JADUAL/*SCHEDULE*

| (1) Nama/*Name* | (3) Jawatan/*Office* | (2) Tarikh/*Date* |
|---|---|---|
| Huzunul Khaidil bin Mohammed (KP./*NRIC.* 760811-06-5273) | Pegawai Daerah Pejabat Daerah dan Tanah Petaling/ *District Office* *District and Land Office Petaling* | 27-9-2024 |
| Ali Sadikin bin Sadin (KP./*NRIC.* 771202-71-5035) | Pegawai Daerah Pejabat Daerah dan Tanah Sabak Bernam/ *District Office* *District and Land Office Sabak Bernam* | 11-9-2024 |

Bertarikh 25 Jun 2025

Dated 25 June 2025

[PTGS/BDP 06/02/2005; PU.SEL.(ADV)PS05/4/2 Jld. ]
[PTGS/BDP 06/06/2005; PU.SEL.(ADV)PS05/4/2 Jld. ]

DATO' DR. AHMAD FADZLI BIN AHMAD TAJUDDIN
*Setiausaha Kerajaan Negeri Selangor/*
*State Secretary of Selangor*

**No. 2715.**

## ENAKMEN PERBADANAN ADAT MELAYU DAN WARISAN NEGERI SELANGOR 2009

## STATE OF SELANGOR MALAY CUSTOM AND HERITAGE CORPORATION ENACTMENT 2009

### PERISYTIHARAN OBJEK BERSEJARAH

### DECLARATION OF HISTORICAL OBJECT

Pada menjalankan kuasa yang diberikan oleh subseksyen 3(2) Enakmen Perbadanan Adat Melayu dan Warisan Negeri Selangor 2009 [*Enakmen No. 4/2009*], Pihak Berkuasa Negeri mengisytiharkan objek yang dinyatakan dalam Jadual sebagai objek bersejarah:

JADUAL

| *Kategori* | *Objek Bersejarah* |
|---|---|
| Sate | Sate Kajang |

Ciri-ciri Sate Kajang:

Penyediaan daging atau ayam—

*(a)* potong daging atau ayam kepada ketulan kecil, diperap dan dicucuk pada lidi atau buluh dan dibakar;

*(b)* jumlah ketulan daging atau ayam yang dicucuk pada lidi atau buluh adalah tiga ketul (berat 22–24 gram setiap cucuk) dan disertakan dengan lemak (pilihan);

CamScanner

*Kategori* *Objek Bersejarah*

*(c)* daging atau ayam perlu dipotong kecil dan diperap semalaman. Bahan perapan adalah campuran rempah-rempah berikut:

(i) rempah basah asas iaitu serai dan bawang merah (bawang putih, lengkuas dan halia adalah pilihan); dan

(ii) rempah kering iaitu ketumbar, serbuk kunyit, gula dan garam;

*(d)* sate dibakar di atas dapur arang atau dapur sate menggunakan gas;

*(e)* sewaktu membakar, sate harus dibalik-balikkan ke atas dan ke bawah dan direnjis dengan campuran air rempah perapan dan minyak masak menggunakan serai yang dititik.

Penyediaan kuah kacang—

*(a)* kacang tanah disangai (goreng tanpa minyak);

*(b)* kacang tanah yang telah disangai dikisar kasar (20% hingga 30%) dan dikisar halus (70% hingga 80%);

*(c)* kuah kacang diperbuat daripada cili kering, bawang merah, bawang putih, gula, garam dan asam jawa;

*(d)* kisar cili kering, bawang merah dan bawang putih (bahan kisar kuah kacang) dan campurkan sedikit air kepada asam jawa dan tapis untuk mendapatkan jus asam jawa;

*(e)* panaskan minyak dan tumis bahan kisar kuah kacang sehingga pecah minyak;

*(f)* masukkan kacang tanah yang dikisar, gula, garam dan air asam jawa kepada bahan kisar kuah kacang yang ditumis. Gaul rata dan masak sehingga pecah minyak sekali lagi dan tambahkan air;

*(g)* reneh kuah kacang selama beberapa jam sehingga kacang lembut dan masak sempurna.

Penyediaan sambal cili sate—

*(a)* sambal cili sate diperbuat daripada cili kering, bawang merah, bawang putih, gula, garam dan belacan (pilihan);

*(b)* tumis cili kering, bawang merah, bawang putih dan belacan (pilihan) bersama minyak sehingga layu;

*(c)* bahan yang ditumis dikisar sehingga kering dan diperasakan dengan garam dan gula;

*(d)* tekstur sambal cili sate adalah pekat dan berminyak.

