

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Landasan Teori

Sate ayam khas Ponorogo merupakan sate yang berasal dari daerah Ponorogo, Jawa Timur. Sate berasal dari dialek khas orang Ponorogo yang berarti sak biting (sak beteng). Kurang lebih jika diartikan dalam Bahasa Indonesia, satu tusuk/setusuk lidi. Sejak zaman kerajaan Wengker, makanan ini sudah dikonsumsi oleh masyarakat Ponorogo pada abad ke-15, dan diketahui oleh bupati pertama Ponorogo yaitu Batoro Katong, ketika berhasil menaklukkan Wengker menjadi Ponorogo.

Bahan baku utama sate ayam khas Ponorogo biasanya menggunakan daging ayam. Tetapi, daging ayam dipotong atau difilet tipis-tipis, tidak dipotong kotak-kotak. Kemudian setelah dipotong-potong, bahan baku tersebut direndam dengan bumbu supaya lebih meresap dagingnya. Setelah itu, sate dipanggang selama 3 sampai 5 menit dengan menggunakan tungku yang terbuat dari tanah liat. Bahkan selama satenya dipanggang pun tetap dilumuri oleh bumbu.

Terdapat aneka macam sate ayam khas Ponorogo yang dijual. Seperti sate ayam pak H. Tukri Sobikun, sate ayam Ngepos Pak Yatno, sate ayam Pak Kaderi, sate ayam Pak Mesiran, sate ayam Pak Kisul, sate ayam Pak Koris, sate ayam Setono (bahkan ada yang punya cabang, salah satunya sate ayam Setono cabang Mbak Anis), sate ayam Purbosuman, dan masih banyak lagi. Biasanya warung sate ayam khas Ponorogo buka di sore hari. Sate di Gang Lawu justru membuka warungnya di pagi hari.

2.2 Studi Literatur

Mengapa masyarakat Ponorogo lebih memilih mengonsumsi sate ayam daripada fast food yang juga dijual di seluruh kota Ponorogo? Pada dasarnya, makanan ini dianggap sudah menjadi makanan khas yang melekat pada mereka. Seperti menekankan bahwa makanan ini adalah identitas masyarakat Ponorogo.

Bahkan mereka tidak terlalu mempermasalahkan kehadiran restoran fast food sebagai saingan dari restoran sate ayam. Karena, pemerintah daerah Ponorogo memberi dukungan penuh pada industri sate ayam khas Ponorogo dengan cara memberi izin dan sertifikat pendukung.

Sate ayam khas Ponorogo memiliki keunikan-keunikan tersendiri. Yang tidak dapat dimiliki oleh makanan khas daerah lainnya. Pertama adalah bumbu marinasi untuk mengoles sate ayam ini bentuknya cair. Bahan-

bahannya adalah bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, dan lainnya. Lalu, cara menggunakan bumbu marinasi biasanya dicelupkan atau dioles-oles saat sate ayam dipanggang.

Kedua adalah proses pemanggangan sate ayam. Ini menggunakan alat pemanggang dan arang tradisional untuk menciptakan aroma dan kelezatan makanan. Jadi sate ayam yang sudah dimarinasi dengan bumbu sate biasanya dipanggang. Tidak digoreng, direbus, atau dibekukan sekalipun.

Ketiga, siapa yang tidak mengenal sambal kacang? Dalam penyajian sate ayam biasanya penjual membuat sambal kacang yang berbentuk cair atau bubuk. Jika berbentuk cair, maka sambal kacang bisa dibuat seperti bubur yang kemudian tinggal dilumurkan ke sate ayam. Jika bentuknya cair, berarti konsumen tinggal memakan sate ayamnya saja tanpa perlu menyiapkan sambal kacang dalam bentuk cair. Keempat, ada pelengkap-pelengkap dalam penyajian sate ayam khas Ponorogo. Seperti lontong, irisan bawang merah, irisan mentimun, dan lainnya. Terakhir, sate ayam khas Ponorogo biasa disajikan dalam acara-acara penting. Seperti acara hajatan, acara pengajian, dan lainnya.



Gambar 1. Sepiring sate ayam khas Ponorogo

Gambar 1 menunjukkan sepiring sate ayam khas Ponorogo dari warung Sate Ayam Setono

Cabang Mbak Anis yang berlokasi di jalan Brigjen Katamsno, Kadipaten, Ponorogo, Jawa Timur dengan kode pos 63491. Berikut ini adalah review mengenai sate ayam khas Ponorogo:

1. Harga: Rp. 10.000-20.000/tusuk sate.

2. Tekstur: Daging ayam lebih empuk dan bentuknya kecil-kecil, serta satu tusuk terdiri dari tiga potong ayam
3. Rasa: Cenderung lebih gurih dan pedas.
4. Aroma: Cenderung berbau seperti bawang-bawangan dan rempah-rempah.
5. Sambal sate: Bentuknya seperti bubuk karena cenderung lebih kering, jadi ketika di rumah hanya perlu mengolahnya seperti bubur. Atau mirip seperti sambal sate Madiun.
6. Bahan baku utama; Daging ayam yang sudah disiram air panas dan dipotong kecil-kecil.

