

## Otak-otak



**O**tak-otak adalah makanan dari Malaysia, Singapura, dan Indonesia yang terbuat dari ikan (biasanya tengiri) dibungkus oleh daun pisang dan dipanggang. Kota selatan Malaysia, Muar terkenal dengan otak-otaknya. Di Indonesia sendiri otak-otak banyak dijumpai di beberapa daerah seperti pantai utara Jawa.

Otak-otak dibuat dari ikan yang diambil dagingnya, dihaluskan dan dibumbui. Selanjutnya daging ikan tersebut dimasukkan lagi kedalam kulit ikan yang kemudian direbus atau dipanggang dalam balutan daun pisang. Makanan ini dapat dimakan tersendiri atau ditemani dengan saus asam pedas atau saus kacang.

## RESEP PRODUK

### *Otak-otak*

#### **Bahan:**

- ½ kg daging ikan tenggiri / ikan bandeng digiling halus
  - 75 gram tepung sagu
  - 200 ml santan kental
  - 50 ml putih telur
  - 75 gram gula pasir
  - ¼ sendok teh merica
  - 1 siung bawang merah, digiling halus
  - 2 siung bawang putih, digiling halus
  - 50 gram daun bawang, diiris tipis
  - garam secukupnya
  - daun pisang secukupnya
- **Bahan sambal kacang:**
- 1 buah cabai merah besar

- 10 buah cabe rawit
- 75 gram kacang tanah yang sudah digoreng
- 225 ml air matang
- 1½ sdm cuka
- 4 sdm gula pasir
- Garam secukupnya

### PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Otak-otak

1. Ikan dipastikan kesegarannya dengan melihat insangnya yang masih merah, matanya yang masih jernih dan bulat serta dagingnya elastis.
2. Kacang yang digunakan pastikan tidak busuk, tidak berjamur dan bersih

**Jangan menggunakan Boraks (Garam Bleng, Cetitet, dll).**

## PROSES PRODUKSI

Sebelum mulai produksi, pastikan pekerja, peralatan dan ruang pengolahan semua dalam kondisi bersih.

#### **Cara Membuat**

##### **Otak-otak Ikan Tenggiri:**

1. Pertama campurkan adonan dengan telur kemudian bungkus dengan daun pisang, ikat kedua ujungnya atau tusuk dengan tusuk gigi
2. Kemudian panggang sampai matang, selesai. Gunakan arang agar lebih enak dan jangan terlalu besar baranya, anda bisa saja menggunakan wajan anti lengket (teflon) untuk membakar, lalu tutup wajannya dan masak dengan api kecil saja.

##### **Cara Membuat Saus Kacang:**

Cabai merah, cabe rawit, kacang tanah, garam dan gula pasir ditumbuk sampai halus. Tuang air matang dan cuka, aduk sampai rata.



## PENYAJIAN

Penyajian otak-otak biasanya sebagai kudapan ataupun pengantar makan. Otak-otak biasanya disajikan dengan sambal kacang, tetapi variasi sambal dapat dilakukan tergantung dari selera. Penyajian Otak-otak dapat seperti yang terlihat pada gambar.



## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan:
  - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
  - b. *chef*/juru masak restoran/kaki lima tersebut.
  - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Makanlah Otak-otak langsung ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Otak-otak tersebut. Hati-hati jika pembungkusnya menggunakan steples.
4. Ciumlah Otak-otak untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Periksa tekstur Otak-otak. Jika terlalu kenyal diduga mengandung Boraks.
6. Cicipilah Otak-otak tersebut dan apabila ada *after taste*, diduga menggunakan Boraks.
7. Belilah Otak-otak pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.