

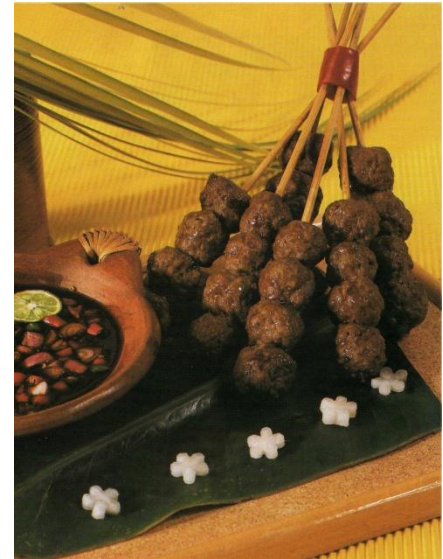


# Sate nusantara

elly lasmanawati

**PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2010**

# MEMBUAT SATE



*Oleh:  
Elly Lasmanawati*



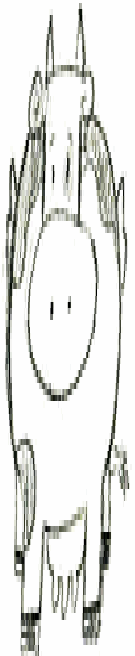
# Materi Pembelajaran

- *Pengertian Sate*
- *Fungsi Sate*
- *Jenis-Jenis Sate*
- *Peralatan*
- *Bahan dan Bumbu*
- *Tahap-Tahap Pembuatan Sate sapi*
- *Cara Penyajian Sate Sapi*



## PENGERTIAN SATE

- › Sate ejaan lamanya *satay*. Sate adalah lauk pauk yang terbuat dari daging atau ayam, diiris selebar 1-2 cm. Kemudian dapat diberi bumbu atau tidak, lalu ditusuk dengan tusuk sate kemudian dipanggang di atas bara api.
- › Biasanya sate disajikan dengan saus kacang atau saus kecap dan dimakan bersama nasi hangat, lontong, terkadang dengan ketupat.





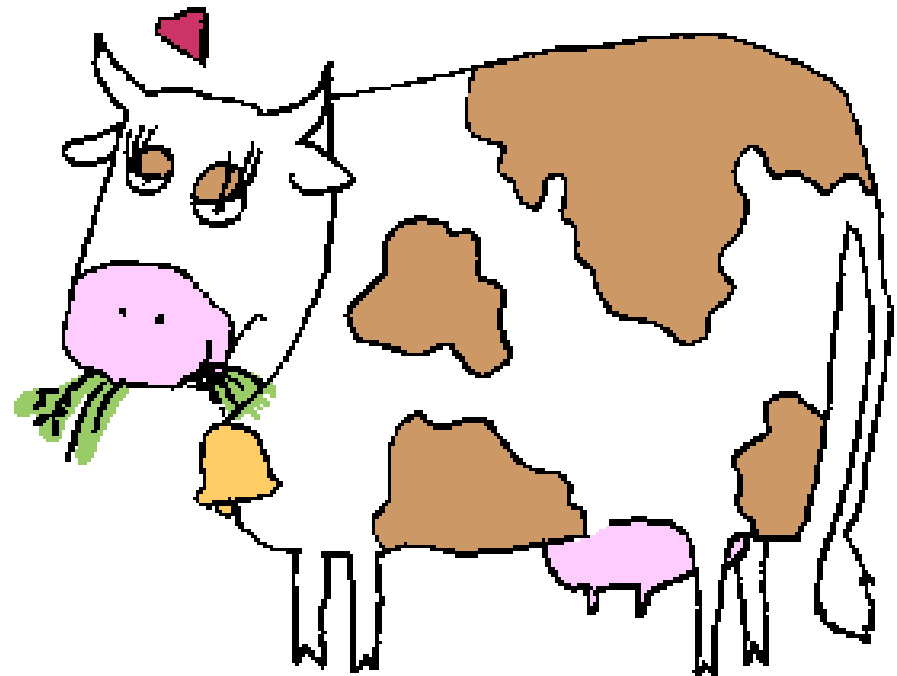
# FUNGSI SATE



1. Sebagai bahan makanan sumber Zat gizi
2. Hidangan *buffet* atau *stand* pada acara jamuan makan atau pesta
3. Menu utama yang dijual di restoran-restoran atau kedai-kedai di pinggir jalan

