

Sate Bandeng Kuliner Warisan Kesultanan Banten

written by Editor2 - | 26 Februari 2023



Kabar6-Banten merupakan provinsi paling barat di Pulau Jawa. Salah satu kuliner yang terkenal di Banten adalah sate bandeng. Sate bandeng yang gurih dan lezat ada di kota Serang, Banten.

Sate berbahan dasar ikan bandeng segar ini konon dahulu adalah salah satu kuliner warisan Kesultanan Banten. Tak heran jika kuliner sate bandeng ini paling banyak diburu para pencinta kuliner dari dalam maupun luar kota.

Keunikan dari sate bandeng adalah tidak mengandung duri. Sebab dalam proses pembuatannya, semua duri atau tulang ikan bandeng sengaja dibuang. Unikny, kulit ikan bandeng ini tidak dibuang sebab akan diisi kembali dengan daging bandeng yang sudah berbumbu. Tentu saja sisik ikannya sudah dibersihkan.

Jadi, daging ikan bandeng tanpa tulang ini kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu tradisional yang telah diracik secara khusus. Setelah dimasukkan kembali ke dalam kulitnya, bandeng ini siap dibakar di atas bara arang batok kelapa. Tidak lupa, sebelum dibakar, terlebih dahulu sate bandeng ditusuk dengan sebilah bambu.

Namun ada pula yang dijepit dengan bambu sehingga penampakannya mirip dengan sate.

Penyajian sate bandeng selain dibakar atau diasapi, bisa juga dengan cara dikukus saja. Atau bisa juga dengan menggorengnya. Dijamin cita rasanya enak dan nikmat, bikin nagih.

Apa bumbu rahasia yang bikin bandeng bakar khas Banten ini lezat gurih? Rahasiannya adalah menggunakan santan kelapa. Bumbu lainnya adalah garam, bawang merah, gula merah, serta ketumbar.

****Baca Juga: [7 Objek Wisata Istimewa Ini Hanya Ada di Johor Bahru Malaysia](#)**

Harga sate bandeng cukup terjangkau untuk para pecinta kuliner dari berbagai kalangan. Sate bandeng ini terdiri dari dua varian rasa yaitu rasa original dan rasa pedas.

Jadi, kalau semula daging bandeng ini identik dengan ikan berdaging lembut yang enak tapi durinya bikin repot, maka dengan menyantap kuliner khas Banten ini, maka kerepotan menyisahkan tulang atau duri ikan sudah tidak ada lagi. Pecinta kuliner tinggal menyantapnya saja di meja makan.

Panganan ini cocok bagi yang menyukai bandeng dan tidak mau repot. Yuk, kita mulai biasakan makan ikan supaya sehat. (Red)

Nikmati Sensasi Sate Khas Korea di Graha Raya

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Ketika kalian menyusuri keindahan malam di Jalan Graha Raya Bintaro, cobain deh mampir ke Tre'dakkochi Skewers di Ruko Fortune.

Ditempat itu kalian akan disajikan sate Dakkochi yang berisi 5 potongan ayam ditambah daun bawang, lalu dipanggang dengan bumbu-bumbu ala Korea Selatan, dijamin nagih.

Owner Tre'dakkochi Skewers, Muhammad Rega mengatakan, sate dakkochi berbeda dengan sate-sate lain, terlebih terhadap sate taichan yang lagi hype banget.

Rega sapaan akrabnya menerangkan, sate dakkochi dipanggang dengan bumbu-bumbu yang memang asli Korea Selatan, bahkan ada satu bumbu yang hanya bisa dibeli di K-Mart.

"Rasa satenya sih dari bumbunya gitu, karena konsep nya itu bumbunya ala-ala Korea gitu, tapi bentuknya mungkin orang nyangka nya sate ala Jepang gitu, cuma kalo emang ibaratnya dia (pelanggan, red) nyobain rasanya pasti beda banget sama rasa sate taichan," ujarnya kepada Kabar6.com, ditulis Senin (13/9/2021).

Diungkapkannya, sate dakkochi sendiri dihargai Rp5000 untuk 1 tusuk nya, namun jika paketan pelanggan dapat menikmati 5 tusuk sate hanya membayar Rp20 ribu.

Rega menjelaskan, sate dakkochi terdiri dari dua sajian yaitu original dan spicy, lalu ditemani dengan kesegaran ice blackurant yang mampu membuat malam kalian lebih menyenangkan.

