



Sate Maranggi Purwakarta

Sate Maranggi merupakan sajian khas Purwakarta. Sate ini dibuat dari daging has dalam yang disajikan bersama uli (jadah) bakar dan sambal oncom. Rasa sate maranggi lain dari pada sate lainnya, karena bumbunya yang khas. Berikut resep Sate Maranggi Purwakarta.

BAHAN DASAR RESEP SATE MARANGGI PURWAKARTA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
SATE DAGING	
Daging has dalam, dipotong 2x2x1 cm	500 g
Lemak sapi, dipotong 2x2x1 cm	100 g
BUMBU HALUS	
Minyak goreng	2 sdt
Kecap manis	4 sdm
Ketumbar bubuk	1 ½ sdm
Garam	1 sdt
Gula merah, disisir halus	75 g
Cuka makan	secukupnya
SAMBAL ONCOM	
Oncom, dihaluskan	250 g
BUMBU HALUS	
Bawang merah	4 butir
Cabai rawit merah	5 buah
Cabai merah keriting	5 buah
Garam	1 ¾ sdt
Kencur	4 cm
Jahe	2 cm
Air	1.000 ml
BAHAN PELENGKAP	
Uli bakar	6 potong
Tusuk sate	secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rendam daging dan lemak dalam campuran bumbu halus, minyak, dan kecap manis. Remas-remas, aduk rata. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
2. Tusuk daging pada tusukan sate. Bakar sambil diolesi sisa bumbu sampai matang.
3. Untuk membuat sambal oncom: rebus air dan bumbu halus sampai mendidih. Tambahkan oncom. Kemudian aduk rata sampai matang.
4. Sajikan sate setelah disiram sambal oncom dan sajikan bersama uli bakar.

KEAMANAN PANGAN UNTUK SATE MARANGGI PURWAKARTA

Sate Maranggi adalah sate khas Purwakartayang dibuat dengan bahan dasar daging sapi, yang membuat sate ini khas adalah dari bumbunya yang memiliki cita rasa paduan antara manis, asam, pedas yang berasal dari kecap manis yang ditambah sedikit cuka untuk memberikan rasa asam dan sambal oncom. Saat disajikan, diberi pelengkap irisan bawang merah, tomat segar, dan juga sambal oncom.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada masakan Sate Maranggi adalah bahaya mikrobiologi dengan sumber cemaran bakteri yang berasal dari

daging. Daging yang tidak diperlakukan dengan baik dapat membawa cemaran bakteri yaitu *Salmonella*. Cemaran mikrobiologi lainnya, berasal dari kontaminasi silang, sehingga pelaksanaan sanitasi dan hygiene yang baik harus diutamakan dengan menjaga kebersihan alat-alat yang dipakai, kebersihan karyawan serta memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Pemilihan daging yang masih segar, dengan bau, warna dan tekstur yang normal. Sebelum diolah daging juga harus diperlakukan dengan tepat. Daging harus segera diolah atau didinginkan, dan tetap dalam kondisi dingin sampai dengan saat dipotong-potong. Bahan dasar lain juga dipilih yang baik, oncom yang baik memiliki aroma yang khas dan tidak berbau busuk.

• PENANGANAN DAN PERSIAPAN

Pada saat daging dipotong dan direndam dalam campuran bumbu halus, minyak, dan kecap manis, kemudian diremas-remas, maka daging akan tercemar dengan mikroorganisme yang berasal dari tangan, peralatan, serta lingkungan. Perendaman daging pada bumbu yang ditujukan

agar bumbu meresap ke dalam daging harus dilakukan pada suhu rendah, atau dimasukkan pada lemari es. Demikian pula, setelah daging ditusuk sebaiknya langsung dibakar.

- **PENGOLAHAN**

Sate dimatangkan dengan cara dibakar di bara api dan dilakukan rotasi (dibolak-balik) agar matang secara merata. Sate Maranggi Purwakarta disajikan bersama uli (*jadah*) bakar. Pada saat akan disajikan jadah ini dibakar terlebih dahulu. Dengan cara demikian, bahaya mikrobiologi dari jadah bakar ini adalah sangat kecil. Tahapan pengolahan yang lain adalah saat membuat sam-

bal oncom. Tahap ini diharapkan mampu membunuh mikro-organisme yang berasal dari bumbu-bumbu.

- **PENYAJIAN**

Penyajian Sate Maranggi adalah bersama dengan uli (*jadah*) bakar dan sambal oncom. Sebaiknya sate langsung disantap segera setelah dibakar. Sebagai pelengkap dalam penyajian sate adalah irisan tomat dan cabe rawit. Sate yang dibungkus sebaiknya disantap kurang dari 4 jam, atau untuk lebih amannya, apabila tidak segera disantap, sate dalam bungkusan langsung dimasukkan lemari es, dan dipanaskan ulang saat akan disantap.***



TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Agar bumbu meresap ke dalam daging harus dilakukan pada suhu rendah, atau dimasukkan pada lemari es.