

LAPORAN TEKNIK PENULISAN KARYA ILMIAH

“ Survey Makanan Dengan Tema Sate“



NAMA : TIARA NUR AZMI PUSPA D

NIM : 09040581721003

PROGRAM STUDI TEKNIK KOMPUTER JARINGAN

FAKULTAS ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2019

Melakukan Survey di Tiga Tempat Kuliner Sate

1. Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)



A. Mengulas Kenikmatan Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)

Aroma khas dari kunyit dan sereh memberi kesan pertama yang menggoda kita. Irisan daging dan lidah sapi yang di selimuti kuah kental kekuningan seakan merayu untuk segera di santap. Potongan lontong yang tersembunyi di balik siraman kuah sate, tetelan yang ada di kuah sate dan semerbak wangi bawang goreng semakin membangkitkan selera. Jika Anda membeli Sate Padang untuk dibawa pulang, akan mendapatkan bungkusannya berupa daun pisang. Cobalah sensasi memakan Sate Padang di atas bungkus daun

tersebut. Aroma wangi yang terpancar dari daunnya akan menambah kenikmatan tersendiri, ditambah lagi makan dengan kerupuk kulit benar benar menambah cita rasa dari sate Padang nya. Mm...! Inilah kira-kira yang terjadi saat satu porsi sate Padang terhidang di depan mata kita.



B. Kandungan Gizi dan Manfaat Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)

Terlepas dari mitos-mitos negatif tentangnya, daging sapi yang kerap digunakan di dalam seporsi makanan khas Minangkabau ini diketahui memiliki kandungan gizi yang tidak sedikit,lho. Di dalam daging sapi yang kita konsumsi, sebetulnya terkandung protein untuk menambah massa otot, zat besi, meningkatkan kinerja otak, membantu pembentukan sel-sel baru, untuk mencegah *anemia*, *selenium* dan *zinc* untuk meningkatkan kekebalan tubuh, vitamin B kompleks untuk meningkatkan konsentrasi dan daya ingat, mengurangi resiko serangan jantung, Omega 3 untuk memelihara sistem saraf pusat, dan juga lemak sebagai sumber tenaga. 1 tusuk sate Padang ini memiliki

24 kalori yang terdiri dari (38% lemak, 17% karbo, 45% protein) , 0,99g lemak, 1,02 karbohidrat, 2,7g protein.



Meski lekat dengan kolesterol dan isu-isu tidak sehat lainnya, selama daging sapi atau Sate Padang dinikmati dalam porsi yang tidak berlebihan, niscaya kandungan gizinya akan bermanfaat maksimal untuk tubuh kalian kok! Hehe, jadi walaupun Sate Padang ini nagiiiiih banget, jangan sampai kelewat rakus memakannya ya! Hahaha.

C. Sejarah Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)



Mengenai sejarah sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) sendiri adalah salah satu sate padang yang sudah buka sejak lama dari tahun 80-an. Nama pemilik sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) adalah Bapak Haikal Wardi. Awalnya sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini di buka oleh orang tua dari Bapak Haikal Wardi karena orang tua beliau sudah berpulang ke rahmatullah jadi sate Padang ini diturunkan(diwariskan) kepada Bapak Haikal.

Pertama kali buka sate Padang ini orang tua pak Haikal pun langsung berjualan di pasar kaki lima tepatnya di pasar Lemabang di dekat simpang lampu merah Lemabang, waktupun berjalan, lambat laun sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini mulai banyak diminati pelanggan.

Sudah 20 tahun berjualan di pasar Lemabang di dekat simpang lampu merah Lemabang akhirnya pak Haikal pun memutuskan pindah tempat jualan

tidak terlalu jauh dengan tempat jualan sebelumnya ke Jalan. Ratu Sianum berdekatan dengan pasar Lemabang itu sendiri, karena sate Padang pak Haikal ini sudah memiliki banyak pelanggan jadi beliau tidak susah untuk mencari pelanggan lagi walaupun tidak di tempat lama dia berjualan, sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) dulu nya sempat memiliki satu cabang yaitu di daerah Perumnas yang dikelola oleh kakak kandung dari pak Haikal sendiri, akan tetapi baru 5 tahun membuka cabang di Perumnas kakak kandung dari pak Haikal atau yang mengelola cabang sate tersebut kembali ke Rahmatullah, jadi sekarang sudah sate padang milik pak Haikal tidak ada cabang lagi.

Tentunya pak Haikal berjualan tidak sendirian, selalu ada pegawainya yang menemani beliau berjualan. Pegawai sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini dari dulu sampai sekarang tidak pernah mencari pegawai dari luar selalu mengambil pegawai dari keluarga sendiri.

