

BAB II

METODE PELAKSANAAN

2.1 Bahan dan Alat

2.1.1 Bahan pembuatan Otak-otak Ikan bakar

Berikut adalah bahan-bahan yang akan digunakan berupa ikan tenggiri sebagai bahan utama, *konnyaku block* sebagai pengganti tapioka, telur sebagai pengikat, santan merica dan garam sebagai perasa gurih, bawang merah dan bawang putih pemberi aroma yang khas pada otak-otak ikan bakar.

Tabel 2.1.1 Bahan Pembuatan Otak-Otak Ikan Bakar

No.	Bahan	Brand	Harga	Temp at	Exp	Gambar
1	Ikan Tenggiri Giling	-	Rp. 80.000 / 1 Kg	pasar	11/12/202 3	
2	Garam	Dolphi n	Rp. 10.000 / 500 Gr	pasar	10/12/202 7	
3	Kaldu Jamur	Totole	Rp. 47.000 / 400 Gr	pasar	09/06/202 4	
4	Gula	Gulak u	Rp. 18.000 / 1 Kg	pasar	10/01/202 4	
5	Merica Putih	Koepo e- koepo	Rp. 17.200 / 85 Gr	pasar	18/04/202 4	


		e				
6	<i>Baking Powder</i>	Koepoe-koepoe	Rp. 5.800 / 45 Gr	Super market	05/10/202 5	
7	Santan Cair Instant	Sasa	Rp. 3.500 / 65 Gr	pasar	14/03/202 5	
8	Telur Ayam Negeri	-	Rp. 20.000 / 10 Butir	pasar	15/12/202 3	
9	Tepung Trigu Protein Sedang	Segitiga Biru	Rp. 13.800 / 1 Kg	pasar	13/03/202 5	
10	Tepung Tapioka	Sagu Tani	Rp. 25.800 / 1 Kg	pasar	29/08/202 5	
11	<i>Konnyaku Block</i>	Mr Ishii	Rp. 16.000 / 500 Gr	super market	11/02/202 4	
12	Bawang putih	-	Rp. 10.000 / 250 Gr	pasar	23/12/202 3	
13	Bawang Merah	-	Rp. 5.000 / 250 Gr	pasar	23/12/202 3	

14	Daun Bawang	-	Rp. 2.480 / 100 Gr	pasar	12/12/202 3	
15	Daun Sledri	-	Rp. 7.000 / 100 Gr	pasar	12/12/202 3	
16	Daun Pisang	-	Rp. 5.000 / 250 Gr	pasar	14/12/202 3	
17	Tusuk Gigi	-	Rp. 1.750 / 100 Pcs	super marke t	-	



2.1.2 Alat

Berikut adalah alat-alat yang digunakan selama penelitian ini berlangsung. Disertakan merk, jumlah, dan kondisi dari alat-alat yang digunakan, terlampir pada tabel berikut

Tabel 2.1.2 Alat dan Perkakas yang Digunakan pada Pembuatan Otak-Otak Ikan Bakar

No.	Jenis alat	Merk	Jumlah	Kondisi	Gambar
1	Teflon pangangan	AVEN	1	Baik	 20cm

1	Kompor	MODENA BH 1645	1	Baik	
2	Mangkok <i>Stainless steel</i>	Omizu	3	Baik	
3	Spatula Karet	EHZ	1	Baik	
4	<i>Food Chopper</i>	Mitochiba CH-200	1	Baik	
5	Timbangan	Kris	1	Baik	
6	Capitan	IDEAL JPRT140	1	Baik	
7	Mangkok Kaca	Luminarc	1	Baik	

8	Mangkok Plastik	IKEA	3	Baik	
9	Piring Plastik	IKEA	3	Baik	

2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Pembuatan produk yang dilakukan mulai dari proses uji coba resep, memperbaiki resep hingga produk akhir dilakukan di Podomoro University Jl. Letjen S. Parman No.28, RT.12/RW.6, Tj. Duren Sel., Kec. Grogol petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11470.

Waktu uji coba produk Otak-otak Ikan bakar dengan *konnyaku block* dilakukan mulai dari bulan September 2023 hingga Desember 2023.

