



.....
**WISATA GASTRONOMI: MENGENAL BUDAYA DAN SEJARAH MELALUI
MAKANAN LOKAL 'SATE REMBIGA' DI MATARAM**

Oleh

Wiwik Nirmala Sari¹, Primus Gadu², Mahsun³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram, Jalan Panjitar Negara, No.99 X, Mataram.

Email: ¹wiwiknirmalasari93@gmail.com, ²primusgadu201@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang mengkaji tentang nilai-nilai gastronomi yang ada pada makanan khas Sate Rembiga di Mataram melalui empat elemen yaitu sejarah, budaya, lanskap geografis dan metode memasaknya. Penelitian ini menggunakan langkah observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam mengumpulkan data yang kemudian dianalisis menggunakan Teknik Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan sate merupakan jenis makanan yang sudah ada sejak tahun 1843 dan sate rembiga merupakan jenis makanan yang dilatarbelakangi dari pekerjaan pemilik makanan sate rembiga yang merupakan tukang potong sapi sejak tahun 1970. Dalam proses pengolahan daging hingga penyajiannya terdapat nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang membuat sate ini semakin menarik. Penggunaan bahan bakar dengan arang, serta penggunaan gerabah sebagai alat masaknya merupakan ciri khas dari beberapa masyarakat NTB yang diketahui hingga saat ini masih ada yang menjadikan kerajinan gerabah sebagai mata pencahariannya. Pada proses memasaknya masih menggunakan cara yang sama, hanya beberapa bagian saja yang berubah seperti penggunaan mesin dalam menghancurkan daging dan bumbu, serta penggunaan alat panggang dalam memanggang sate. Teknik dalam pencampuran bumbu dan daging hingga saat ini juga masih menggunakan tangan (manual), hal tersebut dilakukan untuk menjaga cita rasa dari sate rembiga. Sate rembiga dengan nilai tersebut layak untuk dikembangkan kedepannya.

Keywords: Pariwisata Gastronomi, Sate Rembiga, Nilai Gastronomi

PENDAHULUAN

Gastronomi adalah ilmu pengetahuan tentang bahan-bahan pangan, kebiasaan, dan cara makan serta bagaimana mengonsumsi makanan yang baik dan sehat (Hadad, 2021). Gastronomi kerap kali disandingkan dengan kuliner dikarenakan objeknya sama yaitu makanan (Ketaren, 2021). Kegiatan dari 'kuliner' dan 'gastronomi' dapat dilihat dari aspek subjeknya, yakni subjek kuliner terletak pada pelaku/produsen atau dalam hal ini disebut sebagai *chef*, tukang masak, atau orang yang membuat dan menyajikan makanan dan minuman. Berbeda dengan gastronomi, yang subjeknya terletak pada konsumennya, orang yang menikmati suatu makanan yang paham dan tahu

bagaimana seluk beluk sejarah dan budaya dari makanan tersebut. Dalam kuliner, makanan dilihat dari segi *tangible* nya saja, sementara gastronomi dilihat dari *tangible* dan *intangible* nya.

Masyarakat pada umumnya hanya mengenal kata kuliner dan sedikit asing dengan kata gastronomi, pengenalan nama kuliner mulai naik daun sejak tahun 2013 (Ketaren, 2021) yang pada zaman nama makanan dikenal dengan nama boga (Sansakerta= *bhoga/bhogi* yang artinya kenikmatan dari semua makanan). Nilai gastronomi belum menjadi perhatian dan prioritas pembangunan pemerintah (Hadad, 2021) sehingga pemahaman tentang nilai gastronomi masih memiliki pengaburan makna.



Gastronomi adalah ilmu pengetahuan yang menggali makna, kisah, cerita, sejarah, budaya, dan nutrisi dari sebuah makanan. Gastronomi mengangkat makanan dan minuman lokal (*indigenous culinary*) sebagai wajah, identitas, dan daya tarik dari suatu daerah bahkan negara. Makanan yang dikenal sebagai '*the oldest form of diplomacy*' memiliki kemampuan dalam memberikan prestise suatu negara dari identitas makanan yang dimiliki. Makanan memiliki *soft power* yang bisa menunjukkan jati diri dan identitas suatu bangsa ditinjau dari nilai gastronomi dari makanan tersebut.

Nilai gastronomi melahirkan narasi makna tentang perjalanan dan peradaban suatu daerah tertentu. Gastronomi menyentuh nilai-nilai dari bahan pangan yang didalamnya terkandung nilai pengetahuan dan keterampilan dalam mengolahnya, gastronomi tidak hanya mengupas tentang rasa dan manfaat makanan untuk kebutuhan dasar manusia akan tetapi lebih dalam menyentuh nilai-nilai budaya, sejarah, keyakinan, tradisi, serta ideologi masyarakat ketika mengolah dan membudidayakan pangan.

Wisata kuliner dikenal dengan kegiatan mencicipi dan merasakan makanan dan minuman khas yang terdapat di suatu daerah, ini menjadi menarik jika mencoba keragaman kuliner tradisional di daerah-daerah tertentu. Jenis makanan dan minuman, bahan yang digunakan, dan cara membuatnya bisa menjadi atraksi wisata tersendiri bagi wisatawan. Kegiatan wisata ini dikategorikan sebagai produk wisata hedonic yang mampu mempengaruhi kegiatan dan aktivitas wisatawan di suatu daerah tujuan wisata. Hall dan Sharples (2003) mengatakan bahwa makanan menjadi pengeluaran terbesar kedua untuk wisatawan. Dalam berwisata budget wisatawan juga biasanya habis untuk biaya akomodasi dan makanan (Meler & Cerovic, 2003 dalam Guzel, 2016).