D. Suasana di Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)

Suasana di sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini sangat enak untuk dinikmati pada malam hari, dimana tempat selalu ramai pengunjung tidak pernah terlihat sepi setiap harinya banyak dikunjungi pelanggan maupun teman-teman pak Haikal dengan kendaraan roda dua maupun roda empat karena sate Padang pak Haikal memang rasanya benar-benar enak dan gurih sangat pas di lidah masyarakat Palembang. sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini bisa dijadikan alternatif pilihan untuk mengajak keluarga menikmati kuliner sate Padang tersebut di luar rumah apa lagi kalau dirumah lagi tidak ada makan atau dirumah lagi tidak masak wahh sangat cocok sekali untuk makan disini.



Ditambah lagi di sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) ini bisa membeli sate sesuai budget kita, 1 porsi sate Padang ini Rp13.000 itu tidak memakai lontong kalau memakai lontong menjadi Rp16.000, nahh yang saya maksud bisa membeli sesuai budget kita disini kalian bisa membeli sate Padangnya dengan harga berapapun, kalau kalian membeli sate Padang dengan harga Rp5.000 atau setengah porsi atau berapapun yang kalian mau pasti akan di layani oleh pak Haikal, karena pak Haikal memiliki pemikiran atau prinsip untuk melayani secara global dari anak-anak, remaja, dewasa, sampai orang tua dan yang terpenting pak Haikal selalu berfikir agar orang-orang yang tidak bisa membeli 1 porsi sate nya atau yang kurang mampu bisa mencicipi sate nya tersebut dengan harga yang terjangkau dan kalau kalian makan di tempat sate Padang ini kalian tidak perlu membeli minuman lagi karena pak Haikal selalu menyediakan air putih. sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi) buka dari jam 17:00

sore sampai dengan 22:00 malam, sate padang pak Haikal biasa nya selalu laris tanpa sisa di beli oleh pelanggannya yang sangat gemar dengan sate Padang nya itu.



E. Bahan-Bahan Sate Padang Pak Tuo (Ajo Wardi)

1. Jumlah Porsi Yang Akan di Masak

- 5 Porsi

2. Waktu Memasak

- Persiapan 30 Menit
- Memasak 35 Menit
- Total 65 Menit untuk 5 porsi

3. Bahan dan Bumbu

- $\frac{1}{2}$ kg daging sapi
- 1 lidah sapi
- $\frac{1}{2}$ campuran jeroan sapi
- 2 cm jahe, memarkakn

- 1 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml air
- 4 lembar daun jeruk
- 50 gram tepung beras, dilarutkan dengan sedikit air

4. Bumbu Sate Yang di Haluskan

- 4 cabai merah kering
- 1 sdt garam
- 5 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar, sangria
- 5 butir bawang merah
- ½ sdt merica bubuk
- 5 cm kunyit
- 1 sdt jintan bubuk. Sangria
- 1 sdt gula pasir

5. Bahan Pelengkap Sate Padang

- Bawang goreng untuk taburan
- Lontong
- Daun pisang, potong melingkar

6. Cara mengelola daging dan jeroan sebelum diolah :

- Langkah pertama untuk memulai memasak sebelum daging dan jeroan dibumbui, ada baiknya jika kita harus potong-potong terlebih dahulu dengan bentuk dadu ukuran sesuai dengan yang diinginkan. Potong-potong daging dan jeroan juga lidah sapi dengan bentuk dadu tadi. Hanya saja, jangan memotongnya terlalu tebal atau terlalu besar agar ketika dibakar tidak ada bagian daging yang masih mentah.

- Setelah dipotong-potong secara menyeluruh, silahkan cuci sampai bersih semua bahan-bahan tadi, termasuk dengan daging, jeroan, dan lidah sapi hingga benar-benar bersih dan masukkan daging, jeroan, dan lidah sapi tadi kedalam wadah kemudian sisihkan sementara.



7. Cara membuat bumbu sate padang

- Untuk membuat bumbu sate nya, terlebih dahulu silahkan haluskan semua bumbu menggunakan ulekan atau blender hingga bumbu benar-benar halus.
- Kemudian masukkan bumbu yang telah dihaluskan pada daging bersama dengan lidah sapi dengan jeroan dan pastikan jika semua bahan terlumuri dengan benar.
- Sebelum daging dimasak dan dibakar, diamkan terlebih dahulu daging tersebut agar bumbu yang dilumuri dapat meresap kedalamnya dengan sempurna.
- Setelah didiamkan, masak daging bersama dengan jahe, lengkuas, daun kunyit dan daun jeruk hingga tercium bau harum yang sedap dan daging menjadi lebih matang.

