INVENTARISASI PEMBUATAN SATE IKAN KHAS KOTA AGUNG DI KABUPATEN TANGGAMUS

(Skripsi)

Oleh

SELI SAPUTRI

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019

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

INVENTARISASI PEMBUATAN SATE IKAN KHAS KOTA AGUNG DI KABUPATEN TANGGAMUS

Oleh

SELI SAPUTRI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

Pada

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lampung

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019

Judul Skripsi : **INVENTARISASI PEMBUATAN SATE IKAN KHAS KOTA AGUNG DI KABUPATEN TANGGAMUS**

Nama Mahasiswa : Seli Saputri

Nomor Pokok Mahasiswa : 1514051014

Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas : Pertanian

MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing

Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si.	**Ir. Fibra Nurainy, M.T.A.**
NIP 19680807 199303 1 002	NIP 19680225 199603 2 002

2. Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Ir. Susilawati, M.Si.
NIP 19610806 198702 2 001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : **Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si.** .....

Sekretaris : **Ir. Fibra Nurainy, M.T.A.** .....

Penguji
Bukan Pembimbing : **Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A.** .....

2. Dekan Fakultas Pertanian

Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.
NIP 19611020 198603 1 002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **21 Juni 2019**

PERNYATAAN KEASLIAN HASIL KARYA

Saya adalah Seli Saputri NPM 1514051014

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri yang berdasarkan pada pengetahuan dan informasi yang telah saya dapatkan. Karya ilmiah ini tidak berisi material yang telah dipublikasikan sebelumnya atau dengan kata lain bukanlah hasil dari plagiat karya orang lain.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dan dapat dipertanggungjawabkan. Apabila dikemudian hari terdapat kecurangan dalam karya ini, maka saya siap mempertanggungjawabkannya.

Bandar Lampung, Juni 2019
Yang membuat pernyataan

METERAI TEMPEL
8C1ADAFF888304918
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Seli Saputri
NPM. 1514051014

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Agung pada 29 Maret 1997, sebagai anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Budi Saputra dan Ibu Septi Astuti serta adik dari Bernandes Saputra dan kakak dari Shefilla Asya Saputri.

Pendidikan penulis diawali di Sekolah Dasar Negeri 2 Pasar Madang dan diselesaikan pada tahun 2009, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Kota Agung dan diselesaikan pada tahun 2012 serta melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas Muhammadiyah Kota Agung dan diselesaikan pada tahun 2015. Pada tahun 2015 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam organisasi kemahasiswaan. Penulis pernah menjadi Anggota Bidang Dana dan Usaha Pusat Informasi dan Konseling Mahasiswa Respect and Advocation Youth Association (PIK M RAYA) Universitas Lampung periode 2017-2018.

Pada bulan Juli-Agustus 2018 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT. Great Giant Pineapple (GGP) Plantation Group 3 dan menyelesaikan laporan PU yang berjudul “Mempelajari Spesifikasi dan Pengemasan Produk *Banana Fresh Fruit* di PT. Great Giant Pineapple (GGP) Plantation Group 3”. Pada bulan

Januari-Februari 2019 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Pekon Lombok, Kecamatan Lumbok Seminung, Kabupaten Lampung Barat, dengan tema “Desa Tangguh Bencana”.

SANWACANA

Alhamdulillahirobbil'alamin. Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas nikmat, dan anugerah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul "Inventarisasi Pembuatan Sate Ikan Khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus". Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan, dan dorongan baik itu langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Ibu Ir. Susilawati, M.Si., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
3. Bapak Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si., selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah memberikan banyak bantuan, bimbingan, arahan, saran, motivasi, nasihat dan kritikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Ir. Fibra Nurainy, M.T.A., selaku Dosen Pembimbing kedua skripsi, sekaligus sebagai Dosen Pembimbing Akademik. Terima kasih atas bimbingan yang telah diberikan, arahan, saran, bantuan, dan motivasi selama penulis menjalani perkuliahan dan selama proses penelitian hingga penyelesaian skripsi ini.