Wisata kuliner sering juga disejajarkan dengan wisata gastronomi. Gastronomi dikenal

sebagai pengenalan berbagai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dimakan dan dikonsumsi oleh suatu kelompok, di suatu tempat, daerah atau bahkan suatu bangsa. Harrington (2005) memodelkan kerangka identitas gastronomi dengan mengaitkan faktor budaya dan lingkungan sebagai faktor yang memberikan pengaruh pada gastronomi. Menurut Hall dan Sharples (2003), motivasi wisatawan berkisar pada makanan, merasakan rasa yang baru, dan mengeksplorasi sejarah dan budaya menjadi wisata gastronomi.

Lombok, NTB sebagai salah satu destinasi wisata prioritas di Indonesia, tidak hanya dikenal dengan keindahan alam, budaya, dan sejarahnya, melainkan juga dikenal dengan keragaman kulinernya. Makanan Lombok dikenal dengan kekhasan rasanya yang sering menggigit lidah. Makanan primadona khas Lombok yang paling dikenal adalah Ayam Taliwang dan Sate Rembiga. Kedua jenis makanan ini menjadi ciri khas dari Lombok yang biasa dicari oleh wisatawan untuk dinikmati. Aktivitas menikmati makanan ini akan semakin menarik jika wisatawan bisa mengetahui sejarah, bahan makanan, proses pembuatannya sampai dengan kebiasaan cara makanannya. Hal inilah kemudian menjadi kegiatan menarik untuk dilirik dan dikembangkan sebagai untuk menambah pengalaman wisatawan.

Menparekraf, Sandiaga Uno menyebut bahwa keragaman kuliner khas nusantara merupakan identitas nasional yang tidak hanya harus dipertahankan melainkan juga dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Wisata gastronomi menjadi sangat menarik untuk dikembangkan sebagai salah satu langkah untuk mendukung keinginan dari Menparekraf tersebut.

Nilai pengetahuan yang terkandung dalam gastronomi menjadi wisata alternative yang saat ini mulai dilirik oleh peneliti-peneliti sosial dan ekonomi. Gastronomi dari kacamata pariwisata menjadi salah satu bentuk wisata yang perlu untuk dikaji dan dikembangkan,



mengingat belum banyak masyarakat lokal yang akrab dengan jenis wisata gastronomi ini, bahkan tak sedikit masyarakat mengenal gastronomi adalah kuliner. Hal ini dibuktikan juga bahwa belum adanya Lembaga Pendidikan yang fokus mengkaji tentang wisata gastronomi ini sehingga sangat penting bagi seorang akademisi khususnya dibidang kajian pariwisata untuk terlibat dalam penelitian tentang fenomena-fenomena pariwisata yang ada saat ini.

STP Mataram sebagai sekolah pariwisata di Mataram, juga mulai melirik dan menaruh perhatian pada wisata gastronomi. Sehingga penting bagi akademisi untuk meneliti potensi-potensi wisata gastronomi di NTB, khususnya di Mataram sebagai langkah awal untuk pengembangan wisata gastronomi di NTB. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimanakah nilai gastronomi dari makanan khas Sate Rembiga dengan melihat dari sempit elemen yaitu sisi sejarah, budaya, lanskap geografisnya dan metode memasaknya?

Sebagai referensi, penelitian ini mengacu pada beberapa penelitian yang dianggap relevan dengan penelitian ini yaitu penelitian milik Antonius Rizki Krisnadi dengan judul Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. Dalam penelitiannya, Antonius mengungkapkan bagaimana nilai-nilai yang terkandung pada makanan Betawi dengan menggunakan teori dari Ketaren yang menyebutkan ada empat elemen dalam bisa dilihat untuk mengkaji gastronomi. Penelitian ini mengikuti teori yang digunakan Antonius dalam mengkaji nilai gastronomi, hanya saja yang berbeda pada penelitian Antonius lebih menekankan nilai budaya pada tujuan penelitiannya. Selain itu, beberapa penelitian yang dirangkum pada Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi (PRISMA). Vol. 40, No.1. juga menjadi acuan pemikiran dalam pelaksanaan penelitian ini.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi nilai gastronomi dari Sate Rembiga di Mataram sebagai bahan acuan

dalam pengembangan wisata gastronomi pada penelitian-penelitian selanjutnya. Metode penelitian yang digunakan adalah menggunakan pendekatan metode kualitatif dengan pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Data penelitian akan dianalisis dan diuraikan secara deskriptif dengan menggunakan Teknik Miles dan Huberman yaitu dengan mereduksi data, menyajikan dan menarik kesimpulan akhir.

LANDASAN TEORI

a) Pariwisata

Produk wisata adalah suatu susunan aktivitas terpadu, yang terdiri dari daya tarik dan atraksi wisata, transportasi, dan akomodasi di mana tiap unsur dipersiapkan oleh penyedia produk dan diawarkan secara terpisah kepada wisatawan. Daya tarik wisata/atraksi wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa budaya dan hasil buaan manusia yang dapat menjadi sasaran aau ujuan kunjunga wisatawan. Paket wisata adalah rangkaian dari atraksi wisata dan fasilitas yang mendukungnya yang disusun dengan ema-ema dan harga ertentu sebagai satu kesatuan perjalanan wisata. Hierarki produk wisata adalah luaran yang diperoleh tahapan pengembangan produk dimulai dari potensi yang ada sampai dengan pake wisata kuliner dan belanja. Hirarki produk wisata kuliner adalah pertama potensi wisata, kedua daya tarik wisata/atraksi wisata, dan paket wisata tematik/umum (Kemenparekraf, 2019).

