

ISBN 978-602-96609-9-9



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL DAN RAPAT TAHUNAN DEKAN

**Bidang Ilmu-Ilmu Pertanian
Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri
Wilayah Barat**

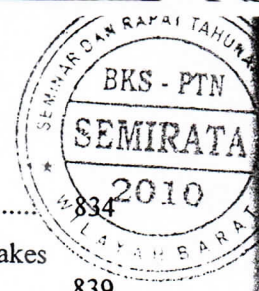
**BUKU 3
AGRIBISNIS, TEKNOLOGI PERTANIAN,
PETERNAKAN, PERIKANAN DAN KELAUTAN,
KEHUTANAN, POSTER**

Tema :

**Revitalisasi Program Studi dan Peningkatan Peran
Perguruan Tinggi Ilmu-Ilmu Pertanian
dalam Pembangunan Pertanian Nasional**

Tim Penyunting:
Septri Widiono
Sigit Mujiharjo
Ketut Sukiyono
Endang Sulistyowati





Identifikasi Jamur pada Tempoyak Makanan Khas Tradisional Bengkulu <i>Hasanuddin</i>		P T
Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dengan Tepung Biji Kecipir Terhadap Mutu Flakes <i>Kesuma Sayuti, Nurhaida Hamzah, Dan Elvira</i>	839	D
Identifikasi Keragaman Sate Bandeng sebagai Produk Unggulan di Propinsi Banten <i>Meutia, Sri Mulyati, Tubagus Bahtiar R, dan Moh. Ana Syabana</i>	845	E E
Pengaruh Pencampuran Terigu, Tepung Singkong dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Organoleptik dan Karakteristik Biskuit <i>Nurhaida Hamzah, Rifma Eliyasm, Dewi Loveina</i>	851	O G
Pengaruh Pemberian Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.) terhadap Kualitas dan Umur Simpan Saus Cabe Besar (<i>Morinda citrifolia</i> L.) <i>Rifma Eliyasm, Gunarif Taib, Rini Nofrida</i>	854	Pe Te
Pemanfaatan Pati Talas (<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis <i>Rina Yenrina, Anwar Kasim, Muhammad Iqbal Syahputra</i>	862	Th De
Pengaruh Jenis Larutan Garam Jenuh sebagai Humektan terhadap Mutu Fisik Daun Pisang Batu (<i>Musa brachycarpa</i>) selama Penyimpanan Dingin <i>Rona J. Nainggolan Dan Elisa Julianti</i>	869	Pe Tri
Perlakuan Air Gambut dengan Zeolit Alam Metode Kolom untuk Mendapatkan Air Bersih Memenuhi Standar Kualitas <i>Sigit Mujiharjo, Syafnil, Johan Niza</i>	875	To Bu
Pemanfaatan Abu Briket Batubara Rumah Tangga sebagai Bahan Penganti Sebagian dalam Pembuatan Mortar <i>Tamrina, Hamzah Lanya, dan Sanjaya</i>	880	Co Pro
Fenomena Kerusakan Akibat Benturan Sesama TBS (Tandan Buah Segar) Kelapa Sawit <i>Yuwana</i>	887	Per Ter
Kajian Analisis Lonsoran Akibat Gempa di Kenagarian Tandikek Kecamatan Partamuan Kabupaten Padang Pariaman. Sumatera Barat, Indonesia <i>Amrizal Saidi, Isril Berd dan Rusli Har</i>	892	Pen Per
Kajian Bahan Pengisi pada Pembuatan Kopi Instan Tablet <i>Kurnia Harlina Dewi, Hasan Basri Daulay, Rahmat Hidayat</i>	902	Eva terh
Pengaruh Kandungan Asam Lemak Bebas pada Limbah Minyak terhadap Rendemen dan Karakteristik Biodiesel <i>Budiyanto</i>	911	Isol Lak
Kajian Penggunaan Zeolit Alam untuk Menurunkan Tingkat Pencemaran Limbah Cair Pengolahan karet <i>Syafnil, Devi Silsia, dan Sigit Mujiharjo</i>	916	Ner yang
Ekstraksi Daun <i>Litsea</i> sp dan Aktivitasnya terhadap <i>Candida albicans, Trichophyton rubrum</i> <i>Faizah Hamzah</i>	921	Beb Bral
Studi Bajak Singkal Satu Telapak dan Bajak Singkal Dua Telapak untuk Pengolahan Tanah Sawah <i>Santosa, Mislaini R., Dan Rio Candra</i>	925	Isol Mar
PETERNAKAN		
Penggunaan Probiotik dan <i>Trichoderma viride</i> untuk Meningkatkan Kualitas Jerami sebagai Pakan Ternak Ruminansia <i>Darlis, Afzalani, T. Kaswari, A. Nasution dan Suryadi</i>	937	