5. Bapak Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A., selaku Dosen Pembahas terimakasih atas saran, kritik dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh Bapak dan Ibu dosen pengajar serta staff administrasi di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
7. Ayah, Ibu, Odo Nandes, dan Adek Filla tersayang, seluruh keluarga besarku tercinta serta Ahmad Fuadi Pratama yang telah banyak memberikan kasih sayang, dukungan moral, spiritual, material, motivasi, nasihat dan do'a yang selalu menyertai penulis selama ini.
8. Sahabat perkuliahan terbaikku Cindy N, Dwi Novita S, Rafa Z dan Fevi A. Sahabat tersayangku semenjak SMP Alsifa Pratiwi, Desmarita Hidayani, Ita Gustiana, Irma Maya Sari, Siska Andiska dan Yulistia Anggraini, teman-teman Kost Putri Arifa, dan teman-teman KKN Pekon Lombok, terimakasih atas segala bantuan, dukungan, semangat dan do'a yang diberikan kepada penulis.
9. Keluarga THP angkatan 2015 serta teman-teman seperjuangan saat penelitian, terima kasih atas segala bantuan, dukungan dan kebersamaannya selama ini.

Penulis sangat menyadari skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Penulis berharap semoga Allah SWT membalas kebaikan bagi pihak-pihak tersebut dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Bandar Lampung, Juni 2019
Penulis

Seli Saputri

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR TABEL ..... **xvi**

DAFTAR GAMBAR. ..... **xvii**

I. PENDAHULUAN **1**

1.1. Latar Belakang. 1
1.2. Rumusan Masalah 3
1.3. Tujuan Penelitian. 3
1.4. Manfaat Penelitian 3

II. TINJAUAN PUSTAKA **4**

2.1. Ikan. 4
2.2. Ikan Kembung 4
2.3. Pemanfaatan Ikan Sebagai Pangan 7
2.4. Sate Ikan 7
2.5. Sate Bandeng 8

III. METODE PENELITIAN **10**

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian 10
3.2. Jenis dan Metode Penelitian 10
3.3. Metode Pengumpulan Data 11
3.3.1. Sumber Data 11
3.4. Metode Pengolahan dan Analisis Data 12
3.4.1. Teknik Analisis Data 12

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN **14**

4.1. Gambaran Umum Kabupaten Tanggamus 14
4.2. Gambaran Umum Kecamatan Kota Agung 14
4.2.1. Potensi Pekon/Kelurahan di Kecamatan Kota Agung 15
4.3. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 16
4.4. Hasil Penelitian dan Pembahasan 17
4.4.1. Rumah Makan Suka Hati 18

4.4.1.1. Struktur Organisasi 19
4.4.1.2. Sumber Daya Manusia 21
4.4.1.3. Pengolahan Sate Ikan 21
4.4.1.4. Neraca massa Pengolahan Sate Ikan 22
4.4.1.5. Rekapitulasi Kuesioner Rumah Makan Suka Hati. 28
4.4.2. Rumah Makan Bahari 31
4.4.2.1. Struktur Organisasi 32
4.4.2.2. Sumber Daya Manusia 33
4.4.2.3. Pengolahan Sate Ikan 33
4.4.2.4. Neraca massa Pengolahan Sate Ikan 34
4.4.2.5. Rekapitulasi Kuesioner Rumah Makan Bahari 40
4.4.3. Rumah Makan Rika 43
4.4.3.1. Struktur Organisasi 43
4.4.3.2. Sumber Daya Manusia 44
4.4.3.3. Pengolahan Sate Ikan 45
4.4.3.4. Neraca massa Pengolahan Sate Ikan 46
4.4.3.5. Rekapitulasi Kuesioner Rumah Makan Rika 51
4.4.4. Rumah Makan Idaman 53
4.4.4.1. Struktur Organisasi 54
4.4.4.2. Sumber Daya Manusia 55
4.4.4.3. Pengolahan Sate Ikan 56
4.4.4.4. Neraca massa Pengolahan Sate Ikan 57
4.4.4.5. Rekapitulasi Kuesioner Rumah Makan Idaman 62
4.4.5. Rumah Katering Bu Novi. 64
4.4.5.1. Struktur Organisasi 65
4.4.5.2. Sumber Daya Manusia 66
4.4.5.3. Pengolahan Sate Ikan 66
4.4.5.4 Neraca massa Pengolahan Sate Ikan 67
4.4.5.5. Rekapitulasi Kuesioner Rumah Katering Bu Novi 74
4.4.6. Rekapitulasi Hasil Survei di Lima Lokasi Penelitian 76
4.4.7. Perbandingan Hasil Penelitian Sate Bandeng Khas Banten dengan Sate Ikan Khas Kota Agung 81