Pariwisata budaya diartikan sebagai jenis kegiatan pariwisata yang dikembangkan dengan mengandalkan atraksi wista budaya dengan tujuan untuk menambah pengalaman hidup bagi wisatawan. Termasuk dalam atraksi dimaksud adalah pola perilaku sosial masyarakat lokal, adat istiadat, kebiasaan, dan warisan budaya lainnya. Jenis produk wisaa budaya dikategorikan dalam tiga kelompok yaitu wisata warisan budaya dan sejarah, wisata kuliner dan belanja, serta wisata desa dan kota (Kemenparekraf, 2019).



b) Kuliner dan Gastronomi

Wisata kuliner adalah bentuk pariwisata yang secara signifikan menekankan hubungan antara *host and guest* melalui makanan sebagai budaya (Kemenparekraf, 2019). Pariwisata kuliner adalah pengalaman berwisata dengan aktivitas yang terkait dengan makanan, di mana pembelajaran budaya dan transfer pengetahuan dari destinasi dan masyarakatnya difasilitasi. Pariwisata kuliner dikenal sebagai pengalaman menikmati aktivitas wisata berbasis makanan dan budaya secara konsekuen, di samping juga minat pribadi untuk terlibat di dalamnya (Hong dan Tsai, 2010).

Konteks Gastronomi adalah berkaitan dengan variasi makanan dan minuman, produksi, mikrobiologi makanan dan minuman, pola makan, kebiasaan makan dan restoran (Caliskan, 2013). Identitas gastronomi dipengaruhi oleh faktor budaya dan lingkungan, kondisi geografis dan iklim juga mempengaruhi makanan yang diproduksi, mereka juga membatasi rasa. Jika tujuannya adalah sebuah pulau, maka kebiasaan makan akan sangat bergantung pada penangkapan ikan. Kualitas pangan juga berkaitan dengan geografi, karena pangan yang ditanam di suatu tempat dianggap berkualitas baik (Guzel, 2016). Wisatawan gastro dikenal memiliki keinginan untuk mengalami dan memahami budaya yang berbeda (Chaney dan Ryan, 2012).

Gastronomi lebih umum merupakan studi mengenai hubungan antara budaya menikmati makanan dan minuman. Gastronomi lebih lanjut mempelajari berbagai komponen budaya dengan sentra kuliner sebagai pusat analisisnya. Ruang lingkup gastronomi tidak hanya memaparkan makanan dan minuman dari segi pemenuhan kenutuhan fisiologis tetapi lebih mendalam mengkaji sudut pandang kuliner daerah sebagai aspek budaya serta aset bagi daerah dalam mengembangkan industri pariwisata guna meningkatkan ekonomi rakyat dan pendapatan daerah (Sufa, S.A, 2020). Koridor kajian gastronomi menurut Ketaren

(2017) dalam Krisnadi (2018) umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu:

- 1) Sejarah yakni asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
- 2) Budaya yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengonsumsi makanan tersebut.
- 3) Lansekap geografis mengenai factor lingkungan, alam dan etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
- 4) Metode memasak yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak.

Menurut Sanitich B (2004) dalam Krisnadi (2018), Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Kajiannya sangat interdisipliner yang berkaitan dengan refleksi dari sebuah sejarah, dampak budaya dan suasana lingkungan mengenai “Bagaimana (*how*), dimana (*where*), kapan (*when*), dan mengapa (*why*).

Dari beberapa pengertian tersebut dapat diketahui bahwa wisata kuliner adalah kegiatan pariwisata yang berkaitan dengan makanan, sementara wisata gastronomi mencakup pemahaman wisata kuliner jauh lebih mendalam dengan menyentuh aspek-aspek sejarah, produksi, pola makan dan kebiasaan makan.

c) Wisata Gastronomi

Wisata gastronomi adalah kegiatan wisata yang meliputi produsen makanan, festival makan, restoran dan tempat-tempat khusus yang berhubungan dengan beberapa makanan khusus bersama dengan mencicipi hidangan khusus, mengamati proses produksi dan perisapannya atau makan hidangan khusus dari tangan koki yang sangat terkenal serta melihat bagaimana hidangan tertentu sedang disiapkan (Hall, Mitchel dalam Sormaz, 2016).

Unsur penting dalam wisata gastronomi adalah budaya yang pada umumnya diekspresikan dengan kemauan batiniah



masyarakat untuk mengenal budaya yang berbeda (Kozak; Akgol dalam Sormaz, 2016). Konsep wisata gastronomi adalah merangkul praktek budaya dan mempelajari nilai-nilai etis serta berkelanjutnya di suatu wilayah, daratan, lautan sejarah lokal, nilai dan warisan budaya (UNWTO 2017 dalam Putra, 2019). Wisata gastronomi menjadi cara lain dalam menikmati objek wisata sekaligus juga melestarikan kebudayaan melalui upaya pelestarian kebudayaan di bidang makanan dan minuman atau biasa disebut wisata kuliner (Brillat-Savarin, dalam Sufa, et al., 2020).

d) Sejarah

Sejarah pada dasarnya terikat pada suatu penalaran yang bersandar pada waktu (*factus*-bahasa latin: apa yang sudah selesai), kebenaran sejarah terletak dalam kesediaan sejarawan untuk meneliti sumber sejarah secara tuntas, sehingga diharapkan ia akan mengungkap secara objektif (Kuntowijoyo, 1995). Sejarah menurut Widja tahun 1989 dalam Setiawan adalah suatu studi yang telah dialami manusia di waktu lampai dan telah meninggalkan jejak diwaktu sekarang, dimana tekanan perhatian diletakkan, terutama dalam pada aspek peristiwa sendiri.