Tabel 2.2 Waktu Proses Uji Coba

No.	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2023-2024				
		Ags	Sept	Okt	Nov	Des
1.	Persiapan	X				
2.	Observasi	X				
3	Identifikasi masalah	X				
4	Penentuan tindakan	X	X			
5	Pengajuan Judul		X			

6	Pelaksanaan		X	X		
7	Uji coba produk			X		
8	Pengumpulan data penelitian				X	
9	Penulisan laporan					X
10	Ujian Skripsi					X

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

Pada pembuatan Resep Otak-otak ikan bakar, terdapat resep Otak-otak ikan bakar yang hanya menggunakan tepung sagu dan tidak menggunakan *konnyaku* sebagai pengental. Berikut adalah resep lengkap dan persentasenya. Pertama-tama melakukan penelitian terlebih dahulu resep otak-otak ikan bakar yang asli, lalu melakukan modifikasi dengan mengganti tepung sagu dengan 100% *konnyaku*, 50% *konnyaku* 50% tepung tapioka , 25% *konnyaku* 75% tepung tapioka.

2.3.1 Resep Pembuatan Otak-Otak Ikan Bakar *Konnyaku* 100%, 50% *Konnyaku* 50% Tepung Tapioka, Dan 25% *Konnyaku* 75% Tepung Tapioka

Otak-Otak Ikan Bakar

Bahan A

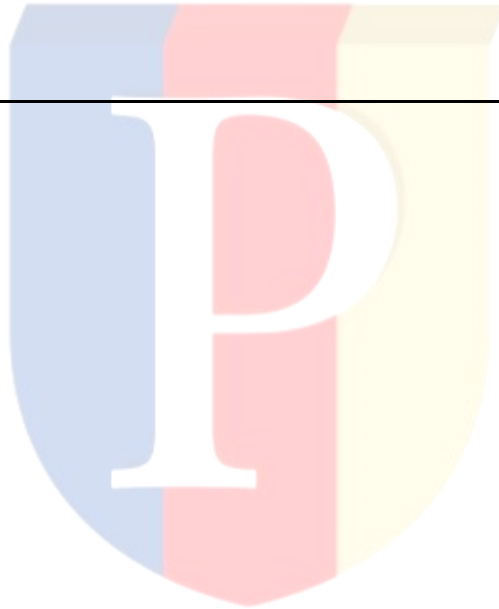
- 250 gr ikan tenggiri (murni daging)
- 6 gr garam
- 5 gr kaldu jamur
- 7 gr gula pasir
- 1 gr merica lada putih
- 2 gr *baking powder*
- 8 gr bawang putih cincang
- 20 gr bawang merah cincang

Bahan B

- 60 ml santan instan
- 65 ml air es
- 32 gr putih telur
- 60 gr tepung tapioka
- 11 gr tepung terigu protein sedang
- 10 gr batang daun bawang cincang
- 4 gr batang seledri cincang

Bahan C

- Daun pisang
- Tusuk gigi



Otak-Otak Ikan Bakar 100% *Konnyaku Block*

Bahan A

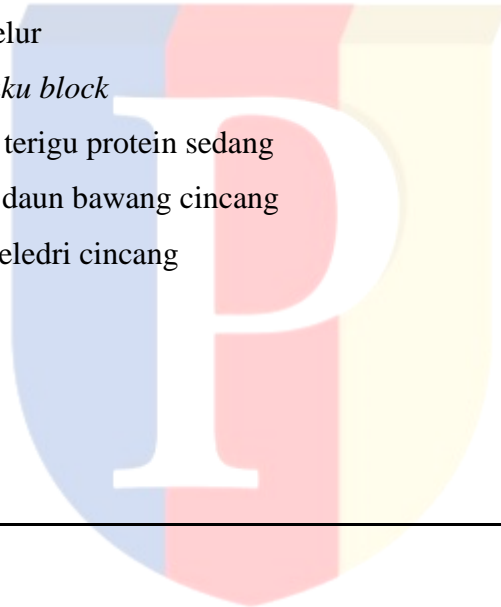
- 250 gr ikan tenggiri (murni daging)
- 6 gr garam
- 5 gr kaldu jamur
- 7 gr gula pasir
- 1 gr merica lada putih
- 2 gr *baking powder*
- 8 gr bawang putih cincang
- 20 gr bawang merah cincang

Bahan B

- 60 ml santan instan
- 65 ml air es
- 32 gr putih telur
- 60 gr *konnyaku block*
- 11 gr tepung terigu protein sedang
- 10 gr batang daun bawang cincang
- 4 gr batang seledri cincang

Bahan C

- Daun pisang
- Tusuk gigi



Otak-otak Ikan Bakar 50% Konnyaku 50% Tepung Tapioka.

