

## EKSPERIMEN PEMBUATAN SATE TAICHAN KUAH TONGSENG

Desi Ayu Permatasari<sup>1</sup>, Puput Dewi Anggraeni<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Harapan Bersama Tegal

<sup>2</sup>Politeknik Harapan Bersama Tegal

Email: desiayu357@gmail.com<sup>1</sup>, puput.dewi@poltektegal.ac.id<sup>2</sup>

### Abstrak

Sate adalah menjadi salah satu andalan kuliner Indonesia yang memiliki lebih dari satu macam jenis, seperti sate madura, sate padang, sate klatak, dan berbagai jenis sate lainnya. Salah satu sate yang kini banyak diminati adalah “sate taichan” dan ini menjadi salah satu peluang bisnis yang cukup populer saat ini. Sate taichan mulai berkembang pesat sejak tahun 2016 hingga sekarang. Tongseng merupakan kuliner tradisional asli Indonesia yang diolah dengan mengoseng bumbu rempah-rempah dengan kecap dipadu dengan kuah gulai. Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui cara proses pembuatan pada eksperimen sate taichan kuah tongseng ini. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode panggang dan juga menggunakan metode rebus untuk membuat kuah tongsengnya. Penelitian ini menggunakan analisis uji organoleptik dan uji hipotesis kemudian diolah menggunakan alat bantu SPSS (Statistical Product and Service Solutions). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa hasil nilai signifikan dari Rasa 0,089, Tekstur 0,673, Warna 0,696, Aroma 0,696 menyatakan diterima.

**Keyword: Sate Taichan, Kuah Tongseng, Teknik Panggang dan Rebus**

### Abstract

*Satay is one of the mainstays of Indonesian cuisine which has more than one type, such as Madura satay, Padang satay, Klatak satay, and other types of satay. One of the satays that is currently in great demand is "Taichan satay" and this is a business opportunity that is quite popular today. Sataytaichan began to grow rapidly since 2016 until now. This study is an experimental study that aims to determine the manufacturing process in taichan satay with tongseng sauce. In this study, Taichan satay is modified with Tongseng sauce. Tongseng is a traditional Indonesian culinary that is processed by roasting spices with soy sauce combined with curry sauce. The cooking method used in this study is roasting the satay and then using the boiled method to make the tongseng sauce. This study used organoleptic test analysis and hypothesis testing and then processed using SPSS (Statistical Product and Service Solutions) tools. The results in this study indicate that the results of the significant value of Taste 0.089, Texture 0.673, Color 0.696, Aroma 0.696 are accepted.*

**Keyword: Taichan Sate, Tongseng Sauce, roasting and Boiled Techniq**

## PENDAHULUAN

Masakan Indonesia adalah salah satu masakan paling beraneka ragam dan penuh warna di dunia, penuh dengan rasa yang kuat. Hal ini karena Indonesia terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni dari 17.508 pulau yang ada Indonesia juga negara kepulauan terbesar di dunia, dengan lebih dari 300 kelompok etnis. Banyak masakan daerah, sering didasarkan pada budaya pribumi dan pengaruh asing. Indonesia memiliki sekitar 5.350 resep tradisional, dengan 30 di antaranya dianggap yang paling penting. Masakan Indonesia mempunyai cita rasa yang kompleks, yang diperoleh dari bahan-bahan tertentu dan campuran bumbu rempah-rempah. Masakan Indonesia memiliki rasa yang kaya, paling sering digambarkan sebagai gurih, dan pedas, serta kombinasi dari rasa dasar seperti manis, asin, asam dan pahit. Indonesia adalah rumah bagi sate salah satu masakan paling populer di negara ini, ada banyak varian di seluruh Indonesia (Chefindos, 2018)

Ada beberapa jenis makanan Indonesia yang banyak diminati anak-anak dan orang dewasa, Salah satunya yaitu Makanan Pokok (maincourse). Makanan Pokok merupakan salah satu pangan mengandung karbohidrat yang sering dikonsumsi atau telah menjadi bagian dari budaya makan berbagai etnik di Indonesia sejak lama. Makanan Pokok sangatlah beragam, sesuai dengan keadaan tempat dan budaya serta kearifan lokal.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sate taichan kuah tongseng ini yaitu daging ayam, daging sapi, bumbu marinasi (garam, kaldu jamur, thyme, kecap asin, saus tiram, gula), susu uht, bumbu rempah (kemiri, ketumbar, daun alam, bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, kunyit, kecap manis, gula pasir) untuk kuah tongsengnya sendiri. Sebagai penambah cita rasa serta mempercantik tampilan masakan tersebut, dapat diberikan berbagai macam tomat, kembang kol, daun bawang/bawang goreng, sambal bawang.

