

Dukung Penjual Sate, Pemkab Purwakarta Perkuat “Sikomando”

Category: Daerah
5 Oktober 2024



PURWAKARTA, Prolite – Sebagai salah satu daya tarik Kabupaten Purwakarta, kita memang akan banyak menemui warung sate maranggi tempat yang juga dikenal dengan destinasi Bendungan Jatiluhur ini.

Kepala Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Purwakarta, Ida Siti Hamidah mengatakan, Purwakarta memang memiliki banyak peternakan sapi untuk mendukung para pengusaha sate maranggi mendapatkan daging segar. Salah satunya adalah dengan pelaksanaan program Sapi Kerbau Komoditas Andalan Negeri

(SIKOMANDAN).

“Program SIKOMANDAN yang dilaksanakan sejak 2021 merupakan program pemerintah pusat hingga pemerintah daerah yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan daging dalam negeri,” kata Ida.

Ida menambahkan, Program itu dilaksanakan dengan merangkul para pelaku usaha peternakan rakyat. Selain untuk mengurangi kebutuhan daging impor secara bertahap, program itu juga untuk meningkatkan kesejahteraan peternak rakyat skala kecil.

“Karena memang, Warga Kabupaten Purwakarta memang lebih memilih membeli daging impor, karena harganya yang lebih muran,” tambahnya.

Berdasarkan Data dari Dinas Peternakan dan Perikanan (Diskanak) Kabupaten Purwakarta, angka kelahiran ternak sapi dan kerbau melalui program SIKOMANDAN tahun 2021 mencapai ekor, tahun 2022 sebanyak ekor, dan angka kelahiran tahun 2023 sebanyak ekor.

Sementara kelahiran ternak untuk tahun 2024, sepanjang Januari-Juni, jumlah kelahiran ternak sudah mencapai 706 ekor.

“Untuk tahun ini, jumlah kelahiran ternak diproyeksikan akan terus bertambah mengingat program masih berlangsung hingga akhir tahun,” kata Ida.



Salah satu yang mendapatkan manfaat dari pertambahan jumlah Sapi di Purwakarta, adalah Abah Ace, yang menjual sate maranggi dengan menggunakan tanggungan, karena menurutnya, itu lebih Ace sudah sejak puluhan tahun berjualan menggunakan tanggungan itu. Bahkan kata dia dari mulai harga sate per tusuk Rp200 hingga sekarang Rp1000 per tusuk.

“Ah raoseun ditanggung mah, te mahal biaya na, pami roda mah rada awis mana langkung berat, (ah enak saja kalau ditanggung

tidak mahal biayanya, kalau roda mahal dan berat,red)", ujar ayah 7 anak itu disela melayani pelanggannya.

Setiap hari abah Ace membawa 3 kg daging iga sapi. Ia berjualan mulai pukul wib dilanjut jam WIB, biasa mangkal di Sempurnunggal (lapang Garuda) lalu berkeliling.

Saat jaya-jaya nya, abah Ace mengaku memiliki 7 unit tanggungan. Namun kini para pekerjanya itu sudah beralih profesi semua dan hanya dia yang tetap bertahan berjualan sate di tanggung.

Pada kesempatan itu abah Ace pun memberikan tips dan rahasia membuat sate kebanggaan warga Purwakarta ini.

Kata abah, sate maranggi terlebih dulu harus dimarinasi atau di bacem selama 30 menit dengan air, gula, garam, bawang merah, dan bawang putih. Setelah semua bumbu meresap ke daging yang sudah ditusuk atau sate diangkat hingga siap dibakar.

"Sate maranggi abah mah bedana di bumbu kacang atau oncom, sambelna bisa goang atau tambah kecap," tuturnya.

Terpenting kata abah adalah marinasi atau bacem setengah jam sehingga daging lebih mengembang dan empuk. Selain itu bagian daging alot dipisahkan sehingga daging lebih cepat dibakar dan tidak alot. Dan agar lebih yummy sate bisa dipadu padan dengan ketan bakar.