Dapat dikatakan bahwa sejarah merupakan suatu kejadian atau peristiwa yang pernah terjadi dimasa lalu, dimana kejadian tersebut terikat dengan ruang dan waktu, kapan dan dimana, serta siapa tokoh yang terlibat dalam peristiwa tersebut, hal-hal tersebut kemudian merupakan suatu esensi dari sejarah.

e) Budaya

Budaya adalah suatu pola asumsi dasar yang ditemukan dan ditentukan oleh suatu kelompok tertentu karena mempelajari dan menguasai masalah adaptasi eksternal dan integrasi internal, yang telah bekerja dengan cukup baik untuk dipertimbangkan secara layak dan karenaitu diajarkan pada anggota baru sebagai cara yang dipersepsikan, berpikir dan dirasakan dengan benar dalam hubungna dengan masalah tersebut (Jerald dan Robert, 2008). Menurut Koentjaraningrat dalam

Sumarto (2019) menunjukkan unsur-unsur kebudayaan bersifat universal dan dapat ditemukan dalam kebudayaan semua bangsa yang tersebar diberbagai penjuru dunia. Unsur-unsur tersebut adalah:

1) Sistem Bahasa

Bahasa merupakan sarana bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan sosialnya untuk berinteraksi atau berhubungan dengan sesamanya. Dalam ilmu antropologi, studi mengenai bahasa disebut dengan istilah antropologi linguistik. Menurut Keesing, kemampuan manusia dalam membangun tradisi budaya, menciptakan pemahaman tentang fenomena sosial yang diungkapkan secara simbolik, dan mewariskannya kepada generasi penerusnya sangat bergantung pada Bahasa. Dengan demikian, bahasa menduduki porsi yang penting dalam analisa kebudayaan manusia.

2) Sistem Pengetahuan

Sistem pengetahuan dalam kultural universal berkaitan dengan sistem peralatan hidup dan teknologi karena sistem pengetahuan bersifat abstrak dan berwujud di dalam ide manusia. Sistem pengetahuan sangat luas batasannya karena mencakup pengetahuan manusia tentang berbagai unsur yang digunakan dalam kehidupannya. Banyak suku bangsa yang tidak dapat bertahan hidup apabila mereka tidak mengetahui dengan teliti pada musim-musim apa berbagai jenis ikan pindah ke hulu sungai. Selain itu, manusia tidak dapat membuat alat-alat apabila tidak mengetahui dengan teliti ciri ciri bahan mentah yang mereka pakai untuk membuat alat-alat tersebut. Tiap kebudayaan selalu mempunyai suatu himpunan pengetahuan tentang alam, tumbuh-tumbuhan, binatang, benda, dan manusia yang ada di sekitarnya.

3) Sistem Sosial

Unsur budaya berupa sistem kekerabatan dan organisasi sosial merupakan usaha antropologi untuk memahami bagaimana



manusia membentuk masyarakat melalui berbagai kelompok sosial. Menurut Koentjaraningrat tiap kelompok masyarakat kehidupannya diatur oleh adat istiadat dan aturan-aturan mengenai berbagai macam kesatuan di dalam lingkungan di mana dia hidup dan bergaul dari hari ke hari. Kesatuan sosial yang paling dekat dan dasar adalah kerabatnya, yaitu keluarga inti yang dekat dan kerabat yang lain. Selanjutnya, manusia akan digolongkan ke dalam tingkatan-tingkatan lokalitas geografis untuk membentuk organisasi sosial dalam kehidupannya.

- 4) Sistem Peralatan Hidup dan Teknologi
Manusia selalu berusaha untuk mempertahankan hidupnya sehingga mereka akan selalu membuat peralatan atau benda-benda tersebut. Perhatian awal para antropolog dalam memahami kebudayaan manusia berdasarkan unsur teknologi yang dipakai suatu masyarakat berupa benda-benda yang dijadikan sebagai peralatan hidup dengan bentuk dan teknologi yang masih sederhana. Dengan demikian, bahasan tentang unsur kebudayaan yang termasuk dalam peralatan hidup dan teknologi merupakan bahasan kebudayaan fisik.
- 5) Sistem Mata Pencapaian Hidup
Mata pencapaian atau aktivitas ekonomi suatu masyarakat menjadi fokus kajian penting etnografi. Penelitian etnografi mengenai sistem mata pencapaian mengkaji bagaimana cara mata pencapaian suatu kelompok masyarakat atau sistem perekonomian mereka untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.
- 6) Sistem Religi
Asal mula permasalahan fungsi religi dalam masyarakat adalah adanya pertanyaan mengapa manusia percaya kepada adanya suatu kekuatan gaib atau supranatural yang dianggap lebih tinggi daripada manusia dan mengapa manusia itu melakukan berbagai cara untuk

berkomunikasi dan mencari hubungan dengan kekuatan-kekuatan supranatural tersebut. Dalam usaha untuk memecahkan pertanyaan mendasar yang menjadi penyebab lahirnya asal mula religi tersebut, para ilmuwan sosial berasumsi bahwa religi suku-suku bangsa di luar Eropa adalah sisa dari bentuk-bentuk religi kuno yang dianut oleh seluruh umat manusia pada zaman dahulu ketika kebudayaan mereka masih primitif.

- 7) Kesenian
Perhatian ahli antropologi mengenai seni bermula dari penelitian etnografi mengenai aktivitas kesenian suatu masyarakat tradisional. Deskripsi yang dikumpulkan dalam penelitian tersebut berisi mengenai benda-benda atau artefak yang memuat unsur seni, seperti patung, ukiran, dan hiasan. Penulisan etnografi awal tentang unsur seni pada kebudayaan manusia lebih mengarah pada teknik dan proses pembuatan benda seni tersebut. Selain itu, deskripsi etnografi awal tersebut juga meneliti perkembangan seni musik, seni tari, dan seni drama dalam suatu masyarakat.