V. SIMPULAN DAN SARAN 85

5.1. Simpulan 85
5.2. Saran 85

DAFTAR PUSTAKA 87

LAMPIRAN 90

DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

1. Komposisi gizi daging ikan kembung pada 100 g daging 6
2. Hasil survei pembuatan sate ikan menurut responden Nani Lusiawati.. 29
3. Hasil survei pembuatan sate ikan menurut responden Hj. Siti Hajar..... 41
4. Hasil survei pembuatan sate ikan menurut responden Rika Setiyawati. . 52
5. Hasil survei pembuatan sate ikan menurut responden Rohaida..... 63
6. Hasil survei pembuatan sate ikan menurut responden Noviati. 75
7. Rekapitulasi kuesioner di lima lokasi penelitian yang menyajikan sate ikan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus..... 77

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Ikan kembung banjar (*Rastrelliger sp*) 5
2. Ikan kembung puket (*Rastrelliger sp*)..... 6
3. Ikan kembung como (*Rastrelliger sp*)..... 6
4. Langkah-langkah tahapan penelitian..... 11
5. Rumah Makan Suka Hati 19
6. Diagram alir pembuatan sate ikan Rumah Makan Suka Hati 22
7. Neraca massa pembuatan sate ikan Rumah Makan Suka Hati 25
8. Proses pembuatan sate ikan di Rumah Makan Suka Hati 28
9. Rumah Makan Bahari. 31
10. Diagram alir pembuatan sate ikan Rumah Makan Bahari. 34
11. Neraca massa pembuatan sate ikan Rumah Makan Bahari..... 38
12. Proses pembuatan sate ikan di Rumah Makan Bahari. 40
13. Rumah Makan Rika..... 43
14. Diagram alir pembuatan sate ikan Rumah Makan Rika..... 45
15. Neraca massa pembuatan sate ikan Rumah Makan Rika..... 49
16. Proses pembuatan sate ikan di Rumah Makan Rika 51
17. Rumah Makan Idaman 54
18. Diagram alir pembuatan sate ikan Rumah Makan Idaman 56

19. Neraca massa pembuatan sate ikan Rumah Makan Idaman 60

20. Proses pembuatan sate ikan di Rumah Makan Idaman..... 62

21. Rumah Katering Bu Novi..... 65

22. Diagram alir pembuatan sate ikan Rumah Katering Bu Novi..... 67

23. Neraca massa pembuatan sate ikan Rumah Katering Bu Novi..... 71

24. Proses pembuatan sate ikan di Rumah Katering Bu Novi 74

25. Diagram batang produksi per hari, harga dan pendapatan per hari dari lima lokasi penelitian 80

26. Pelaksanaan kegiatan penelitian di Rumah Makan Suka Hati 94

27. Pelaksanaan kegiatan penelitian di Rumah Makan Bahari 95

28. Pelaksanaan kegiatan penelitian di Rumah Makan Rika 97

29. Pelaksanaan kegiatan penelitian di Rumah Makan Idaman..... 98

30. Pelaksanaan kegiatan penelitian di Rumah Katering Bu Novi 100

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan dan beraneka macam yang mencerminkan potensi alam di daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah. Masyarakat Indonesia sejak dahulu sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional yang ada pada suatu daerah. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengkonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat di daerah masing-masing (Rosyidi, 2006).

Kecamatan Kota Agung merupakan daerah pertanian, perkebunan maupun perikanan. Produksi perikanan laut tangkap khususnya hasil tangkap ikan kembung di Kecamatan Kota Agung, Kabupaten Tanggamus pada tahun 2016 mencapai 2.397,84 ton, pada tahun 2017 mencapai 2.409,84 ton dan pada tahun 2018 mencapai 2.421,89 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2019). Banyaknya hasil perikanan tangkap mendorong masyarakat setempat untuk memanfaatkan

ikan sebagai bahan baku pembuatan makanan tradisional. Makanan tradisional yang diolah menggunakan bahan baku ikan kembung menjadi makanan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus yang salah satunya berupa olahan sate ikan.

