

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)**  
**PADA PROSES PEMBUATAN ROTI MANIS KELAPA DI**  
**UKM “ROTI NOVIKA” WONOREJO, KABUPATEN**  
**KARANGANYAR**

Disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar  
Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret Surakarta



**Disusun oleh:**  
**ESTER NITA FAJAR KARUNIA**  
**H3116030**

**PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**  
*com user*  
**2019**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN  
YANG BAIK (CPPB) PADA PROSES PEMBUATAN  
ROTI MANIS KELAPA DI UKM “ROTI NOVIKA” WONOREJO,  
KABUPATEN KARANGANYAR**

Disusun oleh:

**Ester Nita Fajar Karunia**

**H3116030**

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

Pada tanggal: 08 Juli 2019

Dan dinyatakan memenuhi syarat.

Menyetujui,

Susunan Tim Penguji

Penguji I

Penguji II

Ir. Windi Atmaka, M. P.  
NIP 196108311988031001

Gusti Fauza, S.T., M.T., Ph.D.  
NIP 197608222008012009

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si  
NIP 196806101995031003

## MOTTO

“With God, nothing is impossible”

(Penulis)

“Cintailah apa yang kamu kerjakan!”

(Steve Jobs)

“Untuk menjadi maju memang banyak hambatan. Kecewa semenit dua menit boleh, tapi setelah itu harus bangkit lagi”

(Presiden Joko Widodo)

“Kerja keras, doa keras! Jadilah pemenang atas setiap masalah”

(Jonatan Setiawan)

“Sometimes this fear can feed our worries, but I know I am safe in Your arms”

(Sidney Mohede)

“What you say and what you do is what you are. What you’re believing about yourself can really come true”

(Maudy Ayunda)

“Pendidikan merupakan perlengkapan paling baik untuk hari tua”

(Aristoteles)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Bapak dan Ibu yang setiap hari selalu memberikan doa, nasehat dan dukungannya. Kakak-kakakku (Rina, Ranu, Dian) yang selalu menjadi inspirasi dalam menempuh kuliah.

Sahabat dan teman-temanku (Gregorie, Selvi, Yuana, Devi, Dhanika, Mbak Fitri, Citra, Ci' Ve, Arifah Evi, Clara, teman-temanku PMK) yang mendukung dan menginspirasi.

Keluarga Group Soon to be A.Md (Erlita, Erlina, Adina, Mita, Fitri, Dini, Friska, Amel, Fatimah, April).

Teman-temanku DIII Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret angkatan 2016.

*commit to user*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat, dan pertolongan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan judul “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Roti Manis Kelapa di UKM “Roti Novika” Wonorejo, Kabupaten Karanganyar”. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan pertolongan dan penyertaan-Nya selama keberjalanan tugas akhir dan penyusunan laporan tugas akhir.
2. Prof. Dr. Samanhudi, S.P, M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Raden Baskara Katri Anandito S.TP. M.P., selaku Ketua Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Danar Praseptiangga S.T.P., M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Ir. Windi Atmaka M.P. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang selama keberjalanan dan penyusunan laporan tugas akhir telah meluangkan waktu untuk memberikan nasihat, bimbingan serta saran.
6. Gusti Fauza, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dosen Penguji Tugas Akhir yang selama penyempurnaan laporan tugas akhir telah memberikan nasihat dengan segala perhatiannya.
7. Ibu dan Bapak yang selalu memberikan doa, nasihat, dukungan untuk tetap semangat selama ini.
8. Kakak-kakakku (Rina, Ranu, Dian) yang dalam penyusunan laporan tugas akhir berusaha untuk membantu, dan memberikan saran melalui pengalamannya di bangku kuliah.

*commit to user*

9. Sahabat-sahabatku (Gregorie, Selvi, Devi, Citra, Yuana, Mbak Fitri, Dhanika, Arifah Evi, Ci' Ve, Clara, Yefta) yang telah memberikan semangat, inspirasi dan perhatian dalam berjuang bersama.
10. Sahabatku di grup *Soon to be AMD* (Erlina, Erlita, Mita, Addina, Anggun, Dini, Amel, Friska) terima kasih atas kebersamaan selama 3 tahun di bangku kuliah.
11. Pengurus Acara Soeteria 2018 (Yosua, Mbak Anissa, Shani, Cicil, Abed, Devina) yang memberikan bantuan dan menjadi motivasi selama satu tahun ini.
12. Teman-teman seperjuanganku (DIII Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret angkatan 2016).
13. UKM Roti Novika dan keluarga Bapak Waluyo yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan pengamatan, evaluasi pada proses pembuatan roti manis kelapa.

Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan laporan tugas akhir masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap agar laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis pribadi dan pihak lain.

Surakarta, 27 Juni 2019

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATAPENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
RINGKASAN.....	xvi
SUMMARY.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Kegiatan .....	4
D. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Roti Manis .....	5
B. Bahan Pembuatan Produk .....	6
1. Tepung Terigu .....	6
2. Kelapa.....	8
3. Ragi Instan.....	10
4. Gula Pasir.....	11
5. Margarin .....	12
6. Telur.....	14
7. Air.....	15
8. Susu Kental Manis.....	17
9. Garam .....	18
10. Pengempuk Roti .....	19

C. Proses Pembuatan Produk .....	19
1. Penyiapan Bahan Baku .....	19
2. Pembersihan Kelapa .....	20
3. Pamarutan Kelapa .....	20
4. Pencampuran Kelapa Parut dan Gula Pasir dengan Pemanasan.....	20
5. Pengadukan Hingga Kalis.....	20
6. Pemotongan dan Penimbangan Adonan dan Pengolesan Margarin ke Loyang.....	21
7. Pembulatan Adonan.....	21
8. Penambahan Kelapa Parut.....	21
9. Fermentasi.....	21
10. Pemanggangan dengan Oven .....	22
11. Pendinginan .....	22
12. Pengemasan .....	22
D. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	22
BAB III TATA PELAKSANAAN KEGIATAN.....	40
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	40
B. Alat dan Bahan .....	40
C. Tahap Pelaksanaan .....	41
D. Analisis Produk Akhir.....	42
E. Proses Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	45
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	45
B. Bangunan dan Fasilitas.....	48
C. Peralatan Produksi .....	69
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air .....	77
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi .....	78
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	88
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan.....	91
H. Penyimpanan .....	99
I. Pengendalian Proses .....	106

*commit to user*



J. Pelabelan Pangan.....	168
K. Pengawasan Oleh Penanggungjawab .....	169
L. Penarikan Produk .....	171
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	172
N. Pelatihan Karyawan.....	173
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	175
A. Kesimpulan.....	175
B. Saran.....	176
DAFTAR PUSTAKA .....	177
LAMPIRAN.....	181



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Syarat Mutu Roti Manis (SNI 01-3840-1995) .....	5
<b>Tabel 2.2</b> Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 3751:2009).....	7
<b>Tabel 2.3</b> Syarat Mutu Kelapa Parut Kering (SNI-3715-2000) .....	9
<b>Tabel 2.4</b> Syarat Mutu Ragi Roti Kering (SNI 01-2982-1992 .....	10
<b>Tabel 2.5</b> Syarat Mutu Gula Kristal Putih (SNI 3140.3:2010).....	12
<b>Tabel 2.6</b> Syarat Mutu Margarin (SNI 01-3541-2002) .....	13
<b>Tabel 2.7</b> Syarat Mutu Fisik Telur (SNI 01-3926-2008).....	14
<b>Tabel 2.8</b> Syarat Mutu Air Minum dalam Kemasan (SNI 01-3553-2006).....	15
<b>Tabel 2.9</b> Syarat Mutu Susu Kental Manis (SNI 2971:2011) .....	17
<b>Tabel 2.10</b> Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556:2016).....	19
<b>Tabel 3.1</b> Metode Analisis Persyaratan Mutu Roti Manis Kelapa .....	42
<b>Tabel 4.1</b> Hasil Pengamatan Tepung Terigu.....	107
<b>Tabel 4.2</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Tepung Terigu .....	108
<b>Tabel 4.3</b> Hasil Pengamatan Kelapa Parut .....	110
<b>Tabel 4.4</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Kelapa Parut.....	111
<b>Tabel 4.5</b> Hasil Pengamatan Margarin .....	113
<b>Tabel 4.6</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Margarin .....	114
<b>Tabel 4.7</b> Hasil Pengamatan Gula Pasir .....	117
<b>Tabel 4.8</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Pasir.....	117
<b>Tabel 4.9</b> Hasil Pengamatan Telur Ayam.....	119
<b>Tabel 4.10</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Telur.....	120
<b>Tabel 4.11</b> Hasil Pengamatan Susu Kental Manis .....	123
<b>Tabel 4.12</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Susu Kental Manis .....	124
<b>Tabel 4.13</b> Hasil Pengamatan Ragi Instan.....	125
<b>Tabel 4.14</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Ragi Instan .....	126
<b>Tabel 4.15</b> Hasil Pengamatan Garam .....	128
<b>Tabel 4.16</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.....	128
<b>Tabel 4.17a</b> Hasil Pengamatan Air Pegunungan.....	130
<b>Tabel 4.17b</b> Hasil Pengamatan Air PDAM.....	130