Dari pemaparan tersebut dapat disimpulkan bahwa kebudayaan adalah suatu kebiasaan yang yakini dan dilakukan secara turun temurun oleh manusia pada suatu tempat yang dihasilkan dari hasil pemikiran.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang secara spesifik lebih mengarah pada penggunaan metode studi kasus. Penelitian kualitatif menurut Adlin (2013) menjelaskan bahwa dalam penelitian kualitatif peneliti menjadi instrumen utama penelitian, sehingga kemampuan peneliti dalam menggali informasi dan menginterpretasikan temuan lapangan



akan menentukan kedalaman temuan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Instrumen utama (*researcher as key instrument*) dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah peneliti sendiri dengan cara mempelajari dokumen-dokumen terkait, mengamati perilaku, dan mewawancarai partisipan atau informan, selain itu data juga dikumpulkan dengan cara observasi lapangan dan dokumentasi. Data yang dikumpulkan akan dianalisis dan dijelaskan dalam laporan penelitian.

Subjek Penelitian

Menurut Sugiono (2009) dalam Krisnadi (2018) sampel dalam penelitian kualitatif bukan dinamakan responden, tetapi sebagai narasumber, atau partisipan, informan, teman dan guru dalam penelitian. Penentuan sampel pada penelitian ini kemudian dilakukan ketika peneliti mulai berada di lapangan atau lokasi penelitian. Adapun subjek pada penelitian ini adalah pemilik rumah makan Sate rembiga Hj.Napisah yaitu Ibu Hj. Jumiati yang merupakan penerus langsung dari Ibu Hj.Napisah owner pertama dari Sate rembiga.

Teknik Pengumpulan Data Dan Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi lapangan, dokumentasi, wawancara dan triangulasi. Triangulasi menurut Moloeng (2004) dalam Krisnadi (2018) adalah suatu Teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian. Data yang sudah terkumpul kemudian dianalisis secara langsung melalui informasi dari individu yang menjadi subjek penelitian (Corbetta dalam Adlin, 2013).

Pemilihan metode ini dilakukan karena masalah yang diteliti kurang tepat dianalisa dengan menggunakan Teknik-teknik pengukuran statistic, karena ini terkait dengan adanya interaksi antar manusia, budaya, suatu individu yang intinya adalah permasalahan pada penelitian ini lebih tepat jika

menggunakan Teknik penelitian kualitatif. Selain itu, alasan lainnya adalah karena isu yang diangkat merupakan isu yang membutuhkan adanya informasi dan pemahaman yang lebih rinci, dimana informasi dan pemahaman tersebut hanya bisa dibangun dengan cara berbicara secara langsung dengan informan, berkunjung ke lokasi penelitian, observasi lapangan, serta mendengarkan informan untuk menceritakan sejarah, keluhan kesah yang sesuai dengan isu dan literatur yang dimiliki peneliti. Alur penelitian selanjutnya dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 2. Bagan Alur Penelitian

Alur penelitian pada gambar 2 menjadi acuan dalam penelitian ini agar hasil yang akan ditargetkan bisa tercapai dalam waktu yang sudah ditentukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Umum Sate Rembiga (Lokasi, Menu, Harga)

Sate rembiga menjadi makanan khas yang wajib untuk dicoba dan dinikmati ketika berkunjung ke Mataram, NTB. Makanan ini menjadi salah satu jenis makanan lokal yang harus dicoba ketika berkunjung ke NTB, Mataram. Makanan lokal merujuk pada pengertian sebagai makanan yang dihasilkan dari wilayah setempat, menggunakan bahan makanan yang tumbuh dan tersedia di daerah sekitar (Ambarwati, 2019). Sate rembiga menjadi makanan khas dari Mataram menjadikan makanan ini bisa didapatkan dimana saja, baik itu di warung-warung khusus sate rembiga, di jalanan, di tempat wisata, atau

juga direstoran. Sate rembiga yang menjadi objek pada penelitian ini adalah Sate rembiga milik Ibu Hj.Napisah sebagai *founder* Sate rembiga pertama yang saat ini sudah dikelola oleh menantu dari Ibu Hj. Napisah.

Lokasi dari Rumah Makan Sate rembiga Hj.Napisah ini terleta di Jalan Jenderal Sudirman, Gang Alor Rembiga, Mataram, Nusa Tenggara Barat. Pengelola dari rumah makan ini adalah Ibu Jumiati yang merupakan menantu dari Ibu Hj.Napisah sekaligus tangan pertama dan penerus pertama dari resep asli Sate rembiga Hj.Napisah.

Beberapa menu yang ditawarkan di rumah makan ini beragam, tidak hanya berhenti pada menu sate saja, melainkan ada menu-menu tambahan yang ternyata merupakan makanan khas masyarakat suku sasak yakni *Pelecing Kangkung, Pelecing Urap, Dan Bebalung (Sop Balung)*. Adapun menu dan harganya adalah sebagai berikut:

Tabel 8 Menu RM Sate rembiga Hj.Napisah

No.	Nama Menu	Harga Menu
1	Sate Pusut	Rp 25.000,-
2	Lontong 1 Porsi	Rp 5.000,-
3	Sate Daging	Rp 25.000,-
4	Bebalung	Rp 25.000,-
5	Pelecing Kangkung	Rp 7.000,-
6	Pelecing Urap	Rp 7.000,-

b. Pembahasan (Sejarah, Budaya, Lanskap Geografis, Metode Memasak)

Pembahasan pada penelitian ini mengacu pada rumusan masalah yaitu bagaimana identifikasi nilai gastronomi dari makanan khas Sate rembiga dengan melihat dari sisi sejarah, budaya, lanskap geografisnya dan metode memasaknya yang dijelaskan tidak dengan terstruktur melainkan secara menyeluruh dan tersirat dalam suatu pembahasan tertentu. Pada tahap proses penelitian untuk mengetahui tujuan tersebut, dilakukan wawancara mendalam kepada informan yaitu Ibu Hj.Jumiati, penerus utama dari Sate rembiga Hj.Napisah.

