

Sate Bandeng sebagai Simbol Pelestarian Wisata Kuliner Makanan Khas di Kota Serang Provinsi Banten

Eli Apud Saepudin¹, Parko Prahima², Dede Qodrat Alwajir³, Arief Rachman⁴, Sri Atomy⁵

^{1,2,3,4,5}Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Bina Bangsa, Serang, Indonesia

e-mail: eli.apud.saepudin@binabangsa.ac.id

ABSTRAK

Wisata kuliner di provinsi banten sangat banyak sekali seperti rabeg pecak bandeng, gemblog, grem asem, tempe pedot, asinan sirsak, dendeng daging kerbau, manisan kolang-kaling, urab dan masih banyak lagi tetapi yang sangat fenomenal adalah Sate bandeng merupakan salah satu makanan khas Kota Serang dimana sate bandeng sangat disukai oleh para kalang baik muda ataupun tua alasannya adalah kuliner satu ini tanpa duri jadi mudah di konsumsi. Banten yang memiliki nilai historis dan budaya tinggi. Keberadaannya bukan hanya sebagai hidangan lezat, tetapi juga menjadi simbol pelestarian wisata kuliner dan identitas budaya Kota Serang para wisatawan lokal dan manca negara pasti membeli oleh-oleh sate bandeng untuk dibawa pulang. Sate bandeng bukan hanya hidangan lezat, tetapi juga merupakan simbol penting pelestarian wisata kuliner dan identitas budaya Kota Serang Banten. Upaya pelestarian dan pengembangan sate bandeng perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan kelestarian budaya dan meningkatkan daya tarik wisata kuliner Kota Serang. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan desain studi kepustakaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui wisata kuliner sate bandeng di kota serang simbol makanan khas Kota Serang yang memiliki cita rasa tinggi yang di cintai para penikmat wisata kuliner di Kota Serang. Hasil penelitian ini bertujuan untuk mengetahui wisata kuliner sate bandeng di kota serang simbol makanan khas Kota Serang yang memiliki cita rasa tinggi yang di cintai para penikmat wisata kuliner di Kota Serang.

Kata Kunci :

Serang Banten; Sate Bandeng; Wisata Kuliner

ABSTRACT

Culinary tourism in the province of Banten is very much like rabeg pecak bandeng, gemblog, grem asem, tempe pedot, soursoop pickles, buffalo meat jerky, candied kolang-kaling, urab and many more but what is very phenomenal is milkfish satay is one of the specialties of Serang City where milkfish satay is very favored by both young and old the reason is this culinary one without thorns so it is easy to consume. Banten has a high historical and cultural value. Its existence is not only a delicious dish, but also a symbol of the preservation of culinary tourism and cultural identity of Serang City. Local and foreign tourists definitely buy milkfish satay souvenirs to take home. Milkfish satay is not only a delicious dish, but also an important symbol of preserving the culinary tourism and cultural identity of Serang City, Banten. Efforts to preserve and develop milkfish satay need to be carried out in a sustainable manner to ensure cultural preservation and increase the attractiveness of culinary tourism in Serang City. The research method used is descriptive qualitative with a literature study design. This research aims to find out the culinary tourism of milkfish satay in the city of Serang, a symbol of the typical food of Serang City which has a high taste that is loved by connoisseurs of culinary tourism in Serang City.

Keywords :

Culinary Tourism; Milkfish Satay; Serang Banten

A. PENDAHULUAN

Kekayaan hasil alam yang dihasilkan melimpah di kota Serang diantaranya adalah ikan. Ikan sebagai sumber protein hewani yang dibutuhkan manusia. Dibandingkan dengan protein hewani lainnya, ikan memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak sehingga membuat ikan digemari masyarakat. Selain itu, harganya yang relatif murah menjadikan ikan sebagai menu yang digemari (Afrianto & Liviawaty, 1989 dalam (Kresnasari, 2021). Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan ikan konsumsi yang populer di Asia Tenggara. Ikan ini merupakan satu- satunya spesies yang masih ada dalam famili Chanidae (Indriastutet al. 2018 dalam (Abriana et al., 2021). Salah satu kearifan lokal yang