<b>Tabel 4.18a</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air Pegunungan .....	132
<b>Tabel 4.18b</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air PDAM .....	132
<b>Tabel 4.19</b> Hasil Pengamatan Pengempuk Roti .....	133
<b>Tabel 4.20</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pengempuk Roti.....	134
<b>Tabel 4.21</b> Evaluasi Tahap Penyiapan Bahan Baku .....	136
<b>Tabel 4.22</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Baku..	137
<b>Tabel 4.23</b> Evaluasi Mutu Proses Pembersihan Kelapa .....	138
<b>Tabel 4.24</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pembersihan Kelapa .....	139
<b>Tabel 4.25</b> Evaluasi Mutu Proses Pamarutan Kelapa.....	140
<b>Tabel 4.26</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pamarutan Kelapa .....	141
<b>Tabel 4.27</b> Evaluasi Mutu Proses Pencampuran Kelapa Parut dan Gula Pasir dengan Pemanasan .....	142
<b>Tabel 4.28</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Kelapa Parut dan Gula dengan Pemanasan .....	143
<b>Tabel 4.29</b> Evaluasi Mutu Proses Pengadukan Adonan.....	145
<b>Tabel 4.30</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengadukan Adonan.....	146
<b>Tabel 4.31</b> Evaluasi Mutu Proses Pemotongan dan Penimbangan Adonan.....	147
<b>Tabel 4.32</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemotongan dan Penimbangan Adonan .....	148
<b>Tabel 4.33</b> Evaluasi Mutu Proses Pembulatan Adonan .....	149
<b>Tabel 4.34</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pembulatan Adonan .....	149
<b>Tabel 4.35</b> Evaluasi Mutu Proses Penambahan Kelapa Parut ke Adonan .....	150
<b>Tabel 4.36</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penambahan Kelapa Parut ke Adonan .....	151
<b>Tabel 4.37</b> Evaluasi Mutu Proses Fermentasi .....	152
<b>Tabel 4.38</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Fermentasi .....	153
<b>Tabel 4.39</b> Evaluasi Mutu Proses Pemanggangan dengan Oven .....	154
<b>Tabel 4.40</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan.....	155
<b>Tabel 4.41</b> Evaluasi Mutu Proses Pendinginan .....	156
<b>Tabel 4.42</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendinginan .....	156
<b>Tabel 4.43</b> Evaluasi Mutu Proses Pengemasan .....	158

**Tabel 4.44** Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengemasan .....158  
**Tabel 4.45** Hasil Uji Mutu Roti Manis Kelapa UKM Roti Novika.....159  
**Tabel 4.46** Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir (Roti Manis Kelapa).....165



