

KOMPOSISI RESEP SATE IKAN TANJUNG SEBAGAI ICON KULINER KABUPATEN LOMBOK UTARA

Oleh

Eka Septina Dinayu¹, Lalu Yulendra² & I Putu Gede³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : ¹dinayueka@gmail.com, ²laluyulendrampar@gmail.com &

³putualamanda@gmail.com

Article History:

Received: 04-08-2023

Revised: 08-08-2023

Accepted: 13-08-2023

Keywords:

Komposisi Resep, Ikon

Kuliner, Sate

Ikan, Pariwisata Lombok

Utara.

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan proses pembuatan sate ikan Tanjung dan komposisi sate ikan Tanjung sebagai ikon kuliner di Kabupaten Lombok Utara. Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini dilakukan di Desa Tanjung Kabupaten Lombok Utara pada bulan Juni 2022. Sumber data menggunakan sumber data kualitatif yang diambil dari pedagang sate ikan Tanjung terpilih. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan, yaitu: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan penelitian proses pembuatan bumbu sate ikan tanjung umumnya ada 2 cara yaitu dengan cara diulek dan diblender, namun pedagang sate ikan lebih memilih menggunakan blender dibandingkan diulek karena jumlahnya yang banyak dan menghemat waktu walaupun dengan cara dihaluskan. menghasilkan rasa yang lebih nikmat. Komposisi resep sate ikan tanjung menggunakan bahan-bahan seperti kencur, garam, lengkuas, penyedap rasa, jahe, cabai besar, cabai kecil, bawang putih, kunyit, terasi, kemiri, gula pasir, kelapa dan daun jeruk. Komposisi Resep Sate Ikan Tanjung sebagai berikut, mempunyai rasa, warna dan aroma yang lebih dominan dengan perbandingan penggunaan gula pasir, cabai kecil, cabai besar dan bawang bombay. Sedangkan penggunaan daun jeruk juga bisa digunakan untuk menambah aroma yang lebih nikmat.

PENDAHULUAN

Sate merupakan salah satu jenis kuliner nusantara yang hampir sering kita jumpai disetiap daerah Indonesia. Khususnya untuk kuliner sate di Pulau Lombok sendiri terdapat beberapa jenis sate saat ini yang sudah sangat dikenal dikalangan masyarakat dan juga para wisatawan. Beberapa jenis sate yang ada di Lombok yaitu Sate Rembige, Sate Bulayak dan Sate Ikan Tanjung khas Lombok Utara.

Sate Ikan Tanjung memiliki keunikan tersendiri yang membedakannya dengan olahan sate di Lombok. Yang membedakan Sate Tanjung dengan produk sate lainnya yang ada di Lombok adalah bahan dasarnya, meliputi rasa, warna, tekstur, serta teknik pengolahan dan penyajiannya. Saat ini, Sate Ikan Tanjung telah menjadi ikon makanan lokal di Kabupaten Lombok Utara. Untuk memperkenalkan Sate Tanjung sendiri bisa ditambahkan ke dalam daftar menu harian hotel agar

wisatawan domestik maupun mancanegara bisa mengenalinya, bukan hanya mengenalnya di satu daerah saja. Setiap melihat ajang lomba cipta menu nusantara menu Sate Ikan Tanjung selalu menjadi juara (Tiani, dkk 2022).

Untuk pembuatan Sate Ikan Tanjung bahan utamanya adalah daging ikan segar kemudian sate tersebut dimarinasi dengan bumbu yang terbuat dari campuran kencur, laos, jahe, cabe, kunyit, kemiri, dan santan kelapa. Salah satu ciri khas Sate Tanjung yakni santan kelapa yang digunakan, santan kelapa yang digunakan biasanya santan asli pada perasan pertama atau biasa disebut dengan "santan kane" dan hasil santannya lebih kental. Ini menjadi salah satu keistimewaan Sate Tanjung, sehingga rasanya sangat gurih (Putra 2021).