Bahan A

- 250 Gr ikan tenggiri (murni daging)
- 6 gr garam
- 5 gr kaldu jamur
- 7 gr gula pasir
- 1 gr merica lada putih
- 4 gr *baking powder*
- 8 gr bawang putih cincang
- 20 gr bawang merah cincang

Bahan B

- 60 ml santan instan
- 65 ml air es
- 32 gr putih telur
- 30 gr *konnyaku block*
- 30 gr tepung tapioka
- 11 gr tepung terigu protein sedang
- 10 gr batang daun bawang cincang
- 4 gr batang seledri cincang

Bahan C

- Daun pisang
- Tusuk gigi

Otak-otak Ikan Bakar 25% Konnyaku 75% Tepung Tapioka.

Bahan A

- 250 Gr ikan tenggiri (murni daging)
- 6 gr garam
- 5 gr kaldu jamur
- 7 gr gula pasir
- 1 gr merica
- 4 gr *baking powder*
- 8 gr bawang putih cincang
- 20 gr bawang merah cincang

Bahan B

- 60 ml santan instan
- 65 ml air es
- 32 gr putih telur
- 15 gr *konnyaku block*
- 45 gr tepung tapioka
- 11 gr tepung terigu protein sedang
- 10 gr batang daun bawang cincang
- 4 gr batang seledri cincang

Bahan C

- Daun pisang
- Tusuk gigi

2.3.2 Prosedur Pembuatan Otak-otak Ikan Bakar





Langkah-langkah prosedur pembuatan otak-otak ikan bakar 100% *konnyaku block* untuk penelitian sebagai berikut:



1. Siapkan dan menimbang bahan-bahan yang telah disesuaikan dengan resep.
2. Haluskan Bawang putih dan bawang merah terlebih dahulu selama 2 menit dengan *food chopper*.

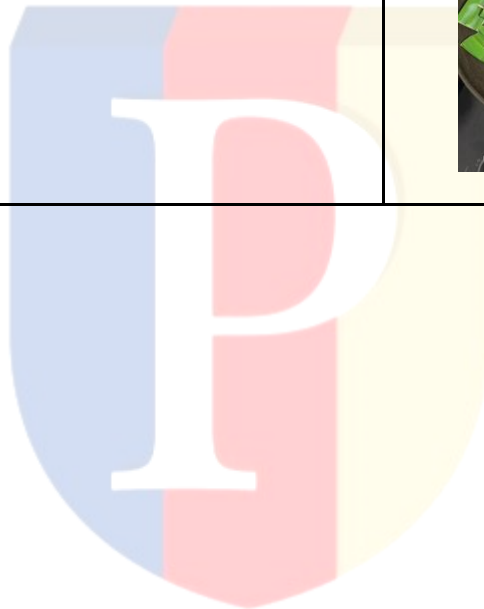
3. Tambahkan ikan tenggiri giling beserta bahan-bahan A ke dalam *food chopper*, lalu digiling selama 5 menit.
4. Iris daun seledri dan daun bawang.
5. Tambahkan santan instant, air es, putih telur, daun seledri, dan daun bawang ke dalam *food chopper* dan digiling selama 5 menit.
6. Tambahkan *konnyaku block* yang sudah dipotong menjadi kubus atau tepung tapioka ke dalam *food chopper*, giling selama 5 menit hingga halus dan tercampur merata.
7. Masukkan ke dalam *piping bag* atau bisa dengan sendok di tuangkan sebanyak 20 gr ke bagian dalam daun pisang yang sudah dibersihkan. Dan dilipat hingga rapat dan di tusuk dengan tusuk kayu untuk pengikat.
8. Panaskan panggangan lalu bakar di atas panggangan dengan api kecil, 6 kali putar satu sisi 2 menit.

