

OTAK-OTAK IKAN

Oleh: Erliana bt Mohamad

erliana@pjk.edu.my



Otak-otak adalah sejenis makanan tradisional di perkampungan nelayan. Kebiasaannya dimakan sebagai makanan ringan di jamuan petang. Terdapat dua jenis otak-otak di Malaysia iaitu "Otak-otak Terengganu" dan "Otak-otak Johor" . Persaingan dalam pasaran makanan telah menyebabkan pengusaha makanan otak-otak mencipta produk otak-otak yang lebih kreatif dan mendapat sambutan ramai iaitu otak-otak popia. Kesemua produk otak-otak ini lebih enak dimakan ketika masih panas. Selain daripada ikan segar, otak-otak ikan juga boleh dihasilkan menggunakan Otoshimi (isi ikan).

BAHAN DAN PERALATAN DALAM HASILKAN OTAK-OTAK POPIA

BIL	BAHAN	KANDUNGAN (Gram)	PERALATAN
1	Isi ikan	1000	Penimbang
2	Bawang merah	180	Mesin pengisar
3	Bawah putih	20	Mesin penggaul
4	Lengkuas	10	Oven/pembakar
5	Serai	20	Besen
6	Tepung gandum	200	Loyang 4 segi
7	Tepung jagung	200	Mangkuk
8	Telur	2 biji	Sudu/sudip
9	Garam	30	Pisau
10	Gula	200	Plastik pembungkus
11	Monosodium glutamat	10	<i>Sealer</i>
12	Serbuk cili	20	Peti sejuk beku
13	Serbuk kari	20	
14	Santan	100	
15	Kulit Popia	4 paket	

KAEDAH PENGHASILAN OTAK-OTAK POPIA

Penyiangan Ikan

- Kebiasaan otak-otak diperbuat daripada isi ikan laut.
- Bagi ikan air tawar yang sesuai untuk dibuat otak-otak ialah ikan tilapia merah, patin dan keli.
- Ikan disiang dengan secara manual dengan membuang kepala dan perut menggunakan pisau

Basuh badan Ikan

- Badan ikan di basuh dengan air sehingga bersih

Asingkan isi ikan

- Isi ikan diasingkan daripada tulang

Menggaul

- Isi ikan digaul hingga sebati dengan semua bahan ramuan yang telah dikisar hancur. Adunan yang baik ialah adunan yang tidak terlalu cair

Membakar otak-otak

- Otak-otak yang siap digaul, dimasukkan ke dalam loyang empat segi setebal 2 inci dan dibakar pada suhu 180°C selama 30 minit atau hingga masak kering dan keperangan

Bungkus otak-otak & Pembungkusan dan penyimpanan

- Otak-otak ikan dibungkus di dalam kulit popia mengikut saiz yang sesuai dengan seragam.
- Produk yang telah siap dibungkus dengan plastik HDPE dan disimpan sejuk beku (-18 hingga -20°C)

CARA MENGENALPASTI PRODUK

PRODUK BAIK	PRODUK ROSAK
Bentuk seragam	Bentuk tidak seragam
Tidak berlendir	Berlendir
Tidak berbau	Berbau

CARA MENGATASI PRODUK DARIPADA ROSAK

PERKARA	CARA-CARA
Penyimpanan	Menggunakan alat penyimpanan yang sesuai pada suhu yang sesuai untuk memastikan kesegaran produk terjaga
Penggunaan	<i>First in First out (FIFO)</i> yaitu menggunakan produk /bahan yang disimpan terlebih dahulu.

CARA PENYIMPANAN

1. Suhu penyimpanan ialah
 - Sejuk beku -18 °C hingga -20 °C, jangka hayat 3-6 bulan
 - Sejuk dingin 0 °C hingga 4 °C, jangka hayat 2-7 hari
2. Alat penyejuk bekuan yang paling baik
 - Blast freezer
 - Contact freezer