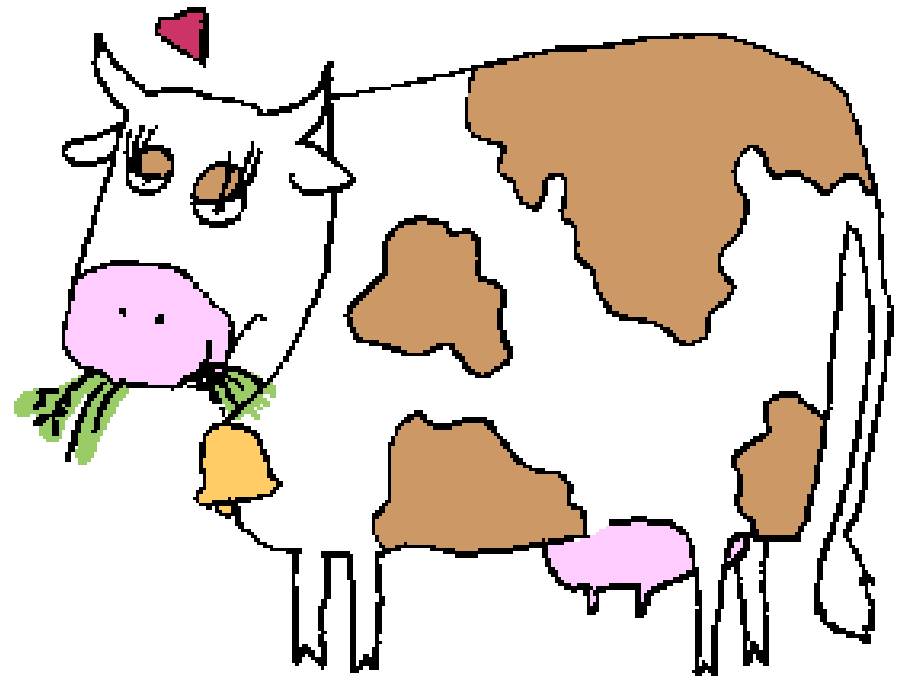
## **JENJS SATE BERDASARKAN NAMA BAHAN**