dimiliki kota Serang berupa kuliner sate bandeng. Sate bandeng merupakan masakan khas Banten dan banyak terdapat di daerah Serang. Menurut cerita para pembuat sate bandeng, mereka hampir sependapat bahwa pembuat sate bandeng yang pertama adalah seorang juru masak kerajaan, juru masak Sultan Hasanudin yang tidak diketahui namanya tapi sayangnya duri susunya yang kecil sangat mengganggu. Seringkali paku-paku tersebut cukup mengganggu bagi sultan. Untuk menghilangkan duri-duri kecil itu, sang juru masak mulai menyiapkan hidangan yang disiapkan dengan dihilangkan duri-duri yang mengganggu, namun tetap dalam bentuk piring, bandeng kesayangan sang sultan. Kemudian resep makanan dari koki kerajaan ini menyebar ke

masyarakat luas. Hingga saat ini warga Banten sudah bisa mengolah olahan dari ikan bandeng yang sudah dikenal baik oleh warga Serang di Banten. Senada dengan (Guillot, 2008: 166 dalam (Listyaningsih, 2016) menyatakan bahwa sate bandeng merupakan hidangan yang disajikan pada acara khitanan anak sultan. Asal muasal sate bandeng terletak pada tradisi khitanan putra Sultan Banten. Rakyat dan kerabat sultan banyak memberi ikan bandeng. Melimpahnya bandeng mendorong para koki kerajaan untuk memelihara seratus bandeng dari mereka. Melimpahnya ikan bandeng yang dikirim saat khitanan putra Sultan. Sultan, Pangeran Purbaya, karena keputusan Sultan saat itu untuk melakukan khitanan di kawasan desa baru, Pontang. Proses pembuatan sate bandeng Program tersebut memuat konsep-konsep ilmiah dan dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran IPA oleh guru dan siswa dalam komunitas Pembuat Sate Bandeng karena mengandung proses ilmiah. Oleh karena itu, siswa diharapkan dapat memahami konsep dengan mudah. (Nur, 2009)(Kholidah, Hidayat, Jamaludin, Leksono and ISSN, 2023).

Karena Indonesia adalah negara majemuk dengan berbagai suku dan etnis, serta budaya yang berbeda-beda, pelaksanaan pembelajaran yang berorientasi etnopedagogik sangat penting. Kedua, perkembangan teknologi dan globalisasi dapat mengubah budaya Indonesia (Afriyanto et al., 2018).

Sate bandeng, hidangan lezat yang terbuat dari ikan bandeng yang dipotong-potong dan ditusuk, kemudian dibakar dengan bumbu rempah yang khas, menawarkan berbagai manfaat bagi kesehatan.

Berikut beberapa manfaat sate bandeng:

1. **Protein Tinggi:** Sate bandeng merupakan sumber protein hewani yang mudah dicerna dan bebas kolesterol. Protein ini penting untuk membangun dan memelihara jaringan tubuh, serta membantu proses metabolisme.
2. **Asam Lemak Omega-3:** Kandungan omega-3 yang tinggi dalam ikan bandeng bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung, otak, dan mata. Omega-3 dapat membantu menurunkan trigliserida, meningkatkan kolesterol HDL (baik), dan mengurangi risiko penyakit jantung.
3. **Vitamin dan Mineral:** Sate bandeng kaya akan vitamin A, B12, D, kalsium, dan fosfor. Vitamin A penting untuk kesehatan mata dan kulit, vitamin B12 untuk kesehatan saraf dan darah, vitamin D untuk kesehatan tulang, kalsium untuk kesehatan gigi dan tulang, serta fosfor untuk metabolisme energi.
4. **Menjaga Kesehatan Jantung:** Kandungan omega-3 dan kolesterol HDL yang tinggi dalam sate bandeng membantu menjaga kesehatan jantung dengan menurunkan trigliserida dan meningkatkan kolesterol HDL.
5. **Meningkatkan Fungsi Otak:** Omega-3 dan vitamin B12 dalam sate bandeng penting untuk menjaga kesehatan otak dan fungsi kognitif.