Masyarakat Kota Agung masih mempertahankan budaya pelestarian makanan tradisional. Makanan tradisional yang ada di Kota Agung salah satunya adalah sate ikan yang merupakan produk olahan berbahan baku ikan laut. Sate ikan merupakan salah satu produk diversifikasi atau produk olahan pangan tradisional sebagai makanan khas daerah. Sate ikan yang ada di Kota Agung dibuat oleh beberapa pengrajin seperti pengusaha katering dan pemilik rumah makan daerah setempat. Sate ikan umumnya digemari dan banyak dikenal oleh masyarakat yang tinggal di daerah pesisir, khususnya daerah Kota Agung, Kabupaten Tanggamus.

Pelestarian makanan tradisional sate ikan khususnya di daerah Kota Agung saat ini belum terinventarisasi dengan baik. Hal ini terkait dengan sulitnya masyarakat untuk mendapatkan data makanan tradisional serta sosial budayanya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menginventarisasi makanan tradisional sate ikan sebagai makanan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus. Inventarisasi ini merupakan langkah awal untuk mengetahui potensi makanan tradisional khas daerah Kota Agung sehingga dapat meningkatkan dan mengembangkan makanan lokal daerah tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah inventarisasi secara terperinci mengenai makanan tradisional sate ikan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus yang meliputi bahan baku, cara pengolahan dan dokumentasi produk.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menginventarisasi pembuatan makanan tradisional sate ikan khas Kota Agung di Kabupaten Tanggamus.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengenali potensi makanan tradisional sate ikan khas daerah Kota Agung di Kabupaten Tanggamus.
2. Sebagai bahan bagi peneliti selanjutnya serta sebagai bahan referensi dan informasi untuk pengembangan produk sehingga pemasaran produk lebih luas.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Ikan salah satu bahan makanan yang absorbsi proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lain seperti daging sapi dan ayam. Daging ikan mempunyai serat-serat protein yang lebih pendek dari pada serat-serat protein daging sapi atau ayam (Effendie, 2002). Ikan banyak mengandung unsur organik dan anorganik yang berguna bagi manusia. Proses pembusukan pada ikan setelah penangkapan sangat cepat sehingga perlu penanganan dengan baik, hal ini disebabkan ikan memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga dengan cepat mengalami pembusukan (Mareta, 2011).

2.2. Ikan Kembung

Ikan kembung (*Indian Mackerel-Scombridae*) memiliki karakteristik badan lonjong dan pipih, belakang sirip punggung kedua dan sirip dubur terdapat lima sirip tambahan (*finlet*) dan terdapat sepasang keel pada ekor. Pada ikan ini terdapat noda hitam di belakang sirip dada. Pada semua jenis terdapat barisan noda hitam di bawah sirip punggung. Jenis ikan Kembung yang tertangkap di Indonesia terdiri dari spesies *Rastrelliger brachysoma*, *Rastrelliger faughni* dan

Rastrelliger kanagurta. Ada banyak macam ikan kembung namun yang umumnya terdapat di Pasar Pelelangan Ikan adalah ikan kembung banjar, ikan kembung puket, dan ikan kembung como (Murniati dan Sunarman, 2000). Ikan kembung banjar memiliki fisik tubuh yang lebar dan agak bulat sedangkan ikan kembung puket memiliki fisik tubuh yang lebih gepeng (ramping). Walaupun keduanya diminati oleh pasar, secara nilai ekonomis ikan kembung banjar lebih tinggi dari pada ikan kembung puket, namun karena secara fisik terlihat hampir sama, maka pedagang ikan biasanya suka mencampur keduanya dan menjual dengan nama ikan kembung banjar (Bahar, 2004). Klasifikasi ikan kembung menurut Saanin (1994) adalah sebagai berikut :

Filum : Chordata

Subfilum : Vertebrata

Kelas : Pisces

Subkelas : Teleostei

Ordo : Percomorphi

Subordo : Scombroidea

Famili : Scombridae

Genus : *Rastrelliger*

Species : *Rastrelliger sp*

Gambar 1. Ikan kembung banjar (*Rastrelliger sp*)

Gambar 2. Ikan kembung puket (*Rastrelliger sp*)

Gambar 3. Ikan kembung como (*Rastrelliger sp*)

Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang tinggi karena merupakan sumber protein, vitamin, mineral, dan lemak. Ikan kembung mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam ikan kembung tersusun dari asam-asam amino yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan. Selain itu, protein ikan mudah dicerna dan diabsorbsi. Ikan kembung merupakan sumber alami asam lemak omega 3. Kandungan asam lemak omega 3 mencapai 70% dari total kandungan lemak yang terdapat di dalam ikan kembung. Komposisi gizi daging ikan kembung setiap 100 g daging disajikan pada Tabel berikut :

Tabel 1. Komposisi gizi daging ikan kembung pada 100 g daging

Komposisi	Satuan	Jumlah
Kalori	Kal	103
Protein	G	22
Lemak	G	1
Kalsium	Mg	20
Besi	Mg	1,5
Vitamin A	Si	30
Air	G	76

Sumber : Siregar (2011).