IDENTIFIKASI KERAGAMAN SATE BANDENG SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DI PROPINSI BANTEN

Meutia, Sri Mulyati, Tubagus Bahtiar R, dan Moh. Ana Syabana
Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang-Banten

ABSTRACT

Sate Bandeng is traditional food of Banten. As the indigenous asset of Banten Province it has the good opportunity to develop. The researchs and database about this product are poor. The aim of this study was identify the characteristic, diversity, and consumers preference of sate bandeng in Banten used survey method and organoleptic test. Based on survey, generally sate bandeng are made by old persons, concentrated in Serang district, and become a main job for the sate bandeng makers. The diversity of sate bandeng are where is the sate bandeng coming from, the taste, the process, the packaging, and the self life. Sate bandeng from Central and West of Serang area have the sweet taste and processed using baking method. While sate bandeng from east of Serang area have the hot spicy taste and made using the combination of steaming and baking method in cooking. The self life of sate bandeng was divers, but it still have the short self life.

Key words : Sate Bandeng, Characteristic, Diversity, Serang Area

PENDAHULUAN

Salah satu potensi yang dimiliki Provinsi Banten adalah di bidang perikanan dan kelautan. Hal ini dibuktikan dengan panjang garis pantai yang mencapai 715,21 kilometer. Disamping itu hampir semua kabupaten di Provinsi Banten mempunyai potensi di bidang Perikanan dan Kelautan. Potensi perikanan di Kabupaten Lebak mencapai 17.050.441,81 kg/tahun dengan pemanfaatan rata-rata setiap tahun sebesar 4.464.270,00 kg/tahun atau 26,25%, Kabupaten Pandegelang sebesar 32.285.708,85 kg/tahun dengan tingkat pemanfaatan setiap tahun sebesar 24.203.520,00 kg/tahun atau 74,97%, Kabupaten Serang sebesar 14.825.107,50 kg/tahun dengan tingkat pemanfaatan 8.610.410 kg/tahun atau 58,08% dan potensi perikanan Kabupaten Tangerang sebesar 9.048.646,11 kg/tahun, dengan tingkat pemanfaatan 6.785.340 kg/tahun atau 74,98%.

Pada sektor budidaya, khususnya budidaya tambak, jenis ikan yang telah dikembangkan adalah ikan bandeng. Potensi budidaya ikan bandeng di Kabupaten Serang mencapai 4000 Ha dan kapasitas produksi sebanyak 6000 ton bandeng /tahun (DKP Provinsi Banten, 2008). Masih tradisionalnya pengelolaan tambak menyebabkan produksi ikan bandeng belum optimal, sehingga hasil produksi tersebut baru dapat memenuhi kebutuhan masyarakat Banten.

Selain dipasarkan dalam bentuk ikan mentah, masyarakat Banten khususnya Kabupaten Serang melakukan diversifikasi produk dengan cara mengolahnya menjadi sate bandeng. Pada umumnya pengolahan produksi sate bandeng berupa industri rumahan/kecil yang dilaksanakan di rumah-rumah penduduk dengan menggunakan peralatan sederhana dan tradisional. Sebagai suatu produk khas tentunya tidak sulit menemukan produk sate bandeng di wilayah Kabupaten dan Kota Serang.

Walupun demikian ternyata belum pernah ada penelitian secara mendalam tentang produk sate bandeng dari Kabupaten Serang baik dalam segi ekonomis maupun teknologi. Sehingga data sekunder yang jelas pun mengenai jumlah pengrajin dan dimana saja tempatnya, jumlah produksi tiap periode dan juga omset produksi para pengrajin sate bandeng belum ada. Demikian juga data mengenai kandungan nilai gizi juga belum ada. Padahal data-data tersebut sangat diperlukan sebagai gambaran untuk menentukan kebijakan yang berpihak pada masyarakat dan juga untuk dapat meningkatkan nilai mutu produk sate bandeng. Sehingga dari tahun ke tahun tidak ada peningkatan yang signifikan baik dari segi peningkatan mutu produk maupun peningkatan taraf hidup para pengrajinnya.

Atas dasar itulah maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi keragaman asal, bumbu dan rasa, kemasan, dan daya tahannya didukung dengan uji preferensi konsumen terhadap sate bandeng yang berasal dari setiap wilayah di Kabupaten dan Kota Serang. Dengan demikian, data identifikasi dan keragaman sate bandeng diharapkan dapat digunakan sebagai *state of the art* dalam pengembangan sate bandeng baik dalam segi sosial ekonomi, teknologi pengolahan, maupun strategi pemasaran. Sebagai dasar strategi pengembangan sate bandeng, pada akhirnya penelitian ini dapat