



Sate Lilit Bali

Sate Lilit Bali adalah sate yang dibuat dari daging ikan dan udang yang dililitkan pada serih (sebagai tusuk sate). Aroma ikan-udang yang berpadu dengan serih yang dibakar merupakan ciri khas sate lilit ini. Sajian Sate Lilit Bali memang disukai banyak orang dengan rasanya yang gurih dan baunya yang wangi karena dililitkan pada batang serih.

BAHAN DASAR RESEP SATE LILIT BALI

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Daging ikan kakap, digiling	150 g
Udang, digiling	100 g
BUMBU-BUMBU	
SATE	
Kelapa, diparut kasar	50 g
Cabai rawit hijau, dicincang halus	2 buah
Daun salam	1 lembar
Daun jeruk, dibuang tulangnya, iris tipis	3 lembar
Sereh, diambil bagian putihnya	1 batang
Asam Jawa	¼ sdt
Garam	½ sdt
Merica hitam, ditumbuk kasar	¼ sdt
Gula merah	½ sdt
Minyak untuk menumis	2 sdm
Sereh (sebagai tempat untuk melilitkan sate)	14 batang
BUMBU-BUMBU	
SAMBAL	
Cabai merah besar, buang bijinya	2 buah
Bawang putih	2 siung
Bawang merah	5 butir

Kunyit, bakar	1 cm
Jahe	1 cm
Kemiri, disangrai	3 butir
Terasi, dibakar	½ sdt

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, cabai rawit hijau, daun salam, daun jeruk, sereh, dan asam jawa sampai harum. Angkat. Dinginkan.
2. Aduk rata menggunakan *blender/food processor*: daging ikan kakap, udang, kelapa parut, garam, merica hitam kasar, gula merah, dan bumbu tumis.
3. Ambil sedikit adonan di tangan. Rekatkan pada batang sereh. Bentuk seperti pentul.
4. Bakar menggunakan *griller* atau *oven* sampai matang.
5. Sajikan bersama nasi putih/nasi merah

KEAMANAN PANGAN UNTUK SATE LILIT BALI

Sate Lilit Bali merupakan makanan khas daerah Bali, yang dibuat dengan bahan dasar ikan dan udang yang setelah dibuat adonan dililitkan pada batang sereh atau bilah bambu kemudian diolesi dengan bumbu dan dipanggang/dibakar. Sate lilit yang dikonsumsi dalam kondisi panas, memiliki risiko bahaya mikrobiologi yang rendah.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada sate lilit adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari bakteri (patogen) yang terbawa oleh ikan dan udang segar. Ikan dan udang. Patogen yang umum pada ikan dan udang adalah *Vibrio* dan *Salmonella*. Pada saat dibuat adonan dan direkatkan pada bilah bambu, maka bakteri yang berasal dari kulit tangan karyawan (*Staphylococcus aureus*), alat, dan lingkungan akan menambah jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada adonan sate. Apabila sate ini tidak langsung dipanaskan/dioven/dibakar, dan didiamkan saja dalam suhu ruang, maka segera bakteri akan berkembang biak dengan cepat, termasuk patogen yang dapat membahayakan konsumen. Potensi bahaya berikutnya berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan, contohnya, sate yang telah masak harus dipisahkan dengan sate lilit yang masih mentah, serta peralatan yang digunakan juga tidak boleh tercampur.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Untuk menghindari terjadinya keracunan atau timbulnya penyakit, maka ikan dan udang harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. Bahan dasar yang lainnya juga harus dipilih yang berkualitas baik.



- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**

Ikan dan udang harus segera dibersihkan dan mendapatkan perlakuan dingin. Tahapan perekatan adonan pada batang sereh atau bilah bambu merupakan tahapan dimana kontaminasi bakteri pada adonan sate akan terjadi, dan apabila bakal sate ini tidak segera dibakar maka bakteri ini juga akan segera tumbuh dan berkembang biak. Untuk menghindari kontak langsung antara adonan dan tangan karyawan saat merekatkan adonan maka sebaiknya digunakan sarung plastik.

- **PEMBAKARAN/ PEMANGGANGAN**

Pembakaran adalah tahapan yang mampu menurunkan jumlah bakteri daging, bakteri dari bumbu dan merusak enzim bawaan ikan atau udang. Panas

yang diberikan pada tahapan ini harus cukup agar dapat membunuh seluruh bakteri yang ada. Bila ada bagian sate (bagian dalam) panasnya tidak cukup dan tidak seluruh bakteri mati, maka bakteri segera akan berkembang biak saat sate dingin. Oleh karena itu sebaiknya sate lilit dikonsumsi saat masih panas.

- **PENYAJIAN**

Sebaiknya sate langsung disantap segera setelah dibakar. Apabila akan disantap dirumah, maka sebaiknya sate lilit dikemas menggunakan kemasan yang memenuhi syarat. Sate yang dibungkus sebaiknya disantap kurang dari 4 jam, atau untuk lebih amannya sate dalam bungkus langsung disimpan dalam kondisi dingin (dimasukkan lemari es), dan saat akan disantap dipanaskan terlebih dahulu.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Gunakan sarung tangan plastik, Untuk menghindari kontak langsung antara adonan dan tangan karyawan saat merekatkan adonan pada batang sereh.
- Pisahkan sate lilit yang telah masak dengan sate lilit yang masih mentah, serta peralatan yang digunakan juga tidak boleh bercampur.