- *Sate ayam*
- *Sate kambing*
- *Sate sapi*
- *Sate cumi*
- *Sate Gandeng*



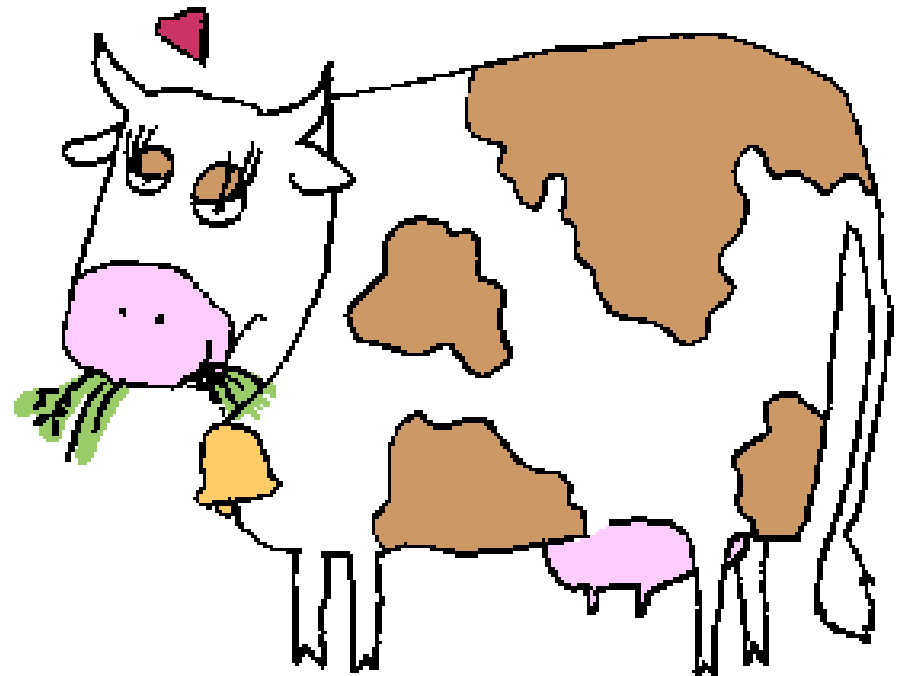
## Jenis sate menurut daerah asal

- *Sate Maranggi*
- *Sate Padang*
- *Sate Ponorogo*
- *Sate Tegal*



# Jenis sate berdasarkan bentuknya

- Sate buntel
- Sate pentul
- Sate lilit

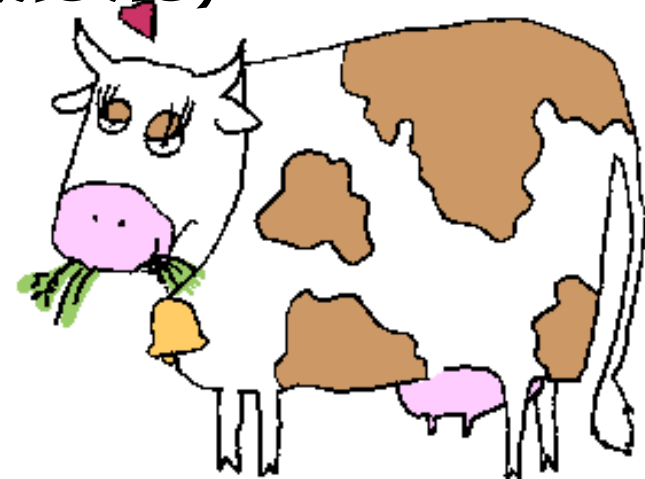




# MENGIDENTIFIKASI BAHAN UTAMA

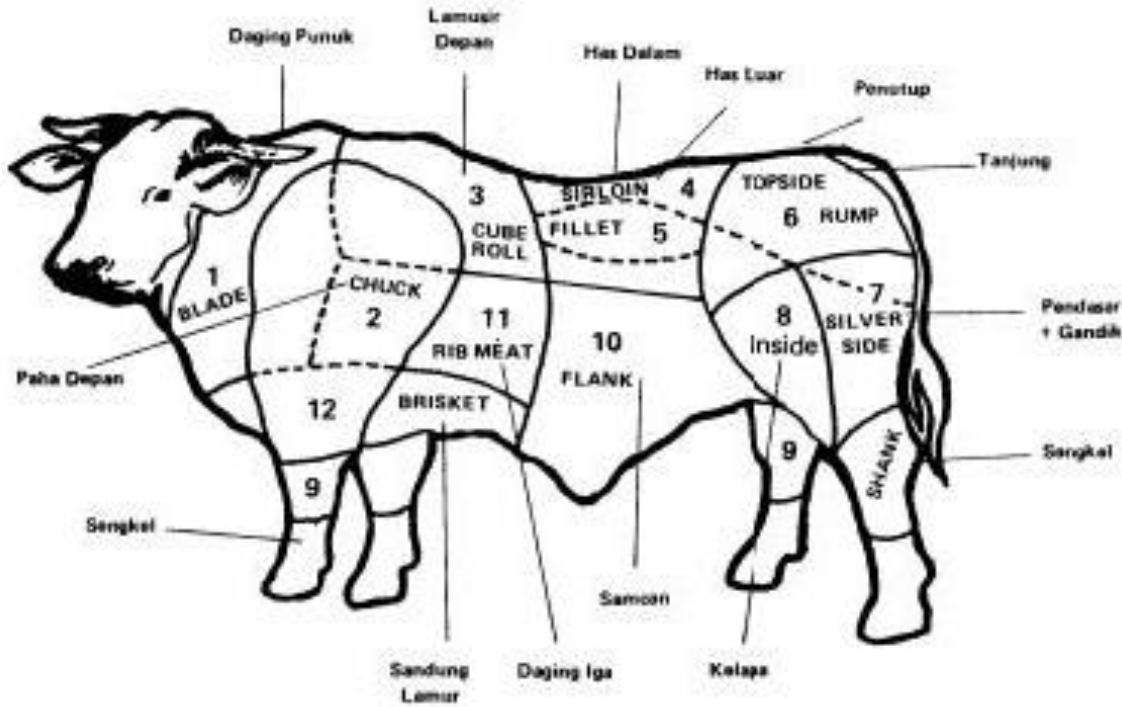
Ciri-ciri daging sapi yang baik yaitu:

- *Warnanya merah segar*
- *Seratnya halus*
- *Lemaknya berwarna kuning*
- *Dagingnya keras (elastis)*





