

ABSTRAK

Nama : Nicholas Aurelio
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Uji Coba Pembuatan Otak-Otak Ikan Bakar
Substitusi Tepung Tapioka Dengan Konnyaku

Otak-otak ikan bakar, sebuah hidangan khas Indonesia yang dikenal sebagai warisan kuliner tradisional, melibatkan pengolahan daging ikan yang dicampur dengan tepung tapioka dan berbagai bumbu seperti santan, garam, gula, lada, bawang putih, dan bawang merah. Pembuatan otak-otak ini umumnya melibatkan penggunaan tapioka sebagai bahan pengisi dan perekat, mengandung pati amyllum untuk memberikan stabilitas emulsi dan membentuk tekstur yang padat, serta menarik air dalam adonan.

Sementara itu, *konnyaku*, produk makanan dari Jepang, berasal dari umbi tanaman *amorphophallus konjac* yang tinggi kandungan *glucomanannya*. *Glucomanan*, serat larut air, membentuk larutan kental dengan pH netral, sifat merekat, dan rendah kalori. Untuk dapat dikonsumsi, glucomanan melalui proses pengolahan menjadi produk akhir berupa *konnyaku block*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi rasa, tekstur, aroma, dan warna pada otak-otak ikan bakar dengan penambahan *konnyaku block*. Selain itu, penelitian ini juga ingin mengetahui bagaimana masyarakat merespons otak-otak ikan bakar yang menggunakan *konnyaku block*. Metode penelitian ini mencakup studi pustaka dan eksperimen, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dalam pembuatan otak-otak ikan bakar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *konnyaku block* dapat menjadi bahan yang cocok untuk otak-otak ikan bakar dan masih diterima oleh masyarakat, dengan nilai positif terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna pada otak-otak tersebut.

Kata Kunci: *Konnyaku*, Otak-Otak Ikan Bakar, Indonesia, Makanan Tradisional, Tapioka

Abstract

Name : Nicholas Aurelio
Study Program : Hotel Business
Faculty : Entrepreneurship and Business
Title : Trial of Making Grilled Fish Otak-Otak
Substituting Tapioca Starch with Konnyaku

Grilled fish otak-otak stands out as a renowned traditional Indonesian dish, crafted by blending fish meat with tapioca flour and a medley of spices, including coconut milk, salt, sugar, pepper, garlic, and red onions. Tapioca, recognized for its amyllum starch content, is integral to otak-otak production, acting as both a filler and a binder. Its presence ensures emulsion stability, resulting in a dense and water-attracting texture in the dough.

*Hailing from Japan, konnyaku emerges as a food product derived from the tubers of the *Amorphophallus konjac* plant, boasting elevated levels of glucomannan. This water-soluble fiber forms a viscous solution, maintaining a neutral pH, adhesive properties, and minimal caloric content. The transformation of glucomannan into a consumable form, represented by the konnyaku block, involves a meticulous processing stage.*

The study's focal point is the assessment of taste, texture, aroma, and color in grilled fish otak-otak featuring konnyaku block. Additionally, the research aims to gauge public receptivity towards this variation. Employing both literature review and experimental methods, the study utilizes a Completely Randomized Design (CRD) to create Chiffon Cake using sorghum flour.

The findings affirm that konnyaku block proves to be a fitting ingredient for grilled fish otak-otak, maintaining public acceptability in terms of taste, texture, aroma, and color.

Keyword: Konnyaku, Grilled Fish Otak-Otak, Indonesia, Traditional Food, Tapioca