Masakan Sate Ikan Tanjung memang sudah tidak asing lagi bagi warga lombok, bagi wisatawan yang sudah mengetahui masakan ini pasti akan mencari atau bisa menyempatkan diri sejenak untuk menikmati makanan Sate Tanjung dalam perjalanan menuju tempat wisata Kabupaten Lombok Utara (Tiani, dkk 2022)

Bahkan tidak jarang wisatawan yang berasal dari luar pulau Lombok memesan Sate Ikan Tanjung kepada para penjual Sate Ikan untuk dijadikan oleh-oleh. Oleh karena itu dibutuhkannya komposisi resep Sate Ikan Tanjung yang standar untuk memudahkan wisatawan jika ingin belajar membuat Sate Ikan.

Karena melihat banyaknya wisatawan yang menggemari Sate Ikan Tanjung maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul ini sebagai judul penelitian skripsi tentang komposisi resep Sate Ikan Tanjung sebagai *icon* kuliner Kabupaten Lombok Utara untuk mempertahankan keaslian cita rasa pada Sate Ikan.

LANDASAN TEORI

Teori Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan utama yang dilakukan oleh pengusaha untuk kelangsungan hidup, perkembangan dan keuntungan. Keberhasilan atau kegagalan mencapai tujuan bisnis tergantung keahlian mereka di bidang pemasaran, produksi, keuangan atau bidang lainnya (Swasta 2005: 5).

Teori Produk Wisata

Produk didefinisikan sebagai "segala sesuatu yang dapat memuaskan kebutuhan yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan, atau dikonsumsi". Ini mencakup objek fisik, Layanan, lokasi, organisasi, dan ide (Kotler 2009: 304).

Menurut Gamal Suwanto produk dengan produk wisata adalah produk wisata, merupakan produk nyata, produk ini merupakan rangkaian jasa, tidak hanya ekonomis, tetapi juga sosial, aspek psikologis dan aspek alam, meskipun produk pariwisata itu sendiri sangat dipengaruhi oleh perilaku ekonomi (Suwanto 2004: 48)

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode dekriptif kualitatif dan menggunakan teknik pengumpulan data dengan tiga cara yakni observasi, wawancara dan dokumentasi.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik Analisis deskriptif kualitatif. Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain (Sugiyono 2016)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sate ikan tanjung merupakan salah satu kuliner yang ada di Lombok Utara. Sate ikan tanjung ini merupakan potensi yang dimiliki oleh masyarakat desa Tanjung, sehingga banyak penjual sate ikan tanjung yang akan dijumpai ketika berkunjung ke Lombok Utara.

Untuk proses pembuatan bumbu Sate Ikan biasanya dengan cara diulek namun seiring dengan perkembangan zaman dan jumlah bumbu sate ikan yang dibuat tidak sedikit maka para pedagang masa kini lebih memilih menggunakan mesin blender untuk menghaluskan bumbu sate sehingga dapat menghemat waktu dan praktis.

Peroses Pembuatan Bumbu Sate Ikan Tanjung

Hasil penelitian dari empat orang pedagang sate ikan tanjung yang berlokasi di desa Tanjung yang telah ditentukan dalam penelitian proses pembuatan bumbu Sate Ikan Tanjung. Secara rinci, bahan-bahan yang dibutuhkan, jumlah bahan dan cara membuat bumbu Sate Ikan Tanjung disajikan seperti dibawah ini :

a) Bahan yang digunakan

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan bumbu sate ikan tanjung adalah kencur, lengkuas, jahe, cabai kecil, kunyit, kemiri, kelapa, garam, penyedap rasa, cabai besar, terasi, bawang putih, gula dan daun limau.

b) Cara membuat

Untuk proses pembuatannya menggunakan blender, sediakan bahan-bahan yang akan digunakan seperti: kencur, lengkuas, jahe, cabai kecil, kunyit, kemiri, santan kelapa, garam, penyedap rasa, cabai besar, bawang putih, terasi, gula dan daun limau yang sudah dicincang. Masukkan semua bahan yang sudah dicuci bersih tersebut kedalam blender untuk dihaluskan kecuali daun limau, gula dan penyedap rasa, setelah dimasukkan semua kedalam blender tambahkan santan secukupnya sebagai pengganti air kemudian dihaluskan.