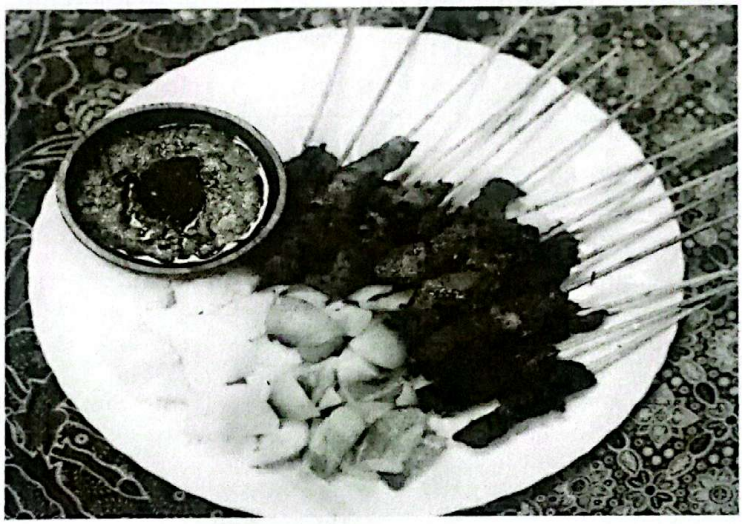
CamScanner

| *Kategori* | *Objek Bersejarah* |
|---|---|

Cara hidangan Sate Kajang:

*(a)* sate dihidang dengan kuah kacang dan sambal cili sate.

*(b)* sate juga dihidang dan dimakan bersama-sama ketupat, nasi himpit, timun (dipotong baji) dan bawang merah besar (mentah yang dipotong kecil secara menegak).



Bertarikh 19 Jun 2025
[PADAT/R/001 Jld 21: PU.SEL.ADV.PS.05/4/36]

MOHD REIZAL BIN SUMAIRI
*Setiausaha*
*Majlis Mesyuarat Kerajaan*
*Selangor*

In exercise its powers conferred by subsection 3(2) the State of Selangor Malay Custom and Heritage Corporation Enactment 2009 [*Enactment No. 4/2009*], the State Authority declares the object specified in Schedule to be historical object:

SCHEDULE

| *Categories* | *Historical Object* |
|---|---|
| Satay | *Sate Kajang* |

The characteristics of *Sate Kajang*:

Preparation of beef or chicken—

*(a)* cut beef or chicken into small pieces, marinate and thread onto skewer or bamboo and grilled;

*(b)* the amount of beef or chicken pieces thread onto skewer or bamboo are three pieces (weight 22–24 grams each thread) and accompanied by fat (optional);

CamScanner

| *Categories* | *Historical Object* |
|---|---|

*(c)* beef or chicken need to be cut into small pieces and marinated overnight. Marinated ingredients are mixture of spices below:

(i) basic wet spice that is lemongrass and shallot (garlic, galangal and ginger are optional); and

(ii) dry spice that is coriander, tumeric powder, sugar and salt;

*(d)* satay is grilled on charcoal stove or satay stove using gas;

*(e)* while grilling, the satay has to be turned up and down and drizzle with a mixture of marinated spice water and cooking oil using tapped lemongrass.

Preparation of peanut sauce—

*(a)* peanut is dry-fried (fry without oil);

*(b)* peanut is coarsely ground (20% until 30%) and finely ground (70% until 80%);

*(c)* peanut sauce is made from dried chillies, shallot, garlic, sugar, salt and tamarind;

*(d)* grind dried chillies, shallot and garlic (grounded peanut sauce ingredients) and mix some water to the tamarind and strained to obtain tamarind juice;

*(e)* heat oil and stir-fry grounded peanut sauce ingredients until oil rises;

*(f)* add grounded peanut, sugar, salt and tamarind juice to the stir-fried grounded peanut sauce ingredients. Stir well and cook until oil rises again and add some water;

*(g)* simmer peanut sauce for few hours until the peanut softened and cook well.

Preparation of satay chilli sauce—

*(a)* satay chilli sauce is made from dried chillies, shallot, garlic, sugar, salt and shrimp paste (optional);

*(b)* stir-fry dried chillies, shallot, garlic, and shrimp paste (optional) with oil until wilted;

*(c)* the stir-fried ingrediants is grounded until dry and flavoured with salt and sugar;

*(d)* the texture of satay chilli sauce is thick and oily.

CamScanner

*Kategori* *Objek Bersejarah*

Cara hidangan Sate Kajang:

*(a)* sate dihidang dengan kuah kacang dan sambal cili sate.

*(b)* sate juga dihidang dan dimakan bersama-sama ketupat, nasi himpit, timun (dipotong baji) dan bawang merah besar (mentah yang dipotong kecil secara menegak).



Bertarikh 19 Jun 2025
[PADAT/R/001 Jld 21: PU.SEL.ADV.PS.05/4/36]

MOHD REIZAL BIN SUMAIRI
*Setiausaha*
*Majlis Mesyuarat Kerajaan*
*Selangor*

In exercise its powers conferred by subsection 3(2) the State of Selangor Malay Custom and Heritage Corporation Enactment 2009 [*Enactment No. 4/2009*], the State Authority declares the object specified in Schedule to be historical object:

SCHEDULE

*Categories* *Historical Object*

Satay *Sate Kajang*

The characteristics of *Sate Kajang*:

Preparation of beef or chicken—

*(a)* cut beef or chicken into small pieces, marinate and thread onto skewer or bamboo and grilled;

*(b)* the amount of beef or chicken pieces thread onto skewer or bamboo are three pieces (weight 22–24 grams each thread) and accompanied by fat (optional);

CamScanner