- Setelah daging matang, angkat dari wajan dan kentalkan dengan kuah larutan tepung beras hingga benar-benar mengental. Agar kuah bisa kental dan merata, silahkan aduk dengan cepat saat larutan tepung beras baru saja dimasukkan.
- Siapkan tusukan sate, dan tusuk daging yang sudah dipotong-potong secara berseling antara daging, jeroan, dan lidah sapi. Anda bisa mengatur berapa banyak potongan yang ingin ditusuk dalam satu tusukan.
- Setelah itu, bakar sate diatas bara api sebentar saja hingga daging berwarna kecoklatan dan tercium bau aroma yang sangat harum.



Setelah sate matang dari panggangan, angkat sate siapkan piring dan berikan alas daun pisang kemudian sajikan piring yang telah di alasi daun pisang.

2. Sate Taichan Bujang Kambang Iwak



A. Mengulas Kenikmatan Sate Taichan Bujang Kambang Iwak

Makanan apa yang tidak biasa namun bikin ketagihan disana? Jawaban nya adalah Sate Taichan Bujang sate polos yang bikin ketagihan di Palembang tepatnya di Kambang Iwak. Walaupun Palembang itu punya banyak kuliner yang bisa dijadikan pilihan. Makanan khas yang disajikan unik pada beberapa tempat makan di Palembang pun tak terbilang jumlahnya. Mulai dari pedagang kecil hingga berkelas internasional. Namun sate Taichan Bujang ini adalah salah satu contoh makanan yang bikin ketagihan saya dan teman-teman saya. Sering kali jika berkumpul, selalu menyebut kuliner satu ini. Dan pada saat itu, saya pun belum mencobanya. Karena rasa penasaran yang tinggi, saya

memutuskan untuk mengajak lidah bertualang dengan Sate Taichan Bujang Kambang Iwak. Ternyata memang benar apa yang dikatakan teman-teman saya, rasa sate Taichan Bujang memang benar-benar enak, sangat gurih, sate yang di bakar menggunakan mentega menjadi ciri khas sate Taichan Bujang, dengan saus sambal yang sangat pedas menambah sensasi makan saya dan semerbak wangi bawang goreng semakin membangkitkan selera. Inilah kira-kira yang terjadi saat satu porsi sate Padang terhidang di depan mata kita.



Penggemar sate taichan wajib mampir ke sini. Sate Taichan Bujang punya sate taichan gurih mantap dengan harga terjangkau. Yuk, coba!

B. Sejarah Sate Taichan Bujang Kambang Iwak

Sate Taichan Bujang Kambang Iwak sudah buka sejak bulan Juli tahun 2015 lalu. Nama pemilik sate Taichan Bujang adalah Kak Rendy saya panggil kakak karena beliau masih muda. Awalnya sate Taichan Bujang Kambang Iwak ini di buka karena kak Rendy tidak mempunyai pekerjaan dan memang beliau suka berdagang. Pada saat itu juga di Palembang belum ada yang membuka sate Taichan jadi kaka Rendy berpikiran untuk membuka sate Taichan Bujang, dimana mayoritas orang Palembang juga sangat menyukai pedas jadi sangat cocok dengan lidah orang Palembang.

Kenapa dinamakan Sate Taichan Bujang Kambang Iwak? dari awal buka memang nama nya sate Taichan Bujang Kambang Iwak karena kak Rendy memang masih Bujang dan Kambang Iwak itu sendiri tempat dimana usaha ini di buka. Dulu sebelum membuka sate Taichan Bujang Kambang Iwak ini kak Rendy tidak terlalu memikirkan nama brand makanan yang bisa membuat sate Taichan Bujang ini lebih menarik atau lebih keren, dulunya kak Rendy juga tidak terpikir bahwa usahanya ini akan ramai seperti sekarang. Dari awal buka Sate Taichan Bujang Kambang Iwak di buka kak Rendy langsung memilih tempat berjualan di Kambang Iwak dimana Kambang Iwak adalah tempat wisata dan tempat kuliner yang sangat ramai pengunjung, tidak heran kalau kak Rendy memilih tempat berjualan di Kambang Iwak yang mana lokasinya sangat strategis untuk orang-orang Palembang menikmati makanan nya di tambah banyak pohon di lokasi tersebut.



Dari awal membuka sate Taichan Bujang Kambang Iwak sampai sekarang kak Rendy langsung turun tangan sendiri untuk membuat sate Taichan nya walaupun sekarang sudah banyak pegawai dan di bantu oleh keluarganya yang setia membantunya.

