



Sate Ayam Madura

Sate Madura merupakan masakan khas Pulau Madura yang dibuat menggunakan bahan dasar daging ayam. Biasanya diujakan keliling dengan gerobak yang dilengkapi dengan klintingan khas Madura. Kalau jaman dulu diujakan dengan pikulan. Saat ini lebih banyak orang menjajakan dengan membuka warung atau pun gerobak dorong. Dua hal yang penting dalam menyiapkan Sate Ayam Madura adalah penyiapan bahan yaitu daging ayam dan bumbu kacang sebagai pelengkapannya. Biasanya Sate Ayam Madura disajikan bersama lontong.

BAHAN DASAR RESEP SATE AYAM MADURA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Daging ayam tanpa kulit, dipotong dadu	1000 g
Air	500 ml
BUMBU- BUMBU	
Kecap manis	150 ml
Jeruk nipis	2 buah
Kacang tanah, digoreng	250 g
Cabai merah	2 buah
Bawang merah	5 butir
Bawang putih	3 siung
Garam	secukupnya
BAHAN PELENGKAP	
Bawang merah, iris	secukupnya
Cabai rawit, iris	secukupnya

CARA MEMBUAT

BUMBU KACANG

1. Haluskan bumbu-bumbu bawang merah, putih, cabai merah, garam dan kacang tanah yang telah digoreng.
2. Tambahkan air dan dimasak hingga mengental dan keluar minyaknya.
3. Sishkan.

SATE AYAM

1. Potong daging ayam kemudian tusuk dengan tusuk sate. Usahakan 5 potong daging ayam

pada setiap tusuknya. Lakukan hingga habis.

2. Ambil bumbu sate yang sudah siap tadi, tambahkan air jeruk nipis dan kecap manis. Lumurkan pada daging yang telah ditusukkan tadi dan diamkan beberapa saat sebelum dibakar.
3. Bakar diatas bara api yang sudah merata hingga matang, sambil dibolak-balik (dirotasi) dan sesekali lumuri dengan bumbu (catatan: Sate Ayam Madura ada juga yang dibuat dengan cara pengukusan terlebih dahulu daging ayam yang telah ditusukkan serta dilumuri bumbu, pengukusan dilakukan setengah matang).
4. Ambil satu buah lontong iris-iris diatas piring saji. Siapkan pula 10 tusuk sate dan tuangi sambal kacang, lengkapi dengan irisan bawang merah dan cabai rawit (bila suka).
5. Sate Ayam Madura disajikan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK SATE AYAM MADURA

Sate yang telah selesai dibakar harus segera disajikan pada wadah yang bersih untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang pasca pembakaran.

Sate biasanya disajikan bersama nasi atau lontong dan harus segera dikonsumsi.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul adalah bahaya mikrobiologi yang disebabkan oleh cemaran bakteri yang berasal dari daging ayam karena bisa membawa cemaran bakteri, termasuk patogen (*Salmonella*). Bahaya lain yang mungkin muncul adalah dari cemaran aflatoksin (sejenis mikotoksin) yang mungkin ada pada kacang yang telah terserang jamur. Cemaran mikrobiologi lainnya, berasal dari kontaminasi silang, sehingga pelaksanaan sanitasi dan hygiene yang baik harus diutamakan. Menjaga kebersihan alat-alat yang dipakai serta memisahkan bahan mentah dari masakan, dan kebersihan karyawan merupakan cara-cara untuk mencegah kontaminasi silang. Contoh kontaminasi silang: saat karyawan memotong-motong daging ayam dan menusukan pada tusuk sate, maka bakteri yang berasal dari tangan karyawan dapat 'berpindah' dan mencemari daging; berpindahnya bakteri dari daging segar ke daging yang telah matang sehingga keduanya harus dipisahkan; peralatan yang digunakan juga tidak boleh tercampur. Sate sebaiknya disantap segera dalam kondisi masih panas atau dipanaskan kembali sebelum disantap.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Untuk menghindari terjadinya keracunan atau timbulnya penyakit,

bahan dasar ayam harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. Ayam harus segera diolah atau didinginkan, dan tetap dalam kondisi dingin sampai dengan saat dipotong-potong.

Kacang tanah sebagai bahan utama pembuatan bumbu harus dipilih yang berkualitas, ditandai dengan kondisi kering serta bentuknya yang utuh, tidak keriput dan tidak pahit, tidak busuk dan tidak berjamur.

- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**



Sesampainya di dapur, ayam segera dibersihkan dan didinginkan terlebih dahulu apabila tidak segera diproses. Setelah daging ayam disiapkan dalam tusukan sate harus segera diproses lebih lanjut (dikukus).

- **PENGOLAHAN**

Sate Ayam Madura yang dibuat dengan pengukusan daging ayam terlebih dahulu (setengah matang), saat pengukusan, bakteri yang terbawa daging (termasuk cemaran saat penusukan) akan segera mati, sehingga daging yang telah dikukus ini lebih aman.

Namun demikian, daging ini pun juga tidak boleh terlalu lama dibiarkan pada suhu ruang sebelum dibakar. Karena saat dibiarkan terlalu lama (lebih dari 4 jam) bakteri kontaminan pasca pengukusan akan tumbuh dan mencemari daging, terutama apabila sanitasi dan hygiene tidak diperhatikan. Selanjutnya adalah pembakaran daging, pembakaran juga harus dilakukan dengan sempurna agar semua bakteri kontaminan mati.

- **PENYAJIAN**

Sate yang dibungkus sebaiknya disantap kurang dari 4 jam setelah matang, atau untuk lebih amannya apabila belum segera dikonsumsi langsung disimpan dalam lemari es, dan dipanaskan ulang saat akan disantap.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, memisahkan bahan mentah dari masakan, dan memastikan kebersihan karyawan adalah cara-cara untuk mencegah kontaminasi silang
- Pembakaran sate harus dilakukan dengan sempurna agar semua bakteri kontaminan mati..