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4.1</b> Lokasi UKM Roti Novika .....	45
<b>Gambar 4.2</b> (a) Lokasi UKM Roti Novika Tampak Depan (b) Lokasi Lingkungan UKM Roti Novika Tampak Samping.....	46
<b>Gambar 4.3</b> Bagian Depan Bangunan Ruang Produksi.....	49
<b>Gambar 4.4</b> Tata Letak Bangunan dan Peralatan Produksi UKM Roti Novika .....	50
<b>Gambar 4.5</b> Konsep CPPB Desain Tata Letak Bangunan dan Peralatan Produksi UKM Roti Novika .....	52
<b>Gambar 4.6</b> Lantai UKM Roti Novika Pada Lokasi Produksi.....	54
<b>Gambar 4.7</b> (a) Dinding Lokasi Pencucian Alat, (b) Dinding Lokasi Pembuatan Roti Manis, (c) Dinding Lokasi Pengemasan .....	56
<b>Gambar 4.8</b> Langit-Langit Ruang Produksi .....	58
<b>Gambar 4.9</b> Pintu Ruang Produksi .....	59
<b>Gambar 4.10</b> Jendela dan Ventilasi Ruang Produksi .....	61
<b>Gambar 4.11</b> Permukaan Loyang yang Digunakan untuk Produksi .....	64
<b>Gambar 4.12</b> Fasilitas Pencucian Alat.....	65
<b>Gambar 4.13</b> (a) Tempat Penyimpanan Bahan Baku (b) Tempat Penyimpanan Bahan Pengemas (c) Tempat Penyimpanan Produk Akhir.....	66
<b>Gambar 4.14</b> (a) Wajan dan Pengaduk, (b) Mixer, (c) Gelas Ukur Plastik dan Toples, (d) Loyang dan (e) Bendo.....	68
<b>Gambar 4.15</b> Timbangan Bahan Baku dan Adonan .....	72
<b>Gambar 4.16</b> Toilet Karyawan .....	76
<b>Gambar 4.17</b> (a) Tempat Sampah Sementara Di Ruang Produksi (b) Tempat Sampah Di Halaman (c) Tempat Sampah Di Luar Halaman .....	85
<b>Gambar 4.18</b> Kemasan Roti Manis Kelapa .....	104
<b>Gambar 4.19</b> Penyimpanan Peralatan Produksi .....	105
<b>Gambar 4.20</b> Tepung Terigu yang digunakan UKM Roti Novika.....	107

<b>Gambar 4.21</b> Kelapa untuk Produksi.....	112
<b>Gambar 4.22</b> Margarin yang digunakan UKM Roti Novika.....	113
<b>Gambar 4.23</b> Gula yang digunakan UKM Roti Novika.....	116
<b>Gambar 4.24</b> Telur di UKM Roti Novika.....	119
<b>Gambar 4.25</b> Susu Kental Manis di UKM.....	123
<b>Gambar 4.26</b> Ragi Instan di UKM Roti Novika.....	125
<b>Gambar 4.27</b> Garam yang digunakan UKM Roti Novika.....	127
<b>Gambar 4.28</b> Air Dari Pegunungan.....	130
<b>Gambar 4.29</b> Pengempuk Roti.....	133
<b>Gambar 4.30</b> Pembersihan Kelapa.....	136
<b>Gambar 4.31</b> Pencampuran Kelapa Parut dan Gula Pasir.....	141
<b>Gambar 4.32</b> Pengadukan Adonan.....	144
<b>Gambar 4.33</b> Adonan yang Sudah Dipotong dan Ditimbang.....	147
<b>Gambar 4.34</b> Proses Pembulatan Adonan.....	149
<b>Gambar 4.35</b> Proses Fermentasi.....	152
<b>Gambar 4.36</b> Oven.....	154
<b>Gambar 4.37</b> Pendinginan Roti Manis Kelapa.....	156
<b>Gambar 4.38</b> Proses Pengemasan.....	157
<b>Gambar 4.39</b> Pengujian Kadar Air Roti Manis Kelapa.....	161
<b>Gambar 4.40</b> Pengujian Kadar Abu.....	162
<b>Gambar 4.41</b> Pengujian Kadar Lemak.....	163
<b>Gambar 4.42</b> Pengujian Gula Sukrosa.....	164
<b>Gambar 4.43</b> Pengujian Angka Lempeng Total.....	165
<b>Gambar 4.44</b> Pencatatan dan Dokumentasi yang Dapat Diterapkan.....	173



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Metode Analisis Produk Roti Manis Kelapa.....	181
Lampiran 2 Hasil Analisa Roti Manis Kelapa UKM Roti Novika .....	192



*commit to user*

## KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA PROSES PEMBUATAN ROTI MANIS KELAPA DI UKM “ROTI NOVIKA” WONOREJO, KABUPATEN KARANGANYAR

Ester Nita Fajar Karunia <sup>1)</sup>  
H3116030

Ir. Windi Atmaka M.P. <sup>2)</sup> dan Gusti Fauza, S.T., M.T., Ph.D. <sup>3)</sup>