Sate

Sate adalah makanan yang terdiri dari potongan daging sapi, daging ayam, daging kambing, dan ikan yang dipotong kecil-kecil sepertidadu yangkemudian di tusukan pada tusukan sate yang pada umumnya dari bambu kemudian dibakar di atas bara api arang, dan diberi bumbu sesuai dengan macam-macam dari jenis sate tersebut (Nufus, N. dkk. 2016). Menurut Prihastutu (Nufus, N. dkk., 2016) hidangan sate pada setiap daerah memiliki jenis atau resep yang berbeda-beda dikarenakan Indonesia merupakan Negara dengan keanekaragaman Nusantara. Ciri-ciri sate pada umumnya menurut Prihastutu dalam Nufus, N. dkk. (2016) adalah:

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

Di Indonesia dengan keragaman suku budaya dan keragamanhayatinya, pengolahan sate menjadi bervariasi. Menurut Prihastuti dalam Nufus, N. dkk.(2016) ada beragam jenis sate, diantaranya:

- a) Sate Buntel, salah satu makanan khas dari Surakarta, yang dibuat dari daging kambing yang di cincang dan kemudian dibungkus dengan lemak, dimakan bersama dengan sambal kecap.
- b) Sate Madura, berasal dari Madura yang dibuat dari daging ayam dengan ciri khas bumbunya dengan penambahan kemiri pada sambal kacangnya.
- c) Sate Maranggi, berasal dari Purwakarta, Jawa Barat yang terbuat dari daging sapi atau kambing. Yang membedakan dari sate ini adalah bumbu sambalnya yang terbuat dari kecap beradu padu dengan rasa asam



-S
- dan pedas.
- d) Sate Padang, dibuat dari daging sapi dan lidah sapi menggunakan bumbu kental dengan paduan sambalnya ditambahkan dengan kunyit dan jintel dan tepung sagu sebagai pengentalnya.
 - e) Sate Ponorogo, berasal dari Jawa Timur, Ponorogo yang dibuat dari daging ayam, ciri khas dari sate ini adalah bentuk pemotongan dagingnya yang tidak dipotong dadu melainkan disayat tipis yang ketika dibumbui dilakukan dengan direndam seperti cara di bacem.
 - f) Sate Tegal, dari tegal dengan menggunakan daging kambing atau domba muda, daging ini dikombinasikan dengan lemak, hati atau ginjal yang dibakar dengan menggunakan arang batok kelapa. Tujuannya adalah untuk menghasilkan aroma yang khas.
 - g) Sate Lilit, berasal dari daerah Klungkung Bali yang dibuat dari daging ikang Tenggiri. Pengolahannya dengan cara menghaluskan daging ikan terlebih dahulu kemudian dililitkan pada batang daun serih, yang kemudian disantap dengan sambal matah.

Selain itu, di daerah Lombok juga terdapat berbagai macam jenis Sate, seperti Sate Bulayak, Sate Rembiga, Sate Ikan, dan Sate Pusut (*Ansori, 2016*). Dari beberapa bentuk pemotongan dan pengolahan sate tersebut memang sangat beragam, begitupun dengan Sate rembiga ini. Ciri khas sate ini terletak pada proses pembumbuan daging yang dibumbui terlebih dahulu dengan resep turun temurun lalu kemudian dibakar. Keunikan lainnya adalah sate ini tidak dimakan dengan teman khas ‘sambal’, baik sambal kacang ataupun matah. Sate ini karena sudah berbumbu tajam maka tidak dimakan lagi bersama dengan sambal, melainkang langsung dimakan dengan nasi atau lontong. Sate Pusut sendiri dalam pengolahan dengan Sate rembiga memiliki perbedaan kecil, Sate Pusut adalah salah satu jenis sate yang berasal dari daerah Lombok

yang diolah dari campuran daging sapi atau ikan yang dihaluskan, perutan kelapa, santan dan campuran bumbu lainnya.

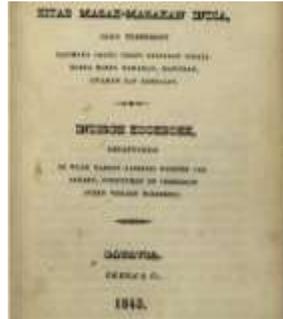
Sejarah Asal Mula Sate

Diketahui bahwa jenis makanan Sate ini diciptakan pertama kali oleh pedagang makanan jalanan di Jawa sekitar awal abad ke-19, fakta menunjukkan bahwa Sate mulai populer sekitar awal abad ke-19 bersamaan dengan semakin banyaknya pendatang dari Arab ke Indonesia. Ini pula yang kemudian menjadi alasan populernya penggunaan daging kambing dan domba sebagai bahan Sate yang disukai oleh warga keturunan Arab (Nugroho, 2014).

Sejarah makanan khas ini beragam, ada yang mengatakan bahwa makanan ini berasal dari India, ada juga berasal dari Arab. Dilansir dari media online *Kompas.com* (Kompas, 2021) Versi asal muasallahirnyasate di Indonesia dibagi jadi dua yaitu versi pertama lahir pada abas ke-15 yang dibawa oleh pedagang Arab yang datang ke Indonesia. Diceritakan bahwa mereka datang mengenalkan Islam juga mengenalkan kebab ke penduduk Jawa. Di Arab sendiri daging biasa diolah dengan cara dibakar dan dinamakan Kebab.