6. **Menjaga Kesehatan Mata:** Vitamin A dalam sate bandeng membantu menjaga kesehatan mata dan mencegah gangguan mata seperti rabun senja dan katarak.
7. **Memperkuat Tulang dan Gigi:** Kalsium dan fosfor dalam sate bandeng membantu memperkuat tulang dan gigi, serta mencegah osteoporosis.
8. **Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh:** Kandungan protein, vitamin, dan mineral dalam sate bandeng membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan melawan infeksi.
9. **Mencegah Penuaan Dini:** Antioksidan dalam sate bandeng membantu mencegah kerusakan sel akibat radikal bebas, sehingga dapat membantu mencegah penuaan dini.
10. **Meningkatkan Kesehatan Kulit:** Vitamin A dan E dalam sate bandeng membantu menjaga kesehatan kulit dan mencegah kerusakan akibat sinar matahari.
11. **Membantu Menurunkan Berat Badan:** Sate bandeng merupakan sumber protein yang tinggi dan rendah kalori, sehingga dapat membantu Anda merasa kenyang lebih lama dan membantu program penurunan berat badan.
12. **Meningkatkan Mood:** Asam lemak omega-3 dalam sate bandeng dapat membantu meningkatkan mood dan mengurangi risiko depresi (Oktafiyani, Pancawati and Anggraeni, 2023).

Manfaat sate bandeng dapat bervariasi tergantung pada metode pengolahan dan bahan yang digunakan. Pastikan untuk memilih sate bandeng yang diolah dengan cara yang sehat dan menggunakan bahan-bahan segar. Konsumsi sate bandeng dalam jumlah yang moderat sebagai bagian dari diet seimbang. Sate bandeng bukan hanya hidangan lezat, tetapi juga kaya akan nutrisi dan menawarkan berbagai manfaat kesehatan. Jadi, nikmati sate bandeng dengan moderat sebagai bagian dari diet sehat Anda untuk mendapatkan manfaatnya yang maksimal.

Asal Usul Sate Bandeng Hidangan Warisan Sultan Banten Sate bandeng, sajian ikan bandeng tanpa duri yang dibakar dengan bumbu rempah, merupakan kuliner khas Banten yang melegenda. Konon, asal usul sate bandeng berawal dari era Kesultanan Banten pada masa pemerintahan Sultan Maulana Hasanuddin (1552-1570 M) (Meutia, Ismail and Bukhori, 2021). Kisah Sang Sultan dan Ikan Bandeng. Cerita bermula dari kecintaan Sultan Maulana Hasanuddin terhadap ikan bandeng. Sang Sultan ingin menikmati hidangan bandeng bersama para tamu dan petinggi kesultanan (Anggraeni et al., 2021). Namun, duri halus ikan bandeng menjadi kendala (Putri et al., 2020). Sang juru masak istana pun dihadapkan pada tantangan untuk mengolah bandeng menjadi hidangan lezat tanpa duri yang aman disantap para bangsawan (Winangsih, Widyastuti and Widyastuti, 2019). Juru Masak dan

