

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan potensi kuliner terbesar di dunia karena memiliki aneka ragam bahan-bahan makanan pokok, kemudian bahan lauk-pauk nabati dan hewani dilaporkan terdapat 250 macam sayuran, 450 buah-buahan, berbagai macam hasil ternak (daging, telur, dan susu) serta bahan-bahan aromatis seperti bumbu yang ragamnya lebih dari 130 macam (KMNLH, 2007 dalam Gardjito et al., 2016). Negara Indonesia juga memiliki hasil laut yang beraneka ragam seperti ikan, rumput laut, udang, kerang dan sebangsanya (M. Gardjito et al., 2016).

Perkembangan wisata kuliner dan industri makanan di Indonesia dalam beberapa tahun ini menjadi begitu pesat dan populer. Hal ini diikuti dengan munculnya aneka macam acara pada televisi, buku, penelitian sampai rubik pada majalah dan surat kabar yang berusaha mengangkat serta mempopulerkan kuliner pada Indonesia ke taraf nasional dan internasional (Rahman, 2016). Setiap daerah di Indonesia mempunyai kekayaan masakan yang unik sebagai karakteristik atau identitas dari wilayah setempat. Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah salah satu bukti diri suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali (Purwaning Tyas, 2017).

Salah satu kuliner lokal yang cukup terkenal di Indonesia ialah sate, Menurut Tim Dapur Kita tahun 2011 dalam Hidangan Lezat Sate Nusantara, sate ayam Madura dikenal dan digemari oleh banyak kalangan bahkan sampai negeri tetangga seperti Singapura dan Malaysia. Penyebutan sate ayam Madura bukan dikarenakan sate ini diciptakan di Madura. Bahkan sate Madura tidak banyak di jual di Madura. Sate Madura merupakan sate ayam yang dijual oleh orang Madura karenanya disebut sate Madura yang berasal dari identitas penjualnya. Sate Madura mempunyai perbedaan dari sate ayam yang lain, baik berdasarkan segi pengolahan bahan juga berdasarkan bumbu pada sausya. Sate ayam Madura terbuat dari daging ayam yang di bakar hanya dengan kecap saja. Sate tersebut diberi saus kacang yang disiram pada atas sate yang telah matang.

Sebagai pelengkap bisa dibubuhi irisan bawang merah atau goreng, cabe rawit, dan juga potongan saus tomat sesuai selera (Sukrama, 2009 dalam Santosa et al., 2017).

Banyak hal yang mempengaruhi kualitas sate seperti suhu, waktu, jarak, ukuran daging dan faktor lainnya. Beberapa teknik pemasakan sate juga sangat berpengaruh terhadap kualitas sate, seperti pada proses pembakaran sate ayam Madura, dimana daging yang sudah ditusuk dicelupkan ke dalam bumbu kemudian dipanggang. Saat proses pemanggangan sering kali sate tersebut diolesi dengan minyak ayam atau saus kacang dan kecap untuk memperkuat aroma. Selain itu ada juga yang menaburi arang dengan perasan jeruk limau agar sate tidak terlalu bau asap (Kabul, 2018).

Menurut Taufik (2006) pemanggangan pada daging biasanya dilakukan dalam waktu yang singkat dan panas yang dihasilkan tidak cukup untuk mencangkup bagian dalam, yang menyebabkan hanya cocok untuk potongan-potongan daging seperti steak dan potongan daging yang kecil. Pada sate sendiri untuk tingkat kematangan setengah matang kurang aman untuk dikonsumsi sedangkan sate matang aman untuk dikonsumsi, pada sate kambing dengan kematangan setengah matang terjadi dengan ketebalan daging sate sekitar 1,59 cm, dengan jarak bara adalah 4,23 cm menggunakan suhu 61,89°C dengan waktu rerata adalah 2 menit 43 detik. Sedangkan untuk mencapai sate matang adalah 77,31°C dengan waktu rerata lama pembakaran 5 menit (300,4 detik). Menurut Adiyastiti et al., (2014) dengan jarak bara rerata 4 cm, ketebalan daging sekitar 1,5 cm pada waktu sekitar 5 menit 30 detik pada sate kambing di sudah dalam keadaan matang. Pada penelitian yang dilakukan oleh Agustin, (2021) dan Ramadhani, (2021) dengan meninjau waktu 3,5,7, dan 9 menit dapat diketahui pada sate ayam sudah aman untuk di konsumsi dengan waktu 3 menit berdasarkan kadar protein, lemak dan aspek organoleptik. Sedangkan waktu terbaik yang di hasilkan dengan tinjauan kadar air, pH, WHC dan TPC dengan suhu pembakaran 65°C adalah 9 menit.

