sepenuhnya kepada penerbit dalam pengelolaan terbitan tanpa tuntutan apapun dikemudian hari.

SEREALIA DAN PRODUK OLAHANNYA

Oleh:

Ni Nyoman Budiasih

PERNERBIT



SIDYANUSA
y a y a s a n
s i n e r g i
w i d y a
n u s a n t a r a

2025

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas kasih karunia yang telah dilimpahkanNya, sehingga buku Serealiala dan Produk Olahannya ini dapat terselesaikan.

Penyusunan buku sebagai bahan referensi bagi siswa SMK bidang Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) pada kompetensi Produksi Pengolahan Hasil Nabati khususnya pengolahan serealiala dan juga sebagai upaya pemanfaatan serealiala menjadi produk olahan yang diminati dan menjadi peluang usaha.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang membantu terselesaikannya buku ini diantaranya:

1. I Wayan Yudana, S.Pd., M.Pd. selaku Kepala SMK Negeri 1 Petang
2. Rekan-rekan guru program keahlian APHP, SMK Negeri 1 Petang
3. Siswa SMK Negeri 1 Petang yang membantu melakukan kegiatan praktikum
4. Suami dan Putra-putri tercinta (Ari, Ana, Galang dan Galih).

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam buku ini, karena itu saran-saran dan kritik membangun demi kesempurnaannya sangat diharapkan. Besar harapan penulis agar buku ini membantu guru SMK khususnya yang mengajar di program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian.

Badung, 25 Oktober 2024

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I	11
MENGENAL SEREALIA.....	11
A. Manfaat Serealia.....	11
B. Jenis Serealia.....	12
BAB II	17
PERALATAN PENGOLAHAN SEREALIA.....	17
A. Timbangan	17
B. Gelas ukur dan sendok takar	18
C. Baskom	18
D. Mixer	19
E. Mesin pembagi adonan	21
F. Mesin pemipih adonan /dough sheeter	22
G. Mesin proofer	23
H. Oven	23
BAB III	27
OLAHAN BERAS.....	27
A. Laklak.....	27
B. Tape Beras Ketan	29
C. Moci	31
D. Jaja uli	32
E. Rengginang	33
F. Onde-onde.....	35

BAB IV	37
OLAHAN BERBAHAN TERIGU	37
A. Roti manis.....	37
B. Roti beku.....	44
C. Kue sus.....	46
D. Kue Sarang Semut.....	50
E. Kue Pukis	51
F. Brownies	54
G. Bolu pandan	55
H. Bolu tape	57
I. Bolu Gulung	58
J. Pai Susu.....	61
K. Pai brownies	63
L. Muffin.....	64
M. Bolen Pisang	66
N. Butter cookies.....	68
O. Kue kacang.....	70
 BAB V	 73
ANALISIS USAHA	73
A. Pengertian Analisis Usaha.....	73
B. Cara Melakukan Analisis Usaha	74
C. Tujuan Analisis Usaha	78
D. Analisis SWOT	78
E. Perhitungan BEP	82
 DAFTAR PUSTAKA	 87
LAMPIRAN	88
TENTANG PENULIS	99