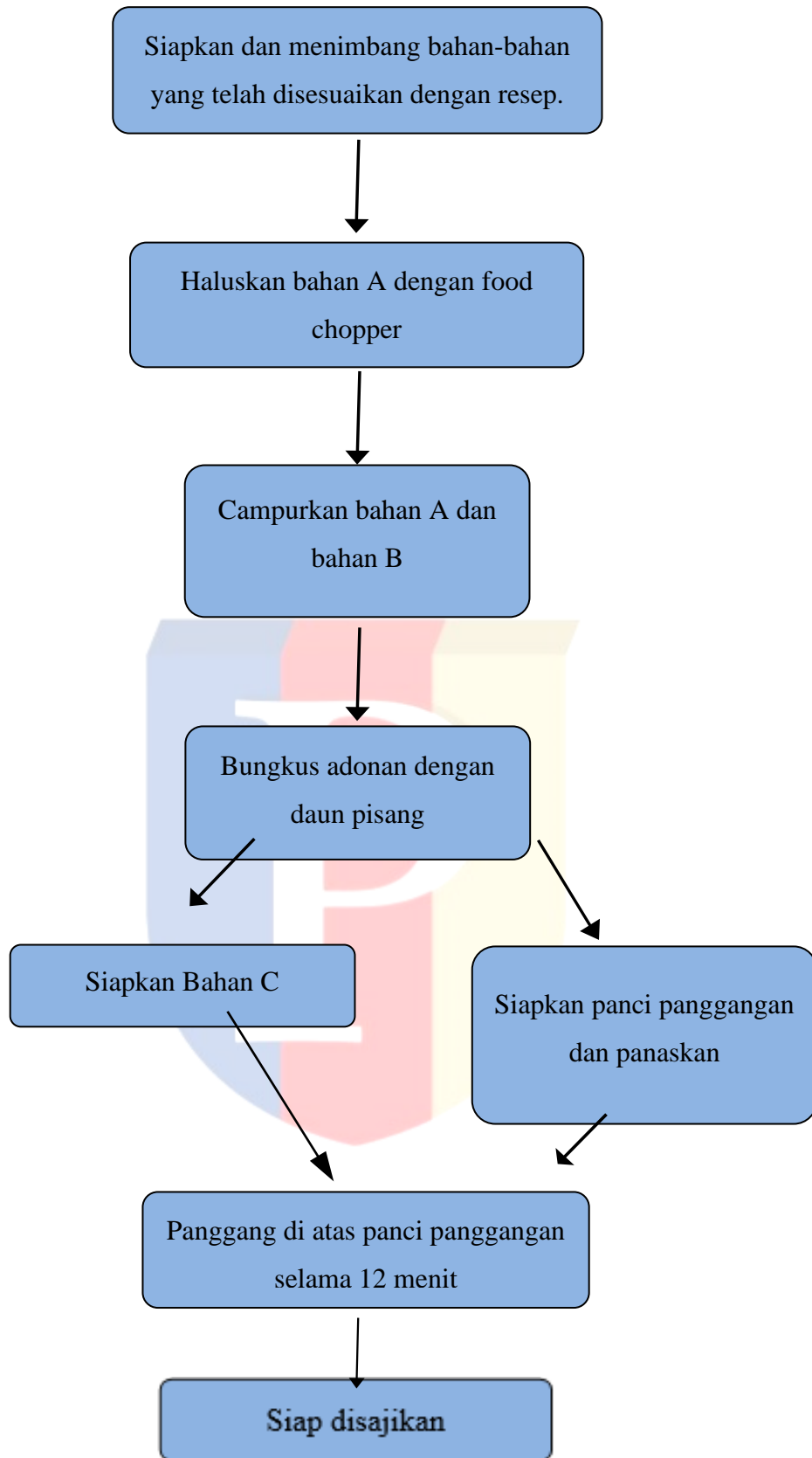
Tabel 2.3.2 Prosedur Pembuatan Otak-otak Ikan Bakar dengan *Konnyaku Block*

No.	Langkah	Gambar
1.	Siapkan dan menimbang bahan-bahan yang telah disesuaikan dengan resep.	
2.	Haluskan Bawang putih dan bawang merah terlebih dahulu selama 2 menit dengan <i>food chopper</i> .	

3.	<p>Tambahkan ikan tenggiri giling beserta bahan-bahan A ke dalam <i>food chopper</i>, lalu digiling selama 5 menit.</p>	
4.	<p>Iris daun seledri dan daun bawang.</p>	
5.	<p>Tambahkan santan instant, air es, putih telur, daun seledri, dan daun bawang ke dalam <i>food chopper</i> dan digiling selama 5 menit..</p>	
6.	<p>Tambahkan <i>konnyaku block</i> yang sudah dipotong menjadi kubus atau tepung tapioka ke dalam <i>food chopper</i>, giling selama 5 menit hingga halus dan tercampur merata.</p>	

7.	Masukan ke dalam <i>piring bag</i> atau bisa dengan sendok di tuangkan sebanyak 20 gr ke bagian dalam daun pisang yang sudah dibersihkan. Dan dilipat hingga rapat dan di tusuk dengan tusuk kayu untuk pengikat.	
8.	Panaskan panggangan lalu bakar di atas panggangan dengan api kecil, 6 kali putar satu sisi 2 menit.	





Gambar 2.3.1 Prosedur Pelaksanaan Uji coba