2.3. Pemanfaatan Ikan sebagai Pangan

Pengolahan atau pengawetan ikan diperlukan untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan. Pengolahan juga bertujuan untuk penganekaragaman produk sehingga pemanfaatan ikan sebagai sumber protein lebih maksimal. Pengolahan atau pengawetan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk), karena itu agar ikan hasil perikanan dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin perlu dijaga kondisinya. Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara, seperti ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi (Adawyah, 2007). Beberapa pemanfaatan ikan sebagai bahan pangan ataupun produk olahan seperti tepung ikan, bakso ikan, pempek, sosis ikan, nungget ikan dan sate ikan.

2.4. Sate Ikan

Sate ikan merupakan produk olahan perikanan tradisional. Sate ikan umumnya dikonsumsi masyarakat sebagai makanan khas daerah dan digemari oleh masyarakat yang tinggal di daerah pesisir. Produk tradisional ini memiliki kekhasan tersendiri seperti bentuk dan cita rasa. Menurut Tim Yasa Boga (2000), sate ikan merupakan produk olahan perikanan tradisional yang tulang dan durinya dibuang lalu dilakukan penambahan bumbu dan perlakuan panas. Proses pembuatan sate ikan biasanya dilakukan dengan melumatkan daging ikan dan

menambahkan bumbu-bumbu atau bahan tambahan pangan. Ikan yang digunakan dibersihkan terlebih dahulu dan kulit ikan tidak sobek, dibuang tulang dan durinya. Daging ikan yang bebas dari tulang dan duri dihaluskan diberi tambahan bumbu-bumbu dan diaduk hingga rata, kemudian lumatan daging dimasukkan kembali kedalam tubuh ikan.

2.5. Sate Bandeng

Sate bandeng merupakan produk olahan perikanan tradisional yang berasal dari daerah Serang, Provinsi Banten. Proses pembuatannya biasanya dilakukan dengan melumatkan daging ikan dan menambahkan bumbu-bumbu atau bahan tambahan pangan, kemudian lumatan daging dimasukkan kembali kedalam tubuh ikan. Keistimewaan dari sate bandeng dibandingkan dengan produk lainnya adalah pembuatannya mirip dengan sate dimana ikan dijepit dengan bambu kemudian dibakar diatas bara api, daging dan tulangnya sudah terpisah yang memudahkan untuk menyantapnya, dan mempunyai cita rasa yang khas makanan bakar. Sate bandeng khas Banten memiliki beberapa keragaman yaitu asal daerah pengrajin, proses pemasakan, rasa, kemasan, dan daya tahan.

Asal daerah pengrajin memperlihatkan ciri khas tertentu terutama dalam rasa dan proses pemasakan. Wilayah Serang Timur memproduksi sate bandeng dangan rasa pedas dan proses pembuatannya mengkombinasikan antara pengukusan dan pemanggangan sedangkan wilayah Serang Barat dan Tengah umumnya memproduksi sate bandeng dengan rasa manis dan proses pemasakannya hanya pemanggangan saja. Penggunaan kemasan produk sate bandeng tidak terlalu

beragam umumnya menggunakan plastik, daun atau kertas minyak. Penggunaan kemasan pada produk hanya sebagai bahan pengemas dan tidak bertujuan untuk mengawetkan atau meningkatkan daya tarik (Wibowo, dkk., 2012).

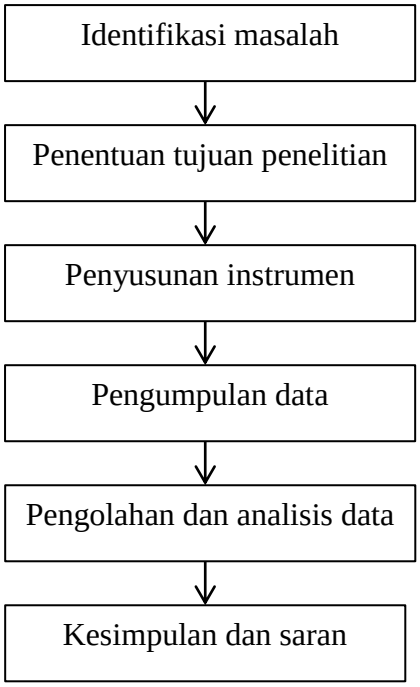
III. METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan dan Rumah Katering yang menyajikan sate ikan di daerah Kota Agung, Kabupaten Tanggamus pada bulan Maret sampai April 2019.