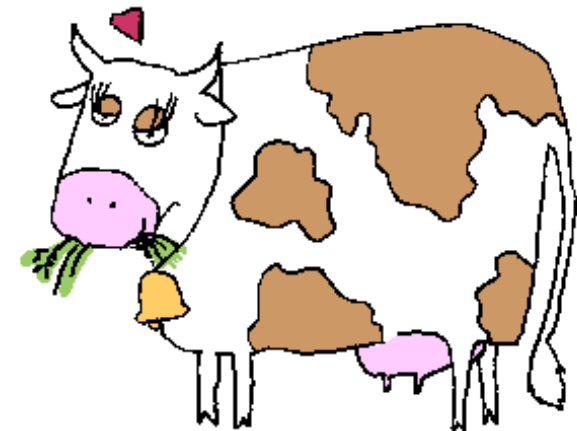
# Potongan sapi



# PEMILIHAN BUMBU

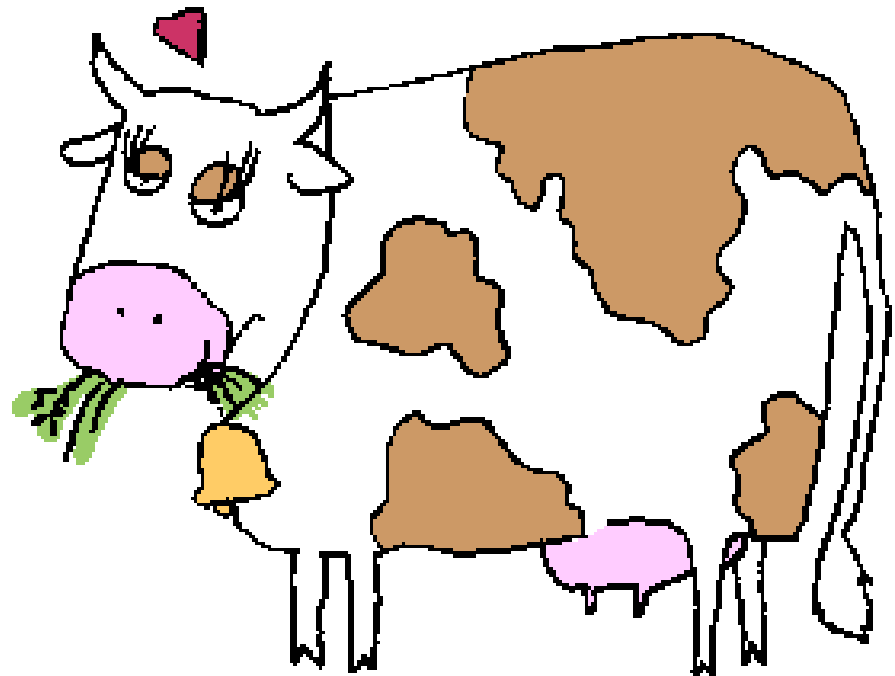
Bumbu berfungsi untuk :

- Memberi rasa dan aroma masakan
- Sebagai pemberi warna
- Meningkatkan aroma masakan
- Meningkatkan selera makan.



