

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi inovasi pembuatan otak-otak dengan menggantikan tepung tapioka dengan ubi jalar sebagai bahan dasar otak-otak. Otak-otak adalah makanan tradisional Indonesia yang pada umumnya terbuat dari ikan, tepung tapioka dan rempah-rempah yang lainnya. Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pola kehidupan yang lebih sehat, inovasi ini diharapkan dapat menawarkan alternatif yang lebih bergizi. Ubi jalar dengan glikemik rendah dengan mengandung serat tinggi, diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi otak-otak serta mendukung kesehatan pencernaan dan manajemen berat badan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental. Proses pembuatan melibatkan ubi yang sudah diparut, pengolahan ebi, pengolahan bahan lainnya dan pengukusan. Penilaian kualitas produk dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 50 orang panelis untuk menilai aspek rasa, warna, tekstur, aroma dan tampilan. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa otak-otak berbahan dasar ubi diterima dengan baik oleh para panelis. Penilaian rasa 86% panelis menilai produk sebagai enak hingga sangat enak. Warna produk dinilai menarik oleh 78% panelis. Tekstur produk dinilai lembut oleh 70% panelis, dan untuk penilaian aroma dan tampilan memiliki nilai yang positif, masing-masing 86% dan 76% oleh para panelis. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa inovasi otak-otak dengan menggunakan ubi jalar sebagai pengganti tepung tapioka berhasil menghasilkan produk yang lebih sehat dan tetap lezat. Selain bermanfaat bagi kesehatan, penggunaan ubi jalar juga dapat mendukung perekonomian lokal dan memperkuat ketahanan pangan. Oleh karena itu diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat yang tertarik dengan otak-otak berbahan dasar ubi.

Kata Kunci: Otak-otak ; Ubi jalar; Daya terima masyarakat