Sediakan mangkuk atau baskom berukuran besar yang sudah ditambahkan ikan yang sudah dibersihkan dan dipotong sesuai ukuran, masukan sisa santan kelapa dan bumbu yang sudah dihaluskan kemudian diaduk menggunakan tangan sampai semua bahan tercampur rata dan jangan lupa tambahkan garam, gula dan daun limau yang sudah dicincang.

Komposisi Resep Sate Ikan Tanjung

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 komposisi resep Sate Ikan Tanjung yang diperoleh

- 1) Informan 1, komposisi resep yang digunakan dalam membuat bumbu sate ikan yaitu : kencur 27 gram, lengkuas 1 ons, jahe 1 ons, cabai kecil 2 ons, kunyit 1 ons, kemiri 1 ons, kelapa 4 butir, garam 150 gram, penyedap rasa 116 gram, cabai besar 2 ons, bawang putih 2 ons, terasi 58 gram, gula ½ kg, daun limau 10 lembar.
- 2) Informan 2, untuk jumlah bahan yang digunakan seperti : kencur 2 ons, lengkuas 5 ons, jahe 3 ons, cabai kecil ¼ kg, kunyit 3 ons, kemiri ¼ kg, kelapa 10 butir, garam 152 gram, penyedap rasa 150 gram, cabai besar ¼ kg, bawang putih ¼ kg, terasi 2 ons, gula ½ kg, daun limau 50 lembar.
- 3) Informan 3, untuk jumlah bahan yang digunakan seperti : kencur 1 ons, lengkuas 1 ons, jahe 1 ons, cabai kecil basah dan kering 1 kg, kunyit 1 ons, kemiri ½ kg, kelapa 10 butir, garam 1 gelas teh, penyedap rasa 116 gram, cabai besar ½ kg, bawang putih ½ kg, terasi 2 ons, gula 1-2 kg, daun limau 30 lembar.
- 4) Informan 4, untuk jumlah bahan yang digunakan seperti : kencur 1 ons, lengkuas 1 ons, jahe 1 ons, cabai kecil ½ kg, kunyit 1 ons, kemiri ¼ kg, kelapa 10 butir, garam 1 gelas teh,

penyedap rasa 116 gram, cabai besar ½ kg, bawang putih ½ kg, terasi 2 ons, gula ½ kg, daun limau 15 lembar.

Berdasarkan hasil uji rasa pada 4 resep sate ikan tanjung dengan melibatkan 10 orang konsumen terdapat 6 orang konsumen lebih menyukai komposisi resep ibu Swatni karena rasanya yang pas tidak terlalu manis dan tidak terlalu pedas, 3 orang konsumen lebih menyukai komposisi resep ibu Suherni karena rasanya sedikit lebih pedas dan 1 orang konsumen lebih menyukai resep ibu hayati karena rasanya lebih manis, untuk resep ibu Angen tidak terlalu disukai karena rasa bumbunya yang kurang pas dan terasa lebih pedas.

Dari 4 komposisi resep yang diperoleh terdapat perbedaan perbedaan dari masing-masing komposisi resep tersebut, perbedaannya antara lain :

1) Komposisi resep ibu Swatni

Untuk komposisi resep ibu Swatni rasa pedas dan manisnya optimal dan tidak ada rasa bumbu yang terlalu mendominasi pada Sate Ikan Tanjung ibu Swatni dan dari segi warna sate ibu Swatni memiliki warna kuning tua yang kemerahan karena kunyit dan cabai yang digunakan.