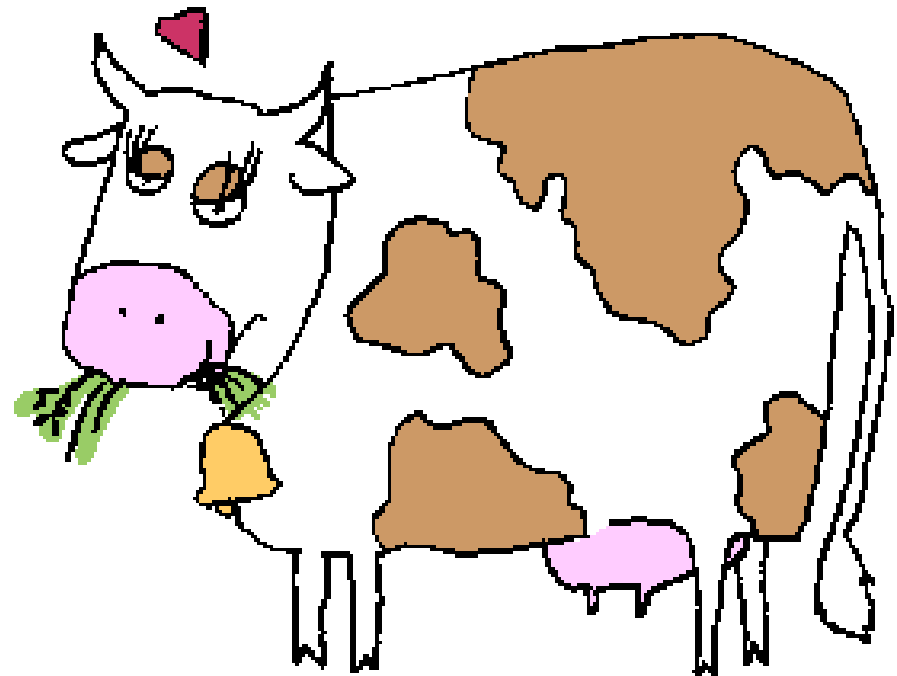
# BUMBU

- Bumbu utama
- Bumbu pemberi rasa
- Bumbu pemberi aroma



# ALAT PENGOLAHAN SATE

- ALAT PERSIAPAN
- ALAT PENGOLAHAN
- ALAT PENYAJIAN



# TAHAP-TAHAP PEMBUATAN SATE SAPI



# Kriteria hasil sate sapi

Bahan dasar (daging sapi): dagingnya tidak alot


Tekstur : matang dan tidak kering

Rasa : gurih

Warna : kecokelatan

Bentuk : menarik sesuai dengan jenis sate yang dibuat





# PENYEBAB KEGAGALAN DAN CARA MENGATASINYA

Masalah	Penyebab Kegagalan	Solusi
Sate menjadi keras dan alot	Potongan daging terlalu tebal dan terlalu lama di panggang	Potongan daging jangan terlalu tebal
Warna sate gosong	Sate tidak di bolak-balik pada saat pemanggangan	Pada saat memanggang harus selalu di bolak-balik



# CARA PENYAJIAN SATE SAPI

- Hidangan Pelengkap
  - Acar
  - Lontong atau nasi
  - Sambal Atau Saus
- Garnish



Garnis adalah Hiasan dari bagian body yang diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan dan juga dapat diambil dari bahan makanan lain.

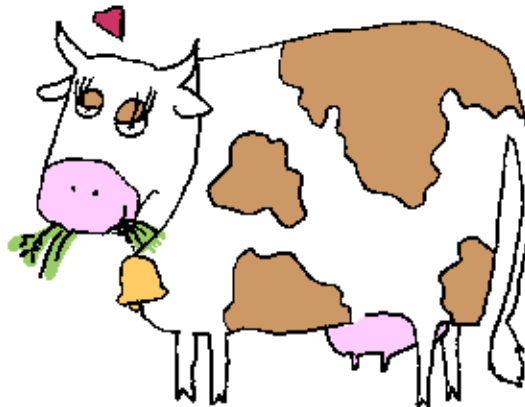
# SAMBAL ATAU SAUS



Saus Kecap



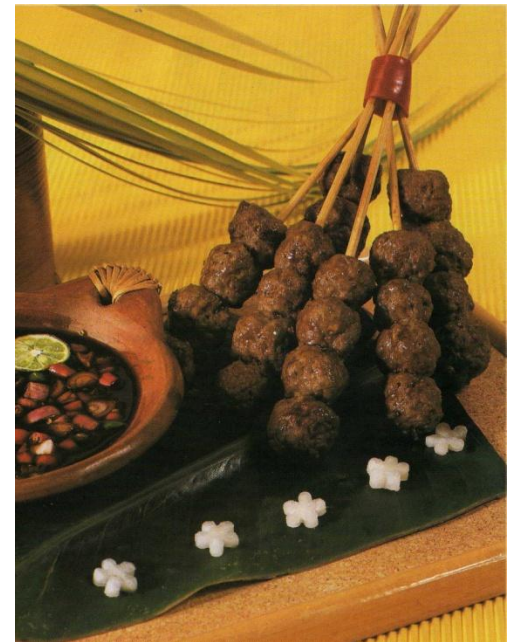
Saus Kacang

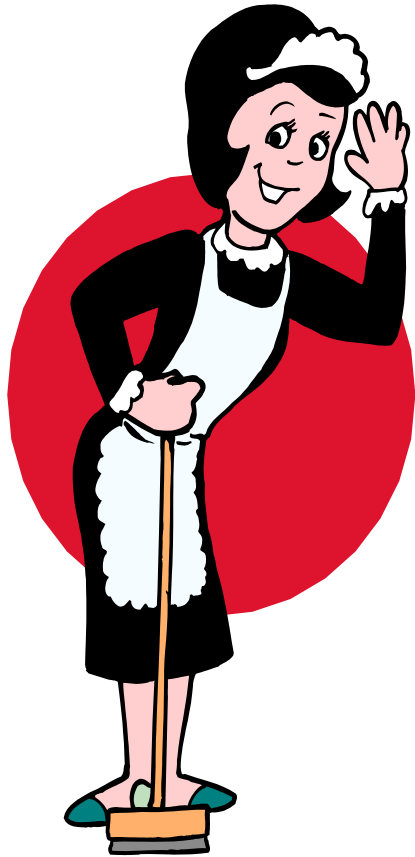


# CARA PENYAJIAN SATE



# CARA PENYAJIAN SATE





**TERIMA  
KASIH..!**