Sate adalah menjadi salah satu andalan kuliner Indonesia yang memiliki lebih dari

satu macam jenis, seperti sate Madura, sate Padang, sate Klatak, dan berbagai jenis sate lainnya. Salah satu sate yang kini banyak diminati adalah “sate taichan” dan ini menjadi salah satu peluang bisnis yang cukup populer saat ini. Sate taichan mulai berkembang pesat sejak tahun 2016 hingga sekarang. Bukan hanya di Jakarta saja, sate taichan bahkan sudah berkembang pesat keseluruh Indonesia.

Sate taichan semakin berinovasi, bukan hanya bakar Anda juga dapat memilih sate taichan goreng sebagai menu pilihan. Sate taichan adalah sebuah varian sate yang berisi daging ayam yang dibakar tanpa baluran bumbu kacang atau kecap seperti sate pada umumnya. Sate taichan memiliki rasa yang gurih dari garam dan asam dari jeruk nipis serta pedas dari sambal yang digunakan. Sate gurih ini dibuat menggunakan daging dada ayam polos, jadi rendah lemak dan aman banget buat yang sedang program diet (Sahabatufs, 2019).

Tongseng adalah sejenis gulai dengan bumbu yang lebih "tajam". Perbedaan yang lebih jelas adalah pada penggunaan dagingnya. Tongseng dibuat dengan menggunakan daging yang masih melekat pada tulang, terutama tulang iga dan tulang belakang. Tongseng pada umumnya menggunakan daging kambing, meskipun ada pula tongseng daging sapi dan kerbau. Memasak tongseng dengan bahan daging sapi tentu menjadi pilihan tepat bagi para penikmat olahan daging sapi. Sebagai tambahan, kedalam kuah kental dimasukkan sayuran seperti kol, bawang putih, tomat, dan kecap. Bumbunya merupakan oseng-oseng yang terdiri dari campuran garam, bawang putih, kecap dan lada. Tongseng dianggap sebagai makanan khas daerah Solo, Magelang dan sekitarnya. tongseng menjadi hidangan menu yang selalu diolah dan di makan, seperti perayaan Idul Adha bagi masyarakat muslim. Hidangan tongseng

ini mempunyai cita rasa gurih yang khas dari santan dan aroma rempah yang kuat dari berbagai campuran bumbu yang digunakan (Komarudin, 2018).

## KAJIAN PUSTAKA

### Sate Taichan

Sate berasal dari Jawa, Indonesia, sate juga sangat populer di negara-negara Asia Tenggara seperti Malaysia, Singapura, Thailand dan Filipina. Sate disajikan dengan berbagai macam bumbu dan dimakan dengan nasi, kupat atau lontong dan diberi pelengkap yaitu acar timun dan tomat, kemudian cara mengolah sate ini dengan dibakar dengan menggunakan bara arang kayu atau arang hitam (Nugroho, 2014).

Sedangkan Sate Taichan hanya terbuat dengan menggunakan daging ayam yang dibakar polos. Daging ayam yang hendak dibakar hanya diberi sedikit tambahan garam dan perasan jeruk nipis, sehingga masih berwarna putih bukan coklat seperti sate kebanyakan. Bumbu yang digunakan sebagai pelengkapnya juga bukan saus kacang atau kecap melainkan garam dan sambal yang pedas. Secara aspek cita rasa, sate ini lebih menonjolkan rasa gurih alami dari daging ayam yang dibakar dibanding bermain dengan racikan bumbu.

Menurut (Nufus et al., 2016) ciri-ciri sate pada umumnya:

- Pada umumnya terbuat dari bahan makan hewani seperti daging sapi, ayam atau kambing.
- Daging bahan pembuatan sate dipotong dadu kemudian ditusuk dengan tusukan sate.
- Selalu dimasak dengan cara dibakar diatas arang.
- Disajikan bersama campuran bumbu dan pelengkap

### Tongseng

Tongseng merupakan kuliner tradisional asli Indonesia yang diolah dengan mengoseng bumbu rempah-rempah dengan kecap dipadu dengan kuah gulai. Masakan ini dibuat dengan menggunakan daging yang

masih melekat pada tulang, terutama tulang iga dan tulang belakang (Nugroho, 2014)

Tongseng merupakan kuliner tradisional asli Indonesia yang diolah dengan mengoseng bumbu rempah-rempah dengan kecap dipadu dengan kuah gulai. Hidangan tradisional kurang diminati oleh kalangan anak muda sehingga dengan memadukan pasta fettuccine sebagai saus tongseng (Parikesit, 2020).