Lahirnya Sate Bandeng Dengan penuh kreativitas sang juru masak kemudian memotong daging bandeng menjadi potongan-potongan kecil, membersihkan durinya, dan membumbuinya dengan rempah-rempah pilihan (Nur, 2009). Potongan bandeng tersebut kemudian ditusuk pada bambu dan dibakar di atas bara api. Lahirlah hidangan baru yang tak hanya lezat, tetapi juga aman dan mudah dinikmati, yaitu sate bandeng. Sate Bandeng (Winangsih, Widyastuti and Widyastuti, 2019). Hidangan Istimewa dan Simbol Budaya Sate bandeng kemudian menjadi hidangan istimewa yang sering disajikan dalam acara-acara penting kesultanan. Kelezatannya yang unik dan cara penyajiannya yang inovatif menjadikan sate bandeng sebagai simbol keahlian kuliner para juru masak istana dan kekayaan budaya Banten (Agustin, 2022). Warisan Kuliner yang Mendunia Seiring waktu, sate bandeng tak lagi hanya dinikmati di lingkungan keraton. Hidangan ini menyebar ke masyarakat luas dan menjadi salah satu kuliner ikonik Banten yang digemari banyak orang. Kini, sate bandeng tak hanya terkenal di Indonesia, tetapi juga telah mendunia dan menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan lokal maupun mancanegara (Wibowo, R and Irawati, 2018).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Oleh karena itu diperlukan usaha untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan melalui proses pengawetan maupun pengolahan yang juga bertujuan untuk penganeekaragaman produk olahan sehingga pemanfaatan ikan sebagai sumber protein lebih maksimal. Salah satu olahan ikan adalah sate bandeng yang merupakan produk khas daerah Serang propinsi Banten. Pada prinsipnya, sate bandeng merupakan produk olahan ikan bandeng yang tulang dan durinya dibuang lalu dilakukan penambahan bumbu dan perlakuan panas (Tim Yasa Boga, 2000). Sate bandeng merupakan produk semi basah yang cepat mengalami kerusakan dan mempunyai daya simpan sekitar 3 hari sehingga jangkauan pemasaran produk ini masih berkisar di daerah Banten, Jakarta, dan Jawa Barat. Rendahnya daya simpan sate bandeng dapat disebabkan oleh kandungan gizi yang tinggi serta pengaruh lingkungan serta oksigen dan kontaminasi mikroorganisme. Menurut Winarno dan Betty (1983), kerusakan bahan pangan dapat disebabkan oleh dua hal yaitu kerusakan oleh sifat alamiah dari produk yang berlangsung secara spontan yang kedua adalah kerusakan karena pengaruh lingkungan. Oleh karena itu diperlukan pengemas untuk membatasi bahan pangan dengan lingkungan untuk mencegah atau menunda proses kerusakan sehingga sate bandeng mempunyai daya tahan lebih lama untuk dikonsumsi.

Sifat terpenting dari pengemas meliputi permeabilitas gas dan uap air serta luas permukaan kemasan. Kemasan dengan daya hambat gas yang baik dan luas permukaan yang lebih kecil menyebabkan masa simpan produk lebih lama (Bukle et al., 1987). Dengan adanya pengemasan sate

bandeng dengan menggunakan cara pengemasan dan jenis bahan pengemas tertentu diharapkan dapat memperpanjang daya simpan sate bandeng dan dapat meningkatkan pemasaran. Penggunaan bahan pengemas harus sesuai dengan sifat bahan yang dikemas. Polietilen (PE) dan Polipropilen (PP) merupakan kemasan plastik yang fleksibel yang umum digunakan untuk mengemas produk daging dan ikan. Sifat-sifat polietilen antara lain : (1) mudah dibentuk dan lemas, (2) tahan terhadap basa, asam, alcohol, deterjen, dan bahan kimia lainnya, (3) kedap air dan uap, (4) daya rentang tinggi tanpa sobek, dan (5) mudah dikelim panas Polipropilen mempunyai sifat-sifat kimia antara lain : (1) sukar ditembus oleh uap air, (2) tahan terhadap minyak dan lemak, (3) permeabilitas terhadap uap air rendah, (4) stabil pada suhu tinggi, dan mempunyai permukaan yang mengkilat. Polipropilen banyak digunakan sebagai pembungkus daging dengan proses pengemasan vacuum dan gas (Ramsbottom, 1971 dalam Suparna 1994). Berdasarkan sifat-sifat tersebut maka digunakan polietilen dan polipropilen untuk mengemas sate bandeng. Menurut Syarif dan Hlid (1993), pengemasan vacuum pada prinsipnya adalah pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas, sedangkan pengemasan non vakum dilakukan tanpa mengeluarkan gas dan uap air yang terdapat dalam produk. Oleh karena itu pengemasan vacuum cenderung menekan jumlah bakteri, perubahan bau, rasa, serta penampakan selama penyimpanan, karena pada kondisi vakum, bakteri aerob yang tumbuh jumlahnya relative lebih kecil dibanding dalam kondisi tidak vakum (Nur, 2009).

B. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan desain observasi langsung ke tempat pengolahan pembuatan sate bandeng di Bayangkara kota Serang Banten Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui wisata kuliner sate bandeng di kota Serang simbol makanan khas Kota Serang yang memiliki cita rasa tinggi yang di cintai para penikmat wisata kuliner di Kota Serang (Asep Ridwan, Kulsum and Vivi Ambarwati, 2019).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air sate bandeng hanya dipengaruhi oleh lama penyimpanan. Namun tidak terdapat interaksi antara cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap kadar air sate bandeng.. selama penyimpanan kadar air sate bandeng mengalami perubahan secara kuadratik. Hal ini disebabkan penyebaran atau perambatan panas yang tidak merata selama proses pemanggangan berlangsung dan selama penyimpanan dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan seperti temperatur udara sekeliling dan kelembaban. Winarno dan Betty (1983) menjelaskan bahwa kadar air selama penyimpanan sangat dipengaruhi oleh kelembaban

relative udara sekitar bahan. Hasil uji lanjut dengan polinomial orthogonal menunjukkan hubungan antara kadar air dan

Makna Filosofis dan Simbolis Sate Bandeng dalam Tradisi dan Adat Istiadat Setempat Sate bandeng bukan hanya hidangan lezat, tetapi juga memiliki makna filosofis dan simbolis yang mendalam dalam tradisi dan adat istiadat masyarakat Banten, khususnya di Kota Serang. Berikut beberapa poin pentingnya. Ikan bandeng dikenal sebagai ikan yang berlimpah di laut Banten. Masyarakat percaya bahwa mengonsumsi sate bandeng dapat membawa keberuntungan dan kesejahteraan. Hal ini dikaitkan dengan filosofi bahwa ikan melambangkan kelimpahan dan kesuburan, sedangkan sate bandeng yang ditusuk pada bambu melambangkan persatuan dan kebersamaan. Proses pengolahan sate bandeng yang membutuhkan ketelitian dan kesabaran dalam membersihkan duri dan membumbunya melambangkan sifat keuletan dan kegigihan masyarakat Banten. Hal ini sejalan dengan semangat juang dan pantang menyerah yang menjadi ciri khas masyarakat Banten (Astrabuwono, Budiman and Robbani, 2022).

Sate bandeng sering disajikan dalam acara-acara adat dan tradisi, seperti pernikahan, syukuran, dan perayaan hari besar keagamaan. Kebiasaan ini menjadi simbol persatuan dan kebersamaan masyarakat Banten dalam berbagi kebahagiaan dan menjalin silaturahmi. Sate bandeng telah menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas budaya lokal Banten. Keberadaannya menjadi pembeda dan ciri khas kuliner Banten yang membanggakan. Masyarakat Banten bangga dengan sate bandeng dan selalu berusaha untuk melestarikannya (Wulandari and Najah, 2023). Sate bandeng bukan hanya hidangan lezat, tetapi juga memiliki makna filosofis dan simbolis yang mendalam dalam tradisi dan adat istiadat masyarakat Banten. Keberadaannya menjadi simbol keberuntungan, kesejahteraan, keuletan, kegigihan, persatuan, kebersamaan, dan identitas budaya lokal yang patut dilestarikan (Sukmayanti, Mulyati and Pancawati, 2023).

Peran Sate Bandeng dalam Mempersatukan Masyarakat dan Memperkuat Identitas Budaya Serang, Sate bandeng tak hanya lezat, tetapi juga memainkan peran penting dalam mempersatukan masyarakat dan memperkuat identitas budaya Serang. Berikut beberapa poin pentingnya. Sate bandeng menjadi hidangan yang dinikmati bersama dalam berbagai acara, baik formal maupun informal. Momen menyantap sate bandeng bersama-sama menumbuhkan rasa kebersamaan dan kekeluargaan antar masyarakat. Tradisi menyajikan sate bandeng dalam hajatan dan acara adat mempererat hubungan antar warga dan memperkuat rasa persatuan di lingkungan masyarakat Serang. Sate bandeng merupakan kuliner khas Serang yang membedakannya dengan daerah lain. Keberadaannya menjadi kebanggaan bagi masyarakat Serang dan

memperkuat identitas budaya lokal (Ariq, Wirasari and ..., 2023).