3.2. Jenis dan Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei dengan metode deskriptif. Penelitian survei merupakan penelitian yang mengumpulkan data pada saat tertentu dengan tiga tujuan penting, yaitu mendeskripsikan keadaan alami, mengidentifikasi secara terukur, dan menentukan hubungan sesuatu yang hidup (Sukardi, 2011). Metode survei dianggap paling baik karena salah satu penelitian ini bertujuan untuk memperoleh dan mengumpulkan data asli *(original data)* untuk mendeskripsikan keadaan populasi. Gambaran tahapan penelitian yang akan dilakukan sebagai berikut :



Gambar 4. Langkah-langkah tahapan penelitian

3.3. Metode Pengumpulan Data

3.3.1. Sumber Data

Data yang diperlukan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yang dikumpulkan sebagai berikut :

a. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sate ikan yang terdapat di Kota Agung, Kabupaten Tanggamus.

b. Cara pengolahan sate ikan yang terdapat di Kota Agung, Kabupaten Tanggamus.

c. Dokumentasi sate ikan yang terdapat di Kota Agung, Kabupaten Tanggamus.

Data sekunder yang diperlukan antara lain gambaran umum Kecamatan Kota Agung dan gambaran umum Kabupaten Tanggamus serta gambaran umum lokasi penelitian.

Data pada penelitian ini diperoleh dengan tiga metode sebagai berikut :

a. Studi Literatur dan Kepustakaan

Melalui informasi pustaka untuk menghimpun data yang relevan dengan tujuan penelitian.

b. Wawancara

Penelitian ini menggunakan pendekatan konvensional yaitu wawancara perorangan yang dilakukan kepada pakar produsen sate ikan . Hal ini dilakukan agar waktu lebih fleksibel, peneliti memperoleh informasi tambahan, dan untuk memungkinkan adanya wawancara mendalam.

c. Observasi

Melihat secara langsung objek yang akan diteliti, terutama terhadap kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan di tempat penelitian sehingga didapatkan gambaran yang jelas (Sukardi, 2011).

3.4. Metode Pengolahan dan Analisis Data

3.4.1. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif adalah salah satu metode analisis dengan cara menggambarkan keadaan atau status fenomena dengan menggunakan kata-kata atau kalimat dan kemudian dipisahkan menurut kategori untuk memperoleh kesimpulan. Penelitian ini diperoleh dari pendekatan kualitatif yaitu berdasarkan

hasil wawancara dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk mengetahui gambaran secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Fenomena yang telah diteliti secara deskriptif tersebut dicari informasi mengenai hal-hal yang dianggap mempunyai relevansi dengan tujuan penelitian dan mudah untuk diinterpretasikan.

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah inventarisasi pembuatan sate ikan dari lima lokasi penelitian dilakukan dengan proses yang berbeda. Pembuatan sate ikan umumnya menggunakan bahan baku ikan kembung. Proses pembuatan sate ikan secara umum terdiri dari penyiangan, pemisahan daging, pencampuran daging dengan bumbu, pengisian daging ke dalam kulit, pencelupan dalam kocokan telur dan penggorengan. Pendistribusian produk sate ikan umumnya di daerah Kota Agung dan sekitarnya. Alternatif pengembangan yang dilakukan menjadikan produk makanan beku (*frozen food*) yang bertujuan memperpanjang masa simpan produk. Dengan adanya alternatif pengembangan ini, produk sate ikan dapat didistribusikan tidak hanya di daerah Kota Agung namun dapat didistribusikan ke beberapa daerah bahkan beberapa provinsi dengan jangkauan pemasaran yang lebih luas sehingga memudahkan konsumen untuk menikmati produk sate ikan.