2) Komposisi resep ibu Hayati

Komposisi resep sate ibu Swatni lebih didominasi oleh rasa manis sehingga cocok untuk yang tidak penyuka pedas dan dari segi warna sate ibu Hayati memiliki warna kuning tua.

3) Komposisi resep ibu Suherni

Komposisi resep sate ibu Suherni lebih didominasi oleh rasa pedas karena penggunaan cabai yang terlalu banyak sehingga cocok untuk yang penyuka pedas dan dari segi warna sate ibu Suherni memiliki warna kuning gading tidak sepekat warna sate sebelumnya.

4) Komposisi resep ibu Angen

Komposisi resep sate ibu Angen lebih didominasi oleh rasa pedas karena penggunaan cabainya yang banyak dan untuk segi warna sate ibu Angen berwarna sedikit lebih kuning karena cabai dan kunyit yang digunakan.

Dari sekian responden yang telah ditentukan terdapat satu komposisi resep dan proses pembuatan yang telah ditentukan berdasarkan hasil penelitian, komposisi resep yang digunakan adalah komposisi resep informan 1, untuk takaran bahan sudah diubah kedalam satuan gram.

a) Bahan

Kencur	27 gram
Lengkuas	28 gram
Jahe	28 gram
Cabai kecil	57 gram
Kunyit	28 gram
Kemiri	29 gram
Kelapa	4 butir
Garam	150 gram
Penyedap rasa	116 gram
Cabai besar	57 gram
Bawang putih	57 gram
Terasi	58 gram
Gula	½ kg
Daun limau	10 lembar

b) Cara membuat

Untuk proses pembuatannya menggunakan blender, sediakan bahan-bahan yang akan digunakan seperti: kencur, lengkuas, jahe, cabai kecil, kunyit, kemiri, santan kelapa, garam,

penyedap rasa, cabai besar, bawang putih, terasi, gula dan daun limau yang sudah dicincang. Masukkan semua bahan yang sudah dicuci bersih tersebut kedalam blender untuk dihaluskan kecuali daun limau, gula dan penyedap rasa, setelah dimasukkan semua kedalam blender tambahkan santan secukupnya sebagai pengganti air kemudian dihaluskan.

Sediakan mangkuk atau baskom berukuran besar yang sudah ditambahkan ikan yang sudah dibersihkan dan dipotong sesuai ukuran, masukan sisa santan kelapa dan bumbu yang sudah dihaluskan kemudian diaduk menggunakan tangan sampai semua bahan tercampur rata dan jangan lupa tambahkan garam, gula dan daun limau yang sudah dicincang

PENUTUP

Kesimpulan

1. Proses pembuatan sate ikan Tanjung melalui tahapan persiapan bahan-bahan, untuk proses pembuatannya menggunakan proses blender untuk menghaluskan bumbu.
2. Komposisi Resep Sate Ikan Tanjung adalah sebagai berikut memiliki rasa, warna dan aroma dengan perbandingan penggunaan bahan gula, cabai kecil, cabai besar dan bawang putih yang lebih dominan.

Saran

1. Disarankan bagi pedagang sate untuk menghaluskan bumbu sate menggunakan alat yang lebih besar.
2. Disarankan kepada pedagang sate ikan tanjung untuk meningkatkan warna pada sate ikan dengan cara lebih dominan dalam penggunaan cabai besar dan kunyit.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kotler, P. J. (2009). *Marketing For Hospitality and Tourism*.
- [2] Putra, I. N. (2021). *Wisata Kuliner Sate Ikan Tanjung*. *Jurnal Pepadu*, 107-110.
- [3] Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [4] Suswantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- [5] Swastha, B. (2005). *Menejemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- [6] Tiani, S., Yulendra, L., Rosida, L., & Supriyadi, E. (2022). STRATEGI MENGGANGKAT CITRA SATE TANJUNG SEBAGAI KULINER KHAS HOTEL DI KABUPATEN LOMBOK UTARA. *Journal Of Responsible Tourism*, 2(1), 37-50.

HALAMANA INI SENGAJA DIKOSNGKAN