## Metode Pembuatan

### 1. Panggang (*Grill*)

Metode memasak yang prosesnya dengan cara dipanggang diatas bara api yang menggunakan pan khusus Sumber panas yang dapat digunakan untuk grilling ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas Kata grill berasal dari gridof wire (pangangan kawat) yang disiapkan untuk membakar makanan. Bahan-bahan yang dimasak dengan grilling ditempatkan  $\pm 10$  cm di atas sumber panas langsung (Mulyatiningsih, 2007).

### 2. Rebus (*Boiled*)

Metode masak yang prosesnya dengan cara direbus menggunakan air, kaldu, susu sampai dititik didih hingga 100°C. Perebusan yang bertingkat dari temperature panas yang rendah sampai temperature panas tinggi (Afsheena, 2022).

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan

yang mengandung fenomena sebab akibat Dengan demikian metode penelitian yang dapat menghasilkan informasi yang lengkap dan valid, dilakukan dengan cepat, sehingga dapat menghemat biaya, tenaga dan waktu (Husaimah et al., 2022)

### Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan Penelitian

Nama Bahan	Jumlah
Daging Ayam	500 gr
Daging Sapi	500 gr
Garam	½ sdt
Gula Pasir	1½ sdt
Thyme	½ sdt
Bawang Putih	3 siung
Bawang Merah	4 siung
Kecap Ikan	½ sdt
Saos Tiram	1 sdt
Serai	1 batang
Susu	500 ml
Kaldu jamur	1 sdt
Kemiri	4 butir
Ketumbar	1 sdt
Lengkuas	1 ruasjari
Daun salam	2 lembar
Kunyit	1 ruasjari
Minyak Goreng	6 sdm
Kembang Kol	½ buah
Tomat	2 buah

Sumber: Peneliti (2022)

Adapun peralatan yang digunakan pada penelitian ini adalah:

Tabel 2. Alat Penelitian

Nama	Jml	Satuan	Merek	Ket.
Pan Grill	1	Buah	Lokal	Stainless steel
Panci Bercekung	1	Buah	Lokal	Stainless steel
Kompor	1	Buah	Lokal	Kaca
Talena	1	Buah	Lokal	Plastik
Pisau	1	Buah	Lokal	Stainless steel
Tusuk sate	15	Pcs	Lokal	Kayu
Piring	1	Buah	Lokal	Plastik

Mangkuk	1	Buah	Lokal	Plastik
Sendok	2	Buah	Lokal	Plastik
Blender	1	Buah	Lokal	Kaca
Capitan	1	Buah	Lokal	Stainless steel
Sutil	1	Buah	Lokal	Kayu
Centong sayur	1	Buah	Lokal	Plastik
Kuas	1	Buah	Lokal	Plastik

Sumber: Peneliti (2022)

Prosedur pengolahan sate taichan kuah tongseng adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Prosedur Pengolahan Sate Taichan Kuah Tongseng  
 Sumber: Peneliti (2022)

### Analisis Data

Analisis data digunakan untuk membantu dalam menyelesaikan berbagai masalah yang ditemukan selama proses penelitian. Proses pengolahan data ini dapat dimulai saat semua informasi yang dianggap penting

telah catat dan siap untuk dianalisa . Analisis data pada penelitian ini menggunakan Uji Organoleptik dan Uji Hipotesis, dan proses tersebut juga untuk menganalisis informasi menarik semua data menjadi singkat.

Uji Organoleptik merupakan untuk pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai latutama untuk pengukuran adanya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan yang begitu sangat penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptic dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Wahyuningtias, 2010).

Sedangkan tujuan uji hipotesis dalam penelitian ini digunakan untuk menguji hasil penelitian signifikan untuk menunjuk besarnya pengaruh masing-masing variabel. Signifikansi hubungan dua variabel dianalisis dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Jika angka signifikan  $< 0,05$  maka hubungan variable signifikan.
2. Jika angka signifikan  $> 0,05$  maka hubungan variable tidak signifikan.