Selain ice blackurant, dikatakannya, ada juga minuman lain yaitu Lemon Tea, dan Sweet Tea. "Ini adalah inovasi dan motivasi baru yang berbeda dari kebanyakan, yaitu menjual sate dan sajian ala korea gitu," ungkapnya.

Diterangkan Rega, saat ini memang sedang hype terhadap Korean Pop atau K-Pop, maka dari itu dirinya berharap mampu menarik pembeli dari fans K-Pop ataupun yang penasaran mengenai sajian Korea.

**Baca juga: [Gebyar HUT RI ke-76, Hotel Santika Premiere Bintaro Sajikan Diskon Special F&B](#)

"Untuk pemasaran yah normal yah kita random ke semua kalangan, cuma kan sekarang lagi marak-marak nya Korea, jadi ya mungkin orang-orang yang suka Korea dan segala macam penasaran atau

gimana, dan bisa mencoba disini sate ala Korea,” paparnya.

Saat ini, sate dakkochi tersebut bisa dipesan melalui Grab Food yang memudahkan pelanggan untuk memesannya. “Kita sudah bisa dipesan melalui Grab Food, dan kini Go-food pun sedang dalam proses,” tutupnya.(eka)

Kebiasaan Salah yang Sering Dilakukan Saat Konsumsi Daging

written by Editor | 26 Februari 2023



Kabar6-Idul Adha selalu identik dengan sajian makanan berbahan dasar daging. Jadi tidak heran bila saat idul Adha, sebagian besar umat muslim mengolah aneka hidangan ‘berat’ dari daging merah, baik daging sapi maupun daging kambing.

Tanpa disadari, seringkali kita melakukan kebiasaan yang salah saat mengonsumsi daging, sehingga berdampak tidak baik bagi kesehatan. Melansir doktersehat, berikut sejumlah kebiasaan

makan yang sering dilakukan saat Idul Adha:

1. Langsung mengolah daging dalam jumlah banyak menjadi berbagai sajian

Ketersediaan daging yang cukup banyak atau lebih banyak dari hari biasa, cenderung membuat kita ingin segera mengolah seluruh daging menjadi berbagai sajian. Padahal hal ini menjadi salah satu penyebab kebiasaan tidak sehat pada saat Idul Adha.

Langsung mengolah daging dalam jumlah banyak akan membuat kita cenderung makan lebih banyak pula. Apalagi jika daging disajikan dengan berbagai sajian dan metode masak, misalnya digoreng, direbus, atau di kuah santan.

Batasi jumlah daging yang Anda olah dalam satu hari. Jika memang ada cukup banyak jumlah daging, Anda bisa menyimpan dalam suhu beku untuk diolah pada waktu masak lainnya.

2. Tidak menghilangkan bagian berlemak pada daging

Langsung mengolah daging tanpa memperhatikan bagian berlemak pada daging, apalagi di waktu yang membuat kita cenderung makan daging lebih banyak, tentu membuat konsumsi daging tinggi lemak akan semakin besar. Padahal, mengonsumsi daging tinggi lemak, akan meningkatkan kolesterol jahat dalam tubuh.

Solusinya, Anda perlu menghilangkan bagian berlemak yang nampak pada daging, berupa garis atau serat putih dan bagian gajih. Hal ini bisa dilakukan dengan memotong atau mengiris bagian tersebut.

3. Memilih metode masak yang tinggi lemak

Mengolah daging menjadi banyak sajian masakan memang merupakan hal yang wajar. Namun jika daging diolah dengan metode masak yang tinggi lemak, misalnya kuah santan, digoreng, atau goreng tepung, maka tentu hal ini bukanlah pemilihan metode masak yang tepat.

Daging telah memiliki banyak kandungan lemak alami, jika

metode masak yang kita pilih adalah metode yang tinggi lemak, maka kandungan lemak dalam sajian daging tentu akan semakin meningkat.

Jadi, pilih metode masak daging yang rendah lemak, misalnya merebus, kuah bening, panggang, atau bakar.

4. Tidak membatasi porsi konsumsi daging dalam satu hari
Mengonsumsi daging saat Idul Adha memang seakan umum dilakukan. Kita bisa lebih sering mengonsumsi daging, baik ketika mengolahnya sendiri di rumah atau saat berkunjung ke kerabat maupun saudara.

Jika tidak dikontrol, kondisi ini tentu akan membuat konsumsi daging dalam sehari menjadi berlebihan dan asupan lemak jenuh serta kolesterol menjadi meningkat.

