

ABSTRAK

PERANCANGAN PEMANGGANG UNTUK PENJUAL SATE DI PUJASERA DAN FESTIVAL MAKANAN

Oleh :

LENNY MONICA

NRP : 8121003

Sate merupakan makanan khas Indonesia. Sate diolah dengan cara dibakar pada alat pemanggang. Penjualan sate banyak dijumpai di pujasera makanan dan festival makanan yang menetap khususnya pada lokasi semi *outdoor* dan *outdoor*. Pada area penjualan ini, sate yang dibakar dalam jumlah banyak dan harus dalam waktu yang lebih cepat. Kadar asap yang dihasilkan oleh panggangan arang dalam jumlah banyak dapat mengganggu lingkungan di sekitar penjualan dan dapat mengganggu sistem pernapasan manusia. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembakaran sate, peralatan yang digunakan selama proses berlangsung, tata letak dan ukuran peralatan yang digunakan. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu kualitatif diperoleh dari wawancara dan observasi, sedangkan kuantitatif diperoleh dari hasil kuisioner dan eksperimen pemanggang sate. Hasil dari eksperimen yang telah dilakukan adalah penggunaan dua pemanggang yang diletakkan di atas dan bawah dengan engsel pemutar sebagai penghubung agar dapat membakar sate dalam jumlah banyak dalam sekali proses. Pemanggang menggunakan kombinasi dua bahan bakar yaitu gas sebagai bahan bakar utama agar dapat meminimalisir asap pembakaran serta lebih cepat dalam pembuatan nyala api. dan arang sebagai bahan bakar tambahan untuk menambah aroma harum pada daging sate yang dibakar. Arang yang dipakai akan diletakkan pada bagian bawah dari pipa api sehingga asapnya dapat naik menuju sate yang dibakar.

Kata kunci: *Sate, panggangan, pemanggang, gas, arang, bakar, asap, pujasera makanan, festival makanan.*

ABSTRACT

GRILL DESIGN FOR SATAY SELLER IN FOOD COURT AND FOOD FESTIVAL

By :

LENNY MONICA

NRP : 8121003

Satay is characteristic food of Indonesia. Satay is grilled on a grill. Many satay are sold in food court and permanent food festival which located in semi outdoor and outdoor. In this location, grilling satay in many amount must be faster. The smoke from grilling sate in high level could be an air pollution and dangerous to respiratory system of human. The purpose of this study is to know how to grill the satay, utensils which used during the grilling process, layout and size of that utensils. The methods are used in this study are qualitative methods such as interviews and observations, and also quantitative methods like questionnaire and grilling satay experiment. The experiment result is using two grill which placed on top side and bottom side and connected with a rotation system. Using these two grills could make many amount of satay grilled in once process. This grill combine gas and charcoal as its fuel. The main fuel is from gas so with this fuel can minimalize the smoke level and can make the flame faster. Using charcoal as additional fuel to make the satay's meat be flavorful. The charcoal will placed on the bottom side of grill so its smoke can leads to the satay which is being grilled.

Keywords : *satay, grill, smoke, grilling, gas, charcoal, food court, food festival.*