Pada dasarnya, signifikan berarti “Nyata” atau “benar-benar” berbeda. SPSS selalu menggunakan tolak ukur 5%, yang berarti resiko kesalahan mengambil keputusan dibatasi sampai 5% tidak boleh lebih. Data dari hasil pengitungan rata-rata kemudian akan ditampilkan dengan diagram batang (*Bar chart*) Dengan Program SPSS data dianalisis sehingga menghasilkan nilai rata-rata (*Mean*) dan (*Sig.2-tailed*) untuk mengetahui signifikan produk yang diuji (Maulana, 2021).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari percobaan yang telah dilakukan hasil dari Sate Taichan yang membutuhkan waktu 20 menit yang menggunakan metode panggang, sedangkan untuk kuah tongsengnya membutuhkan waktu 30 menit dengan

menggunakan metode merebus. Setelah melakukan penelitian pembuatan Sate Taichan Kuah Tongseng yang menggunakan dua metode (panggang & rebus) yang berbeda perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Nilai (1) diberikan pada panelis yang “sangat tidak suka” dengan sate taichan kuah tongseng baik dari segi rasa, tekstur, warna maupun aroma.
2. Nilai (2) diberikan pada panelis yang “tidaksuka” dengan sate taichan kuah tongseng baik dari segi rasa, tekstur, warna maupun aroma.
3. Nilai (3) diberikan pada panelis yang “normal/cukup” suka dengan sate taichan kuah tongseng baik dari segi rasa, tekstur, warna maupun aroma.
4. Nilai (4) diberikan pada panelis yang “suka” dengan sate taichan kuah tongseng baik dari segi rasa, tekstur, warna maupun aroma.
5. Nilai (5) diberikan pada panelis yang “sangat suka” dengan sate taichan kuah tongseng baik dari segi rasa, tekstur, warna maupun aroma.

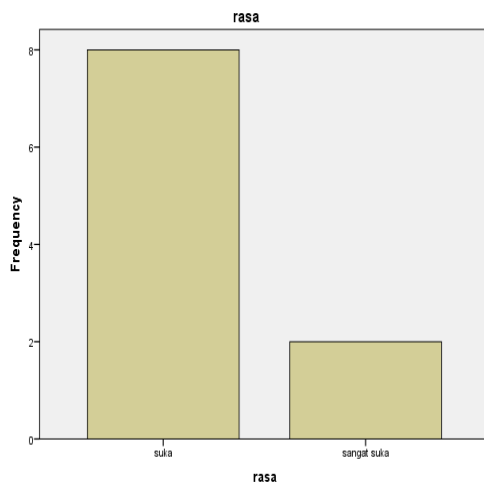
Setelah itu didapat data yang dapat memberikan penilaian terhadap setiap aspek. Nilai rata-rata dari seluruh aspek yang diuji coba dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik

		Statistics				
		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Kelas
N	Valid	10	10	10	10	0
	Missing	0	0	0	0	10
Mean		4.20	3.90	4.00	4.30	

Sumber: Data diolah (2022)

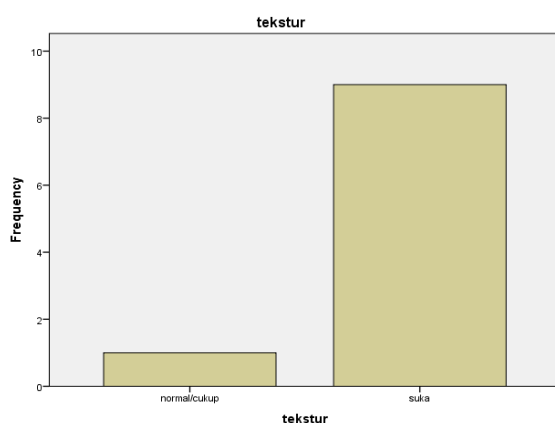
Grafik 1. Rata-Rata Uji Organoleptik  
 Rasa



Sumber: Data diolah (2022)

Dapat dilihat dari grafik 1. pada panelis yang menyukai rasa dari sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 8, panelis yang sangat suka dengan sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 2. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan rasa sate taichan kuah tongseng lebih unggul dari pada hasil yang sangat suka dan yang sangat menyukai sate taichan kuah tongseng.