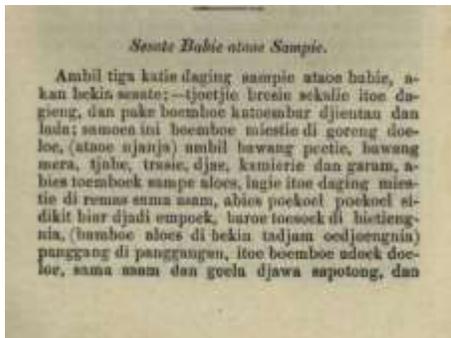
Versi kedua yaitu yaitu asal muasal sate dikenalkan dari pedagang India yang datang ke pulau Jawa dan mengenalkan sajian daging ditusuk ini. Di Indonesia, sate dikenal berasal dari Ponorogo, Jatim sejak abad ke-15. Kata Sate diambil dari bahasa Jawa yakni ‘*Sak Beteng*’ yang berarti ‘satu tusuk’. Pada abad ke-15, Sate diketahui Bupati Ponorogo Pertama setelah penaklukan Ponorogo, dan menjadi makanan *Warok* (tokoh masyarakat) pada kala itu.

Asal usul makanan Sate yang bisa dipastikan adalah bahwa makanan ini adalah makanan yang sudah tua, terbukti dari adanya buku makanan berjudul **'Kitab Masak-Masakan India Jang Tersedoet, Bagaimana Orang Orang Sadiakan**



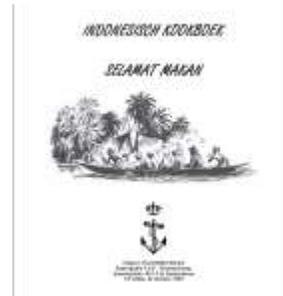
Gambar 1 Sampul Buku Kitab Masak-Masakan India Tahun 1843

Segala Roepa-Roepa Makanan, Maniesan, Atjaran dan Sambalan- Indisch Koobok' yang terbit pada tahun 1843 oleh Ukena & Co. Dalam buku lama ini terungkap bagaimana resep makanan Sate yang dianggap sebagai makanan dari India, buku ini menjadi bukti sejarah bahwa makanan Sate adalah salah satu bentuk makanan dan masakan dari India yang kemudian bercampur dengan rempah-rempah dan kearifan lokal dari bumi nusantara.



Gambar 2 Resep Makanan Sate Dalam Buku Kitab Masak-Masakan India Tahun 1843

Selain itu, buku lainnya adalah adanya yang mencatat tentang makanan Sate yang ditulis dalam bahasa Jerman yang terungkap pada buku yang berjudul **'Indonesiasisch Kookboek'** yang berarti 'selamat makan'.



Gambar 3 Sampul Buku Indonesisch Kookboek Tahun 1999, Edisi ke 14

Buku ini terbit pada tahun 1999 oleh Koninklijke Marine. Dalam buku ini juga terdapat resep Makanan Sate dalam bahasa Belanda yang diabadikan pada tahun-tahun sebelum tahun 1999.



Gambar 4 Salah Satu Resep Makanan Sate pada Buku Indonesisch Kookboek Tahun 1999, Edisi ke 14

Ini adalah salah satu gambaran halaman yang menunjukkan bahwa dalam bukut tersebut sudah ada resep Makanan Sate yang ditulis dalam bahasa Belanda. Dalam buku tersebut mengatakan ada beragam macam daging yang bisa digunakan dalam pembuatan sate yaitu daging sapi yang diyakini sangat pas dan empuk, bisa daging ayam, daging babi, domba, sapi muda dan juga kambing. Dalam buku ini juga menampilkan tata cara pembuatan sate secara umumnya seperti daging dipotong kubus, kemudian ditusuk dengan batang bambu yang sudah dibentuk seperti stik, lalu dimasukka dalam saus tertentu (kecap, air, bawang merah, bawang putih dicincang kasar) selama 2-3 jam. Setelah itu dipanggang diatas api arang yang menyala.

Adanya buku-buku tersebut menjadi satu bukti sejarah bahwa makanan Sate ini sudah



ada sejak lama dan kemungkinan akan asal usul sejarah Sate ini berasal dari pendatang India. Namun hal ini tidak bisa menjadi kesimpulan akhir karena asal usul sejarah dari Sate masih membutuhkan penelitian lanjutan terkait dengan pengadaan dokumentasi sejarah makanan nusantara. Terlebih lagi ditemukan fakta ilmiah terkait cara memasak Sate dengan memanggang merupakan hasil proses akulturasi dari Tionghoa Peranakan meskipun pada akhirnya hasil makanan yang dibuat bukanlah jenis makanan Sate (Bromokusumo dalam Anggraeni, 2019). Beragam versi terkait asal usul sejarah makanan Sate merupakan satuan cerita menarik tentang tingginya cita rasa adiboga di Indonesia akibat akulturasi budaya dan kearifan lokal dari berbagai bangsa yang ada di tanah Bumiputra Indonesia. Anggraeni menambahkan bahwa,

‘Kearifan kuliner masyarakat Indonesia mengalami perkembangan dengan datangnya bangsa asing seperti India, Cina, dan Eropa. Akulturasi yang tercipta antara masyarakat Indonesia dan bangsa asing tersebut memunculkan banyak jenis makanan baru yang mempunyai ciri berbeda dengan makanan khas sebelumnya. Makanan-makanan tersebut banyak yang masih dapat ditemui hingga hari ini, dan tidak jarang banyak yang telah dimodifikasi untuk menyesuaikan kebutuhan pasar.’

Kekayaan cita rasa kuliner dan adiboga dari tanah Nusantara menjadi identitas yang perlu untuk dilestarikan. Bangsa yang kaya adalah bangsa yang tahu identitas sejarah dan budayanya, sehingga kearifan lokal yang terkandung dalam makanan Indonesia penting untuk diangkat dan dikenalkan kepada generasi muda Nusantara agar tidak tenggelam akan globalisasi yang memakan habis minat dan kecintaan akan sejarah dan budaya, khususnya kuliner Indonesia.