### RINGKASAN

Roti manis kelapa merupakan salah satu produk roti manis yang terbuat dari tepung terigu, telur, ragi instan, air, garam, gula, susu kental manis, margarin dan pengempuk roti dengan lapisan di atas roti manis berupa kelapa parut yang telah dicampur dengan gula. Praktik *quality control* pada pembuatan roti manis kelapa di UKM Roti Novika bertujuan untuk melakukan evaluasi konsep CPPB dan menentukan konsep CPPB yang dapat diterapkan. Perancangan konsep CPPB pada pembuatan roti manis kelapa di UKM Roti Novika berpedoman pada BPOM RI Nomor HK 03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Pembuatan konsep CPPB yang diperlukan UKM Roti Novika bertujuan menjamin mutu dan keamanan roti manis kelapa. Proses pembuatan roti manis kelapa meliputi penyiapan bahan baku, pembersihan kelapa, pamarutan kelapa, pencampuran kelapa parut dan gula pasir dengan pemanasan, pengadukan hingga kalis, pemotongan, penimbangan adonan dan pengolesan margarin ke loyang, pembulatan adonan, penambahan kelapa parut ke adonan, fermentasi, pemanggangan dengan oven, pendinginan dan pengemasan. Evaluasi dilakukan pada pengendalian mutu bahan baku dan pengendalian mutu proses produksi. Untuk mengetahui mutu produk akhir dilakukan beberapa pengujian yaitu kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar gula sakarosa dan angka lempeng total (ALT) dan pembuatan konsep pengendalian mutu produk akhir. Hasil pengujian menunjukkan roti manis kelapa memiliki kadar air sebesar 24,8737%, kadar abu 8,2077%, kadar lemak 15,9322%, kadar gula sukrosa 18,7942%, angka lempeng total sebesar  $1,5 \times 10^3$  koloni/g.

Kata Kunci: Roti Manis Kelapa, Evaluasi Mutu, Konsep CPPB

Keterangan:

- 1) Mahasiswa Program DIII Teknologi Hasil Pertanian UNS
- 2) Dosen Pengajar Program DIII Teknologi Hasil Pertanian UNS
- 3) Dosen Pengajar Program DIII Teknologi Hasil Pertanian UNS

*commit to user*

## **CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) IN THE PROCESS OF COCONUT SWEET BREAD AT THE "ROTI NOVIKA" HOME INDUSTRY WONOREJO, KARANGANYAR REGENCY**

Ester Nita Fajar Karunia <sup>1)</sup>  
H3116030

Ir. Windi Atmaka M.P. <sup>2)</sup> and Gusti Fauza, S.T, M.T., Ph.D. <sup>3)</sup>

### **SUMMARY**

Coconut sweet bread is a sweet bread product made from flour, eggs, yeast, water, salt, sugar, sweetened condensed milk, margarine and bread improver with a layer on top of sweet bread is made from grated coconut meats mixed with sugar. The practice of quality control in the manufacture of coconut sweet bread at the Roti Novika home industry was to evaluate and to determine the application of GMP concept and to determine which GMP concept was more applicable. The design concept GMP on coconut sweet bread making in Roti Novika home industry according to BPOM No. HK 03.1.23.04.12.2206 in 2012 about the Good Manufacturing Practice (GMP). Drafting the GMP Roti Novika home industry was important to guarantee the quality and safety of coconut sweet bread. Coconut sweet bread making process includes the preparation of raw materials, coconut cleaning, coconut grating, mixing grated coconut and sugar with heating, stirring until smooth, cutting, weighing and basting margarine dough onto a baking sheet, rounding dough, adding shredded coconut into the batter, fermentation, roasting in the oven, cooling and packaging. The evaluation was done on the quality control of raw materials and quality control of the production process. To determine the quality of the final product do some testing of the water content, ash content, fat content, sugar content sucrose and total plate count (TPC) and the drafting of the final product quality control. The test results indicated that coconut sweet bread, the addition of shredded coconut into the batter, fermentation, roasting in the oven, cooling and packaging. The evaluation was done on the raw material quality control and quality control of the production process. To determine the quality of the final product some testing were done in the water content, ash content, fat content, sugar content sucrose and total plate count (TPC) and the drafting of the final product quality control. The test results indicate coconut sweet bread had a moisture content of 24,8737%, 8,2077% of ash content, the fat content 15,9322%, the sugar sucrose 18,7942%, total plate count of  $1,5 \times 10^3$  colonies/g.

**Keywords:** Coconut Sweet Bread, Quality Evaluation, GMP Concept

---

#### Notes:

- 1) Students of Agriculture Product Technology Diploma Program UNS
- 2) Lecture of Agriculture Product Technology Diploma Program UNS
- 3) Lecture of Agriculture Product Technology Diploma Program UNS