Grafik 2. Rata-Rata Uji Organoleptik  
 Tekstur

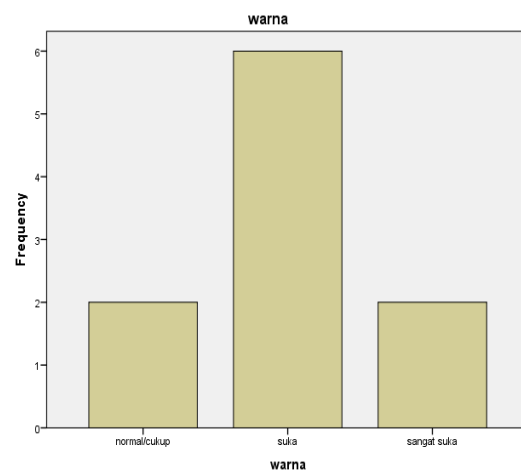


Sumber: Data diolah (2022)

Dapat dilihat dari grafik 2. pada panelis yang normal/cukup menyukai tekstur dari sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 1, panelis yang suka dengan sate taichan kuah tongseng

memiliki nilai sebesar 9. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan tekstur sate taichan kuah tongseng lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan yang sangat menyukai sate taichan kuah tongseng.

Grafik 3. Rata-Rata Uji Organoleptik  
 Warna

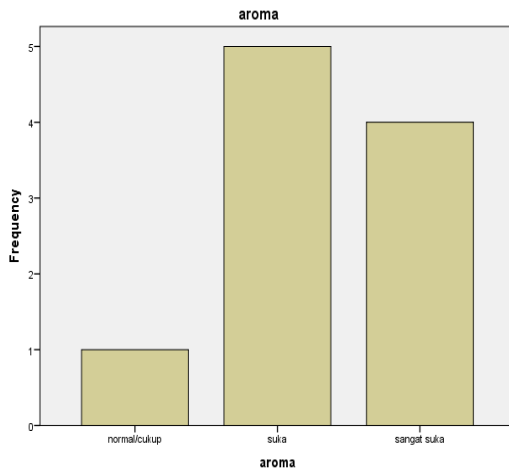


Sumber: Data diolah (2022)

Dapat dilihat dari grafik 3. pada panelis yang normal/cukup menyukai warna dari sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 2, panelis yang suka dengan sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 6, panelis yang sangat suka dengan sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 2. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan warna sate taichan kuah tongseng lebih unggul dari pada hasil yang sangat suka dan

normal/cukup yang sangat menyukai sate taichan kuah tongseng.

Grafik 4. Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma



Sumber: Data diolah (2022)

Dapat dilihat dari grafik 4. pada panelis yang normal/cukup menyukai

aroma dari sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 1, panelis yang suka dengan sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 5, panelis yang sangat suka dengan sate taichan kuah tongseng memiliki nilai sebesar 4. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan rasa sate taichan kuah tongseng lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan sangat suka yang sangat menyukai sate taichan kuah tongseng.

Tabel 4. Hasil Independent Sample Test Untuk Varian Rasa

		Independent Samples Test								
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Rasa	Equal variances assumed	1.531	.232	1.800	18	.089	.30000	.16667	-.05015	.65015
	Equal variances not assumed			1.800	16.691	.090	.30000	.16667	-.05213	.65213

Sumber: Data diolah (2022)

Tabel 5. Hasil Independent Sample Test Untuk Varian Tekstur

		Independent Samples Test								
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
tekstur	Equal variances assumed	1.464	.242	-.429	18	.673	-.10000	.23333	-.59022	.39022
	Equal variances not assumed			-.429	12.855	.675	-.10000	.23333	-.60467	.40467

Sumber: Data diolah (2022)

Tabel 6. Hasil Independent Sample Test Untuk Varian Warna

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Aroma	Equal variances assumed	3.366	.083	.397	18	.696	.10000	.25166	-.42872	.62872
	Equal variances not assumed			.397	15.096	.697	.10000	.25166	-.43611	.63611

Sumber: Data diolah (2022)

Tabel 7. Hasil Independent Sample Test Untuk Varian Aroma

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Aroma	Equal variances assumed	3.366	.083	.397	18	.696	.10000	.25166	-.42872	.62872
	Equal variances not assumed			.397	15.096	.697	.10000	.25166	-.43611	.63611

Sumber: Data diolah (2022)

Dari hasil uji t pada tabel 4. Sub varian rasa, dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan dari hasil yang signifikansi  $p = 0,089 > 0,05$ . Namun dalam penelitian ini di temukan ada perbedaan mean sebesar 4,20 Oleh sebab itu, penelitian yang menemukan adanya indikasi perbedaan rasa antara metode panggang dengan metode rebus.