Festival sate bandeng yang rutin diadakan setiap tahun menjadi ajang promosi budaya Serang dan menarik wisatawan lokal maupun mancanegara. Bisnis kuliner sate bandeng menumbuhkan lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan masyarakat Serang. Warung dan rumah makan sate bandeng menjadi tempat berkumpul dan bersosialisasi, sekaligus menjadi ikon kuliner khas Serang yang menarik wisatawan. Sate bandeng memiliki peran penting dalam mempersatukan masyarakat dan memperkuat identitas budaya Serang. Keberadaannya sebagai hidangan khas dan simbol kuliner Serang tak hanya memperkuat rasa kebersamaan, tetapi juga menjadi pendorong ekonomi dan identitas budaya lokal yang patut dilestarikan (Oktafiyani, Pancawati and Anggraeni, 2023).

Meskipun sate bandeng merupakan hidangan khas Banten yang terkenal dan banyak digemari, tidak ada bukti sejarah yang secara eksplisit menyatakan bahwa sate bandeng adalah makanan favorit Sultan Hasanuddin. Cerita tentang sate bandeng sebagai hidangan kesukaan Sultan Hasanuddin memang populer di masyarakat Banten. Konon, hidangan ini diciptakan oleh juru masak istana atas permintaan Sultan Hasanuddin yang ingin menyantap ikan bandeng tanpa duri. Namun, cerita ini tidak ditemukan dalam sumber sejarah resmi seperti naskah kuno atau catatan sejarah Kesultanan Banten. Kemungkinan besar, cerita ini merupakan folklore atau legenda yang berkembang di masyarakat dan dikaitkan dengan popularitas sate bandeng di Banten (Denny *et al.*, 2023).

Beberapa catatan sejarah menyebutkan bahwa Sultan Hasanuddin gemar menyantap hidangan laut, termasuk ikan bandeng. Namun, tidak ada informasi spesifik tentang cara pengolahan atau jenis hidangan bandeng yang disukai Sultan Hasanuddin. Penting untuk diingat bahwa sejarah lisan dan folklore tidak selalu akurat secara historis. Meskipun cerita sate bandeng dan Sultan Hasanuddin menarik dan memperkaya budaya kuliner Banten, kita tidak dapat memastikan kebenarannya secara mutlak. Sate bandeng merupakan hidangan khas Banten yang populer dan digemari masyarakat. Cerita tentang sate bandeng sebagai makanan favorit Sultan Hasanuddin populer di masyarakat, tetapi tidak ada bukti sejarah yang menguatkannya. Penting untuk kritis dalam menilai informasi sejarah dan folklore, dan tidak langsung menerimanya sebagai fakta (Oktafiyani, Pancawati and Anggraeni, 2023).

Cara Membuat Sate Bandeng Khas Serang Sate bandeng merupakan hidangan khas Serang, Banten yang terbuat dari daging bandeng tanpa duri yang dibumbui dan dibakar (Denny *et al.*, 2023). Berikut cara membuat sate bandeng. Bahan-bahan:

- 2 ekor ikan bandeng segar, bersihkan dan buang durinya
- 250 gram kelapa parut kasar

- 100 gram bawang merah, haluskan
- 50 gram bawang putih, haluskan
- 2 cm jahe, haluskan
- 2 cm kunyit, haluskan
- 1 sdm ketumbar, haluskan
- 1 sdt jintan, haluskan
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula merah
- 1/4 sdt lada bubuk
- 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 200 ml santan kental
- Daun pisang secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Membuat bumbu halus: Campurkan bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, ketumbar, jintan, garam, gula merah, dan lada bubuk. Haluskan hingga benar-benar halus. Mencampur bumbu Campurkan bumbu halus dengan kelapa parut, telur, dan santan kental. Aduk rata hingga tercampur sempurna. Memasak bumbu Panaskan minyak goreng secukupnya. Tumis bumbu hingga harum dan matang. Menyiapkan bandeng Potong bandeng menjadi beberapa bagian sesuai selera. Lumuri bandeng dengan bumbu yang telah dimasak hingga merata. Membungkus sate: Ambil selembar daun pisang, taruh potongan bandeng yang telah dilumuri bumbu di atasnya. Bungkus daun pisang dengan rapi dan ikat dengan tali rafia(Wulandari and Najah, 2023).