Solusinya, batasi konsumsi daging dalam satu hari. Pastikan Anda tidak mengonsumsi daging lebih dari tiga porsi, setara dengan 100-120 gram daging dalam satu hari.

5. Tidak menyajikan daging dengan makanan tinggi serat
Sebagian besar sajian makanan khas Idul Adha, meskipun disajikan dengan metode masak rendah lemak, cenderung kurang mengandung serat.

Hal ini kemudian menyebabkan tubuh hanya banyak mengonsumsi makanan berprotein hewani dan seakan melupakan serat yang justru penting untuk mengurangi lemak dan kolesterol dalam tubuh. [** Baca juga: Bystander Effect, Fenomena 'Menonton' Sebuah Kecelakaan & Bukan Membantu Si Korban](#)

Jadi, sajikan daging dengan makanan pendamping dari sayur, kacang-kacangan, atau umbi-umbian tinggi serat. Makan daging sekaligus dalam satu waktu tidak disarankan.(ilj/bbs)

Sate Madura Cak Iwan Arya Putra, Menu Alternatif Warga Kedaung

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Buka sejak pukul 17.00 WIB sore, sate Madura milik cak Iwan menjadi menu alternatif warga kedaung, Kota Tangerang Selatan (Tangsel). Geliat usaha kuliner tersebut mampu meraup omset yang cukup lumayan.

Tiara (43), istri pemilik warung sate pojok kedaung mengatakan kepada kabar6, perharinya kebutuhan daging kambing yang di perlukan mencapai satu kilogram.

Kata Tiara, pihaknya membutuhkan daging kambing itu satu kilogram untuk perharinya, paling dari satu kilogram daging itu saya jadikan 100 tusuk sate.

“Tapi kalau daging ayam bisa mencapai lima kilogram, alhamdulillah hingga pukul 24.00 WIB biasanya sudah habis,” ujar Tiara, Sabtu malam (24/11/2018).

Harga yang di bandrolpun cukup murah, yakni Rp25.000 perporsinya, dan untuk harga sate ayamnya cukup dengan Rp18.000 perporsinya.

Merintis usaha sejak 2010 lalu, kini Sate Cak Iwan telah berkembang dengan membuka cabang baru tepat di depan kelurahan Sawah Lama, Ciputat, Tangerang Selatan.

**Baca juga: [Ketum DPP IKAALL Lantik Pengurus DPD IKAALL Jateng.](#)

Dewi (30), warga Serua Indah, yang merupakan salah satu pelanggan sate Cak Iwan ini mengatakan, bahwa menu sate ini menjadi menu alternatif keluarganya.

“Iya mas, kebetulan rumah saya dekat, sate disini cukup empuk. Saya dan keluarga kalau tidak masak, pasti beli sate disini,” paparnya. (adt)

Sate Taichan di Pasmob Bintaro Jaya, Jos Banget

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Ingin merasakan sate taichan dan teriyaki khas daging sapi dengan citarasa juara? Kiranya Steak Taichan 76 di Pasar Moderen (Pasmod) Bintaro Jaya Tangerang Selatan (Tangsel) dapat menjadi referensi Anda.

Seporsi sate taichan di booth kuliner Steak Taichan 76 berisikan 10 tusuk sate dengan pilihan daging sapi atau daging ayam yang disajikan hangat di atas hot plate.

Disini ada taichan cheese, yang dapat disantap denganocolan keju cair. Ada pula menu taichan tabur keju 76, yang di atasnya ditaburi parutan keju. Serta taichan mozarella 76, mozarella kental yang gurih dan lezat diguyurkan di atasnya.

Semua pilihan tersebut membuat kenikmatan sempurna saat menyantapnya. Satu lagi pilihan yang spesial, taichan khas daging sapi yang sangat empuk nan gurih. Harga menu Taichan berkisar Rp30 ribu – Rp50 ribu per porsi.

Menu andal lainnya adalah paket teriyaki. Pilihannya adalah teriyaki khas daging sapi dan teriyaki ayam yang juga disuguhkan dengan hot plate, hanya Rp35 ribu per

porsinya.**Baca juga: [Varian Saus Mama Tina Shop, Harga Terjangkau Masakan Jadi Sempurna.](#)

Menu teriyaki disuguhkan dengan nasi yang ditaburi topping berupa serutan sosis ditambah irisan telur dadar dan irisan tumis bawang bombai. Joss banget. (fit)