5.2. Saran

Makanan tradisional sate ikan khas Kota Agung dapat dijadikan salah satu makanan yang berdaya saing tinggi dengan makanan tradisional yang ada di Indonesia khususnya di Provinsi Lampung. Dengan adanya penelitian ini, sate

ikan khas Kota Agung dapat menjadi ikon salah satu makanan yang harus dilestarikan, dikembangkan dan dipublikasikan untuk memikat pencinta kuliner di Provinsi Lampung maupun kuliner nusantara. Pengenalan makanan tradisional sate ikan khas Kota Agung dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lebih baik apabila pengembangannya yang tepat. Diharapkan dari Pemerintah daerah Kota Agung Kabupaten Tanggamus untuk meningkatkan perannya melalui Dinas Koperasi, Usaha Kecil Menengah dan Perdagangan agar dapat memberikan himbauan atau penyuluhan kepada masyarakat Kota Agung untuk tetap menjaga dan melestarikan budaya makanan tradisional khas daerah. Selain itu, perlu adanya promosi makanan tradisional sate ikan melalui festival jajanan makanan tradisional dan melalui sosial media sehingga pengenalan produk ke masyarakat lebih luas dan produk tetap terlestarikan.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hlm:13-23.

Anggraini, S. 2010. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Ayam Olahan Beku (*Chicken Frozen Food Product*) di Kota Bogor, *Thesis*, Program Studi Manajemen dan Bisnis IPB, Bogor. 112 hlm.

Bahar, B. 2004. Memilih dan Menangani Produk Perikanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 150 hlm.

BPS. 2013. Statistik Kependudukan Kecamatan Kota Agung. Tanggamus. 35 hlm.

Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.

Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tanggamus. 2019. Produksi Perikanan Laut Menurut Jenis Ikan dan Kecamatan. Tanggamus. Hlm:62-77.

Effendie, Y. 2002. Biologi Perikanan. Yayasan Pustaka Nusatama. Padang. hlm 5.

Farrell, K. T. 1990. Spices, Condiment and Seasoning. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York. 414 hlm.

Fauziah, S., Najamuddin, U. 2013. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Gorengan dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop UNHAS. FKM Unhas. Hlm:1-9.

Hartono, T. 1993. Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam. Agromedia Pustaka. Jakarta. 84 hlm.

Hustiany, R. 1994. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Atsiri Serta Oleoresin Daging Buah Pala (*Myrustica fragrans Hoult*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hlm 6.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). eBook Pangan.com. Diakses pada tanggal 11 Mei 2019. Hlm:5-6.

Lovell, R. D. 2011. Product Attributes and Consumer's re-purchase Decision on Frozen Ready to Eat Meals: a Study on Consumers in Selected Hypermarkets in Bangkok. Thailand. Hlm:23-32.

Mareta. 2011. Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hlm 38.

Mulia, P. I. 1995. Perubahan Mutu Santan Kelapa (*Cocos nucifera L*) dalam Kemasan Retort Pouch Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hlm 3.

Murniati dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Yogyakarta. 220 hlm.

Mustafa, R. M. 2006. Skripsi. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawet Tahu. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hlm 9.

Prihastuti, E., Komariah, K., dan Purwanti, S. 2008. Restoran Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta. 236 hlm.

Purnomo, H dan Adiono. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.

Rosyidi, D. 2011. Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Agustus 2006. Hal 24 – 34 Vol. 1, No.1 ISSN : 1978 – 0303.

Saanin, H. 1994. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Bogor. 256 hlm.

Siregar, R.R. 2011. Pengolahan Ikan Kembung. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Hlm 3.

Sukardi. 2011. Metodologi Penelitian Pendidikan. Bumi Aksara. Jakarta. 244 hlm.

Syamsir, E. 2008. Penanganan Bumbu dan Rempah. Tulisan Kulinologi Indonesia Edisi 7 Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor. Hlm 130.

Tim Yasa Boga. 2000. Resep Makan Populer Nusantara. Gramedia Pustaka Utama Jakarta. 246 hlm.

Vincent, E dan Yamaguchi, M. 1997. Sayuran Dunia, Prinsip, Produksi, dan Gizi. Jilid 2. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 292 hlm.

Wibowo. 2011. Budidaya Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta. 212 hlm.

Wibowo., Hastuti, I., dan Zubaidah, I. 2012. Kajian Teknoekonomi Sate Bandeng Iradiasi Hasil Produksi Litbang Batan. Jurnal Teknoekonomi. Hal 431 – 438 ISSN : 1978 – 2918.