Membakar sate Bakar sate bandeng di atas bara api hingga matang dan berwarna kecoklatan. Bolak-balik sate agar matang merata. Menyajikan sate: Angkat sate bandeng yang telah matang dan sajikan dengan sambal kecap atau sambal kacang sesuai selera. Gunakan bandeng segar agar rasanya lebih enak. Pastikan bumbu halus benar-benar halus agar meresap sempurna ke dalam daging bandeng. Bakar sate bandeng dengan api sedang agar tidak gosong. Sate bandeng dapat disimpan di dalam kulkas selama 2 hari. Anda dapat menambahkan daun jeruk, daun salam, dan serai ke dalam bumbu untuk menambah aroma. Anda dapat menggunakan bumbu lain sesuai selera, seperti bumbu kuning atau bumbu merah. Sate bandeng juga dapat digoreng instead of dibakar. Sate bandeng kaya akan protein dan omega-3 yang baik untuk kesehatan. Sate bandeng juga mengandung vitamin dan mineral yang penting untuk tubuh. Sate bandeng merupakan sumber energi yang baik dan dapat membantu meningkatkan stamina. Sate bandeng merupakan hidangan lezat dan bergizi yang mudah dibuat di rumah. Dengan mengikuti langkah-langkah di atas, Anda dapat membuat sate bandeng khas Serang yang lezat dan autentik(Mirajiani and Susihono, 2021).

E. SIMPULAN

Dapat disimpulkan sate bandeng merupakan hidangan khas Serang yang membedakannya dengan daerah lain. Keberadaannya menjadi kebanggaan bagi

masyarakat Serang dan memperkuat identitas budaya lokal. Sate bandeng telah menjadi bagian dari tradisi dan budaya masyarakat Serang selama berabad-abad. Sate bandeng menjadi daya tarik wisata kuliner utama di Serang. kepopulerannya menarik wisatawan lokal dan mancanegara untuk mencicipi hidangan khas ini. Festival sate bandeng yang rutin diadakan setiap tahun menjadi ajang promosi wisata kuliner Serang dan memperkenalkan sate bandeng kepada khalayak yang lebih luas. Sate bandeng tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang tinggi bagi Kota Serang. Upaya pelestarian sate bandeng sebagai simbol wisata kuliner khas Serang perlu terus dilakukan agar warisan budaya kuliner ini dapat terus dilestarikan dan dinikmati oleh generasi mendatang. Untuk kedepan semoga bisa menambahkan.

Variasi rasa dan bumbu

Mencoba variasi rasa dan bumbu baru untuk menarik minat konsumen yang lebih luas. Contohnya, menambahkan rasa pedas, manis, atau asin yang lebih variatif. Selain itu, bereksperimen dengan bumbu rempah-rempah khas daerah lain untuk menciptakan cita rasa yang unik.

Inovasi penyajian

Menyajikan Sate Bandeng dengan cara yang lebih inovatif dan menarik. Contohnya, membuat sate bandeng mini, sate bandeng bakar, atau sate bandeng goreng tepung.

Pengembangan produk olahan

Mengembangkan produk olahan dari Sate Bandeng, seperti abon bandeng, dendeng bandeng, atau keripik bandeng. Hal ini dapat membantu meningkatkan nilai ekonomis dari Sate Bandeng dan memperpanjang masa kadaluarsanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, W.N. (2022) 'PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK OLAHAN BANDENG DAN STRATEGI PEMASARAN ONLINE DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KELURAHAN SAWAH LUHUR KOTA SERANG Puspita', 3(2), pp. 271–281.
- Anggraeni, D. *et al.* (2021) 'Hazard Analysis of Sate Bandeng as Indigenous Food From Banten', *Joint proceedings of the 2nd and the 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)*, 9, pp. 191–195. Available at: <https://doi.org/10.2991/absr.k.210304.034>.
- Ariq, M.N., Wirasari, I. and ... (2023) 'Perancangan Promosi Pada Sate Bandeng Kang Cepi Di Kota Serang', ... *of Art & ...*, 10(2), pp. 2570–2586. Available at: <https://openlibrarypublications.telkomuniversit y.ac.id/index.php/artdesign/article/download/20113/19478>.