Proses pembakaran penggunaan arang tempurung kelapa telah lama dilakukan sebagai bahan bakar dan sumber karbon aktif. Perubahan tempurung kelapa menjadi arang dilakukan melalui proses pirolisis (pemanasan) (Budi, 2011). Menurut (Nugroho, 2021) pemanggang sate umumnya menggunakan cara manual seperti pengipasan arang dengan kipas anyaman bambu agar suhu tetap terjaga dan untuk membalikan sate

dilakukan dengan tenaga manusia. Hal ini menyebabkan pemanggangan sate menjadi tidak efektif dan efisien. Menurut Adiyastiti et al (2014) sate lebih umum dibakar menggunakan kipas tangan dengan tingkat kematangan berdasarkan perasaan atau pengalaman membakar sate. Sate dibakar dengan suhu yang tinggi, sehingga dapat mempengaruhi sifat fisik dan kimia daging sate tersebut.

Berdasarkan pengamatan suhu pada pembakaran arang sangat sulit untuk dikontrol dengan baik, apalagi saat menggunakan kipas tradisional yang memberikan gaya dorongan angin tidak tentu sehingga suhu menjadi tidak tetap. Seiring berkembangnya teknologi, sudah banyak pedagang yang menggunakan kipas angin listrik sebagai pengganti atau bantuan kipas tradisional dalam pembakaran sate yang mendorong angin untuk tetap mempertahankan panas secara konstan pada bakaran arang batok. Kipas angin sendiri diartikan sebagai perangkat yang berfungsi untuk penyejuk yang menghasilkan angin dengan tenaga manusia ataupun bantuan listrik (Akmal, 2013).

. Menurut Giancoli (2001) jarak antara kedua muatan mempengaruhi besarnya gaya /dorongan terhadap suatu benda. Jika jarak antara kedua benda bertambah, maka gaya akan berkurang terhadap benda tersebut begitupula sebaliknya. Berdasarkan literatur yang ada penulis melihat belum adanya penelitian tentang pengaruh jarak dari kipas angin yang digunakan dalam pembakaran sate, dimana para pedagang sate umumnya menggunakan kipas tradisional untuk mengipasi sate dari jarak 10 cm hingga 50 cm dari jarak arang dalam mempertahankan panas pada arang, namun dalam pematangannya masih banyak yang menggunakan perkiraan dan perasaan berdasarkan pengalaman dalam proses memasaknya. Sehingga perlu dilakukan penelitian tentang hubungan pengaruh jarak penggunaan kipas angin listrik sebagai daya dorong angin terhadap pembakaran arang batok untuk melihat kualitas optimal pada sate.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin menganalisa bahwa penggunaan kipas listrik dapat dijadikan suatu inovasi sebagai pengganti tenaga manusia dalam pembuatan sate ayam Madura yang berkualitas, terutama untuk berwirausaha. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaturan jarak kipas angin listrik pada pembakaran sate ayam Madura menggunakan arang batok dengan tiga perlakuan jarak. Penelitian ini diharapkan dapat memperoleh jarak terbaik kipas listrik pada sate ayam Madura yang dibakar menggunakan arang batok dengan kualitas terbaik.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah dalam ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan sate ayam Madura yang baik?
2. Apakah pengaturan jarak kipas listrik dapat mempengaruhi dalam pembuatan sate ayam Madura?
3. Berapa jarak yang diperlukan kipas listrik dalam pembuatan sate ayam Madura yang berkualitas?
4. Apakah ada pengaruh jarak kipas angin listrik pada pembakaran arang batok terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur sate ayam Madura?
5. Apakah terdapat pengaruh pengaturan jarak kipas listrik pada pembakaran arang batok terhadap kualitas sate ayam Madura?

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada pengaturan jarak kipas angin listrik dengan tiga jarak yang berbeda pada pembakaran arang batok terhadap kualitas sate ayam Madura.

## **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh pengaturan jarak kipas angin listrik pada pembakaran arang batok terhadap kualitas sate ayam Madura?”

## **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis Pengaruh Pengaturan Jarak Kipas Angin Listrik Pada Proses Pembakaran Arang Batok Terhadap Kualitas Sate Ayam Madura.

### 1.6.Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memberikan informasi bagi peneliti cara memanfaatkan kipas angin listrik untuk membuat sate ayam Madura.
2. Dapat menambahkan informasi dalam mata kuliah makanan nusantara mengenai penggunaan kipas angin listrik pada pembuatan sate ayam Madura, khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dapat memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat dan industri/pedagang tentang penggunaan kipas angin listrik pada pembuatan sate ayam Madura menggunakan arang batok.
4. Sebagai media pembelajaran yang dapat menambah wawasan, kreatifitas dan inovasi tentang penggunaan alat elektronik dalam membuat produk tradisional yang bisa memiliki daya jual yang tinggi.

