

Identifikasi keragaman dan analisis ekonomi untuk pengembangan usaha sate bandeng sebagai produk unggulan di Propinsi Banten

Meutia

Deskripsi Dokumen: <http://lontar.ui.ac.id/opac/themes/libri2/detail.jsp?id=133492&lokasi=lokal>

Abstrak

Sate bandeng merupakan produk indigenous Banten memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan dan dijadikan sebagai produk unggulan. Data base dan hasil penelitian mengenai sate bandeng sangat sedikit sehingga state of the art dalam perencanaan strategis pengembangan sate bandeng belum dapat ditentukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keragaman dan analisis ekonomi sate bandeng sebagai produk pangan olahan indigenous Banten untuk mendukung pengembangan sate bandeng. Penelitian ini diharapkan menjadi dasar pengembangan sate bandeng yang pada akhirnya dapat mendukung pembangunan propinsi Banten. Penelitian ini dibagi menjadi dua kegiatan pokok yaitu identifikasi dan keragaman sate bandeng, serta uji preferensi konsumen. Kegiatan pertama dilakukan dengan menggunakan metode survei sedangkan kegiatan kedua dilakukan dengan uji organoleptik. Berdasarkan hasil survey ditunjukkan bahwa pengrajin sate bandeng terkonsentrasi di wilayah Kotamadya dan Kabupaten Serang masing-masing sebesar 64% dan 36% dengan jumlah total 14 pengrajin. Sebanyak 71% usaha kerajinan sate bandeng merupakan mata pencaharian utama bagi pengrajin, sedangkan sisanya merupakan usaha sampingan. Pelaku usaha kerajinan sate bandeng dengan usia lebih dari 41 tahun sebanyak 86% dengan lama usaha sudah mencapai lebih dari 20 tahun dan mampu menyerap tenaga kerja dalam skala industri rumah tangga yaitu antara satu sampai empat orang setiap pengrajin. Sate bandeng khas Banten memiliki beberapa keragaman yaitu asal daerah pengrajin, proses pemasakan, rasa, kemasan, dan daya tahan. Asal daerah pengrajin memperlihatkan ciri khas tertentu terutama dalam rasa dan proses pemasakan. Wilayah Serang Timur memproduksi sate bandeng dengan rasa pedas dan proses pembuatannya mengkombinasikan antara pengukusan dan pemanggangan. Wilayah Serang Barat dan Tengah umumnya memproduksi sate bandeng dengan rasa manis dan pemasakannya hanya dengan dipanggang saja. Penggunaan kemasan tidak terlalu beragam, umumnya menggunakan plastik, daun atau kertas minyak dan tidak bertujuan untuk mengawetkan produk dan meningkatkan daya tarik. Ketahanan sate bandeng juga tidak terlalu beragam. Sate bandeng dengan rasa manis yang diproduksi oleh Rt Mahfudhoh memiliki citarasa yang paling disukai oleh panelis. Pengujian organoleptis tahap satu dan dua menunjukkan bahwa masih terjadi inkonsistensi dalam pembuatan sate bandeng setiap kali produksi sehingga diperlukan suatu prosedur operasi standar bagi setiap pengrajin.