C. Suasana di Sate Taichan Bujang Kambang Iwak

Suasana di Sate Taichan Bujang Kambang Iwak ini sangat sejuk, tidak panas dan sangat ramah lingkungan karena di Kambang Iwak ini banyak pohon dan memang khusus untuk kuliner makanan. Akan tetapi di Sate Taichan Bujang Kambang Iwak tidak cocok untuk tempat nongkrok lama-lama, kita harus bergantian dengan pelanggan lain yang ingin makan ditempat karena bangku yang disediakan disini tidak cukup banyak untuk di tempati, di Kambang Iwak juga berbagi tempat dengan penjual lainnya. Di Taichan Bujang juga sangat ramai pengunjung setiap hari nya.



Sate Taichan Bujang Kambang Iwak ini bisa dijadikan alternatif pilihan untuk mengajak keluarga menikmati kuliner apalagi bagi pencinta pedas sangat cocok sekali, tapi bagi yang tidak menyukai pedas juga bisa tinggal tidak usah pakai saus sambal nya, walaupun makan nya tidak memakai saus sambal Sate Taichan ini masih enak di makan karna rasa gurih nya pas di bakar memakai

mentega. Kalaupun yang tidak bisa keluar rumah atau malas keluar dari rumah, kalian tidak perlu khawatir sekarang sudah ada layanan GO FOOD yang siap jadi solusi untuk tidak keluar rumah tapi bisa menikmati Sate Taichan Bujang. Bagi kalian yang ingin langsung membelinya di Kambang Iwak akan tetapi kalian tidak ingin makan di sana kalian bisa meminta kak Rendy untuk membungkus makanan kalian untuk di santap dirumah. Sate Taichan Bujang Kambang Iwak biasa buka buka dari pukul 14:30 Sore sampai dengan pukul 18:30, jika banyak pelanggan yang memesan sate nya biasa nya Sate Taichan Bujang tutup lebih awal karena kehabisan stok.

D. Bahan-Bahan Sate Taichan Bujang Kambang Iwak

Membuat sate Taichan sebenarnya bukanlah hal yang sulit karena memang pada dasarnya cara membuat sate Taichan ini tak terlalu berbeda dengan pembuatan sate pada umumnya. Bahkan, beberapa bahan dan bumbu yang dibutuhkan terbilang lebih praktis karena tidak menggunakan bumbu kacang sebagaimana sate pada umumnya.

1. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat sajian sate Taichan:

- 250 gram daging dada ayam fillet, potong dadu
- 2 sendok makan air perasan jeruk nipis
- 1 siung bawang putih dirajang halus
- 1 sendok teh lada bubuk
- Gula dan garam secukupnya
- Tusuk sate secukupnya

2. Bahan-bahan untuk membuat sambal :

- 5 buah cabe merah keriting
- 10 buah cabe rawit merah
- 5 butir bawang merah
- ½ sendok teh kaldu bubuk
- ½ sendok teh gula

- ½ sendok teh garam
- ½ sendok teh lada bubuk

3. Beberapa bahan pelengkap untuk sajian sate Taichan:

- Alas daun pisang
- Bawang goreng
- Irisan jeruk nipis

4. Cara membuat sate Taichan yang nikmat:

- Pertama, cuci bersih dada ayam fillet, kemudian potong-potong berbentuk dadu dengan ukuran sedang.
- Kedua, beri air perasan air jeruk nipis, garam, lada bubuk, serta bawang putih yang dihaluskan sembari potongan daging ayam tersebut diremas-remas sebentar sehingga bumbu bisa lebih merasuk dan merata, lalu diamkan sekitar 30 menit.
- Ketiga, setelah daging ayam dimarinasi, tusuk potongan daging ayam dengan menggunakan tusuk sate setidaknya ada 4 potong tiap tusuknya.
- Keempat, panaskan alat pemanggang. Untuk memberikan rasa yang lebih gurih, olesi dengan mentega. Panggang sate tersebut dengan menggunakan api kecil dan bolak-balik supaya bisa matang merata dan tidak gosong. Bila daging ayam telah berwarna putih dan sedikit ada bekas bakaran maka angkat.

5. Cara membuat sambal sate:

- Rebus semua cabe dan bawang hingga lunak, kemudian angkat dan tiriskan.
- Haluskan cabe dan bawang tersebut.
- Panaskan sedikit minyak untuk menumis ulekan sambal. Menumisnya hanya sebentar saja.

- Tambahkan kaldu bubuk, lada bubuk, garam, serta gula.
- Angkat.

Untuk menyajikannya, bisa menata sate pada piring saji yang sudah di alasi dengan daun pisang kemudian siram dengan sambal dan berikan perasan jeruk nipis.



Dalam resep sate Taichan, bisa menyesuaikan tingkat kepedasannya sesuai dengan selera. Jadi jumlah cabe yang digunakan bisa ditambah ataupun dikurangi. Sedangkan untuk memanggang satenya, bisa menggunakan alat bakaran yang memakai arang ataupun grilling pan.