ABSTRACT

STUDY OF FISH SATAY KOTA AGUNG ORIGIN TANGGAMUS REGENCY

By

SELI SAPUTRI

Fish satay is a product from fish that the bones and the thorns removed then it added spices with heat treatment. This study aimed to inventories how to make the traditional food of fish satay Kota Agung origin Tanggamus Regency. The research used survey method. Data collection technique were interview and documentation. The data were analyzed by qualitative descriptive. The result showed that in Suka Hati Restaurant has produce 85 fish satay products per day with the price Rp12.000/a fish satay. Bahari Restaurant has produce 30 fish satay products per day with the price Rp15.000/a fish satay. Rika Restaurant has produce 35 fish satay products per day with the price Rp10.000/a fish satay. Idaman Restaurant has produce 25 fish satay products per day with the price Rp12.000/a fish satay and the last Bu Novi's Catering has produce 50 fish satay products per day with the price Rp15.000/a fish satay. The process of making fish satay in general consist of cleaning up the fish gills and the stomach content,

isolating the meat from bone and skin, mixing the meat with spices, filling the meat into the skin, dipping into egg shaking and frying.

Key words: fish satay, inventories, making the fish satay, production

ABSTRAK

INVENTARISASI PEMBUATAN SATE IKAN KHAS KOTA AGUNG DI KABUPATEN TANGGAMUS

Oleh

SELI SAPUTRI

Sate ikan merupakan produk olahan ikan yang tulang dan durinya dibuang lalu dilakukan penambahan bumbu dengan perlakuan panas. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi pembuatan makanan tradisional sate ikan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus. Penelitian menggunakan metode survei. Teknik pengumpulan data diperoleh dari wawancara dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah Makan Suka Hati memproduksi 85 produk sate ikan per hari dengan harga Rp12.000/sate ikan. Rumah Makan Bahari memproduksi 30 produk sate ikan per hari dengan harga Rp15.000/sate ikan. Rumah Makan Rika memproduksi 35 produk sate ikan per hari dengan harga Rp10.000/sate ikan. Rumah Makan Idaman memproduksi 25 produk sate ikan per hari dengan harga Rp12.000/sate ikan dan Rumah Katering Bu Novi memproduksi 50 produk sate ikan per hari dengan harga Rp15.000/sate ikan. Proses pembuatan sate ikan secara umum

terdiri dari penyiangan insang dan isi perut, pemisahan daging dari tulang dan kulit, pencampuran daging dengan bumbu, pengisian daging ke dalam kulit, pencelupan dalam kocokan telur dan penggorengan.

Kata kunci: sate ikan, inventarisasi, pembuatan sate ikan, produksi