- Asep Ridwan, Kulsum and Vivi Ambarwati (2019) 'Perancangan Aksi Mitigasi Risiko Halal Supply Chain pada IKM Sate Bandeng Menggunakan Metode House of Risk', *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 2(4). Available at: <https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.672>.
- Astrabuwono, W., Budiman, R. and Robbani, H. (2022) 'Rancang Bangun Aplikasi Pusat Oleh Oleh Berbasis Android Di Sate Bandeng Hj.Mariyam Kota Serang', *Journal of Innovation And Future Technology (IFTECH)*, 4(2), pp. 56–65. Available at: <https://doi.org/10.47080/iftech.v4i2.2227>.
- Denny, Y.R. et al. (2023) 'Diseminasi Dan Pelatihan Teknologi Alat Integrated Embedded Sensing Systems Bagi Ukm', 20, pp. 260–277.
- Kholidah, Hidayat, Jamaludin, Leksono, 4Universitas Sultan Ageng Tirtayasa 2023.KAJIAN ETNOSAINS DALAM PEMBELAJARAN IPA UNTUK MENUMBUHKAN NILAI KEARIFAN LOKAL DAN KARAKTER SISWA SD CHANOS CHANOS).MELALUI SATE BANDENG. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar* and ISSN (2023) '細川康二 *1, 2 菊谷知也 *3 小畑友里江 *4', 43(4), pp. 342–346.
- Meutia, Ismail, T. and Bukhori, A. (2021) 'Consumer Perceptions of Sate Bandeng Attributes', *Joint proceedings of the 2nd and the 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)*, 9, pp. 28–32. Available at: <https://doi.org/10.2991/absr.k.210304.006>.
- Mirajiani and Susihono, W. (2021) 'The Evaluation of Has-23000 Implementation in Sate Bandeng Industry Certified of Halal', *Joint proceedings of the 2nd and the 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)*, 9, pp. 94–99. Available at: <https://doi.org/10.2991/absr.k.210304.017>.
- Nur, M. (2009) 'Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)', *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1), pp. 1–11.
- Oktafiyani, Y., Pancawati, J. and Anggraeni, D. (2023) 'Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Sate Bandeng (Studi Kasus Sate Bandeng Ibu Amenah Kota Serang) the Influence of Marketing Mix on Buying Decision of Milkfish Satay (Case Study of Sate Bandeng Ibu Amenah , Serang City)', 5(2), pp. 291–299.
- Putri, S.I. et al. (2020) 'Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah', *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 2(1), pp. 1–7. Available at: <https://jasintek.denpasarinstitute.com/index.php/jasintek/article/view/41>.
- Sukmayanti, E., Mulyati, S. and Pancawati, J. (2023) 'Kinerja Finansial UKM Sate Bandeng Ratu Toety Selama Pandemi Covid-19', *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 6(2), p. 336. Available at: <https://doi.org/10.52434/mja.v6i2.3285>.
- Wibowo, R, I.H. and Irawati, Z. (2018) 'Kajian Teknologi Sate Bandeng Iriadiasi Hasil Produksi Litbang Bantan', *Pusat Kemitraan Teknologi Nuklir*, pp. 461–468.
- Winangsih, R., Widyastuti, N.W. and Widyastuti, Y. (2019) 'Membangun Kemandirian Pangan Melalui Manajemen Komunikasi Pemasaran Sate Bandeng Sebagai Produk Unggulan Kota Serang', *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 5(1), p. 105. Available at: https://doi.org/10.32528/pengabdian_iptek.v5i1.2268.
- Wulandari, P. and Najah, Z. (2023) 'Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam', *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 14(3), pp. 488–493. Available at: <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>.