Dari hasil uji t pada tabel 5. Sub varian tekstur, dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan dari hasil yang signifikansi  $p = 0,673 > 0,05$ . Namun dalam penelitian ini di temukan ada perbedaan mean sebesar 3,90. Oleh sebab itu, penelitian yang menemukan adanya indikasi perbedaan tekstur antara metode panggang dengan metode rebus.

Dari hasil uji t pada tabel 6. subvarian warna, dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan dari hasil yang signifikansi  $p = 0,696 > 0,05$ . Namun dalam penelitian ini di temukan ada perbedaan mean sebesar 4,00. Oleh sebab itu, penelitian yang menemukan adanya indikasi perbedaan warna antara metode panggang dengan metode rebus.

Dari hasil uji t pada tabel 7. subvarian aroma, dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan dari hasil yang signifikansi  $p = 0,696 > 0,05$ . Namun dalam penelitian ini di temukan ada perbedaan mean sebesar 4,30. Oleh sebab itu, penelitian yang menemukan adanya indikasi perbedaan aroma antara metode panggang dengan metode rebus.

Tabel 8. Hipotesis Rasa, Tekstur, Warna dan Aroma

Uraian Penelitian	Mean	Sig	Keputusan
Rasa	4,20	0,089	H0 diterima, Hiditolak
Tekstur	3,90	0,673	H0 diterima, Hiditolak
Warna	4,00	0,249	H0 diterima, Hiditolak
Aroma	4,30	0,696	H0 diterima, Hiditolak

Sumber: Data diolah (2022)

Keterangan:

H0 = Tidak ada perbedaan antara hasil metode panggang dan metode rebus.

Hi = Ada perbedaan antara hasil metode panggang dan metode rebus.

Pengambilan keputusan:

Jika Probabilitas ( $p$ )  $> 0.05$  Maka H0 diterima

Jika Probabilitas ( $p$ )  $> 0.05$  Maka Hi ditolak

### KESIMPULAN

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptic dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari perhitungan uji t independent terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada mean 4,20 dengan hasil nilai signifikan 0,089 dan tidak ada perbedaan rasa karena H0 diterima.
2. Dari perhitungan uji t independent terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada mean 3,90 dengan hasil nilai signifikan 0,673 dan tidak ada perbedaan tekstur karena H0 diterima.
3. Dari perhitungan uji t independent terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada mean 4,00 dengan hasil nilai signifikan 0,249 dan tidak ada perbedaan warna karena H0 diterima.
4. Dari perhitungan uji t independent terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada mean 4,30 dengan hasil nilai signifikan 0,696 dan tidak ada perbedaan aroma karena H0 diterima.

### DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, F. (2022, October 6). *Teknik Boiling dan 16 Teknik Memasak Lainnya*. Hotelier.Id. <https://hotelier.id/boiling-adalah/>
- Chefindos. (2018, July 2). *Sejarah Masakan dan Makanan Indonesia*. Kaskus.Co.Id. <https://www.kaskus.co.id/thread/5b39543>

- 8a2c06ed6268b4567/sejarah-masakan-dan-makanan-indonesia/  
Husaimah, S., Faradibah; Sulaiman, Magfirah Mardatillah, & Arfah, H. (2022). *Penelitian Eksperimen dan Eks Post Facto*.
- Komarudin. (2018, November 2). *Asal Mula Tongseng, Hidangan Lezat Berusia Lebih dari Seabad*. Liputan6.Com.  
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3682309/asal-mula-tongseng-hidangan-lezat-berusia-lebih-dari-seabad>
- Maulana, A. (2021). Percobaan Metode Sand Roasting Pada Daging Ayam Sebagai Pengganti Metode Roasting Konvensional Dalam Pembuatan Ayam Panggang Sehat. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata* (Vol. 26, Issue 1).
- Mulyatiningsih, E. (2007). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*.
- Nufus, N., Juwaedah, A., & Setiawati, T. (2016). ANALISIS HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN SATE ATAU JENIS MAKANAN YANG DIPANGGANG” PADA KESIAPAN MEMBUKA USAHA SISWA. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 5(2), 60–70.
- Nugroho, A. (2014). *Analisis Pengembangan Usaha Sate dan Tongseng B1, B2*.
- Parikesit, D. (2020). PENAMBAHAN IKAN KEMBUNG PADA FETTUCCINE SAUS TONGSENG UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Buana FT UNY*.
- Sahabatufs. (2019, November 11). *Mengenal Asal Usul Sate Taichan*. Sahabatufs.Com.  
<https://www.sahabatufs.com/news/mengenal-asal-usul-sate-taichan>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review* .