Sejarah Sate rembiga

Asal mula adanya Sate rembiga bermunculan dari kebiasaan Ibu Hj.Napisah (pembuat Sate rembiga) yang selalu berhadapan dengan daging sapi. Sejak tahun 1970-an beliau bekerja sebagai ‘*Tukang Jagal*’ atau ‘*Tukang Potong Sapi*’ di Rembiga. Disebutkan oleh penerus Ibu HJ.Napisah yakni Ibu Jumiati bahwa jaman dulu pekerjaan ‘*Jagal*’ ini masih sangat sedikit. Diceritakan oleh penerusnya bahwa pada saat itu yang bekerja sebagai ‘*Jagal*’ adalah suami Ibu Hj.Napisah, namun setelah meninggal beliau mulai menggantikan posisi suaminya untuk bekerja sebagai ‘*Jagal*’ atau *Tukang Potong Daging Sapi* atau *Tukang Qurban*.

Pekerjaan tersebut yang menjadi alasan utama beliau terbiasa dan mengenal dengan baik macam-macam daging sapi. Pekerjaan utamanya adalah memotong daging-daging sapi yang selanjutnya akan dijual, penjualan daging setiap hari biasa menyisakan daging-daging yang sudah tidak ada pembeli. Daging sisa yang tidak dibeli tersebut jika dikumpulkan setiap hari, maka daging sisa tersebut semakin banyak.

Berawal dari itu Ibu Hj. Napisah mulai memutar otak untuk mengolah dan mengoptimalkan sisa daging agar tidak basi dan tidak terbuang. Bermula dari ketidaksengajaan atau ‘*keisengan*’ beliau untuk mencoba membuat sate dari sisa daging tersebut. Sate yang dibuat awalnya menggunakan bahan-bahan seadanya, seperti penggunaan bawang merah, bawang putih, garam, dan rempah-rempah pada umumnya. ‘*Keisengan*’ yang dilakukan oleh Ibu Hj.Napisah ternyata menunjukkan hasil yang tidak disangka-sangka. Sate yang dijual tersebut disenangi oleh para pembeli dan selalu saja laku habis terjual. Berawal dari respon pembeli yang sangat positif tersebut, Ibu Hj.Napisah memulai karirnya sebagai penjual Sate.



Perkenalan Ibu Jumiati dengan Ibu Hj.Napisah

Pada tahun 1984, salah satu anak dari Hj.Napisah kemudian menikah. Anak laki-laki ke-6 beliau yang bernama Muhammad Hafid menikah dengan seorang gadis yang bernama Jumiati yang saat ini dipanggil Ibu Jumiati atau 'Bik Sumi'. Menantu dari Ibu Hj.Napisah ini kemudian menjadi orang kedua yang membantu beliau dalam membuat Sate setelah cucu-cucu dari Ibu Hj.Napisah. Ibu Jumiati pertama kali diizinkan untuk membantu dalam menusuk daging Sate ke tusukan Sate yang terbuat dari bambu.

Ibu Jumiati perlahan mendapat kepercayaan dari Ibu Hj.Napisah dan kemudian dipercayakan untuk membantu dalam meramu bumbu Sate. Diketahui dari pengakuan Ibu Jumiati sendiri bahwa bumbu Sate rembiga dari jaman dulu tidak pernah berubah hingga saat ini, yaitu masih mencampur dengan menggunakan tangan atau dengan cara . Hal ini dilakukan untuk tetap menjaga ciri khas rasa dari sate rembiga. Ibu Jumiati adalah orang pertama yang diberikan izin dalam mengetahui resep original dan membantu dalam pembuatan bumbu khas Sate rembiga milik Ibu Hj.Napisah tersebut. Pembuatan bumbu pada saat itu diakui Ibu Jumiati cukup melelahkan karena pada saat itu mereka belum menggunakan teknologi mesin dalam membuat bumbu, melainkan masih menggunakan 'cobekan batu' yang memang menjadi peralatan memasak sejak zaman purbakala yang digunakan untuk menumbuk, menggiling mengulek, mencampur atau menghancurkan bahan bumbu seperti merica, bawang merah, bawang putih, dan beragam jenis rempah lainnya.

Cobek dan Ulekan-Zaman Purbakala

Cobek dan ulekan adalah sepasang alat yang telah digunakan nenek moyang kita yang sampai saat ini masih banyak masyarakat lokal menggunakannya meskipun teknologi mesin sudah ada. Penggunaan cobek dan ulekan ini bahkan masih digunakan untuk kebutuhan memasak di rumah hingga di rumah-rumah

makam. Istilah cobek merujuk kepada sejenis mangkuk sebagai alas untuk kegiatan menumbuk atau mengulek, sementara ulekan merujuk kepada benda tumpul memanjang seperti pentungan yang dapat digenggam tangan untuk menumbuk atau mengulek suatu bahan (Wikipedia, 221), tren teknologi atau alat-alat batu tanah muncul pertama di Paleolitik Atas (Wright, 1991).

Cobek ataupun ulekan biasanya dibuat dari bahan yang keras seperti batu, keramik, kayu keras atau logam, penggunaan batu untuk menumbuk saat itu diakui memiliki keuntungan salah satunya adalah tahan lama, Wright (1991) menjelaskan bahwa:

"Grinding and pounding foodstuffson stone tool have the following advantages; 1) raw materials are readily available and can be drafted into use expediently, 2) stone is extremely durable."

Manfaat penggunaan batu yang pada zaman belum ada teknologi mesin, orang-orang menghaluskan banyak hal dengan menggunakan batu. Penggunaan batu ini juga dilakukan karena manfaat batu yang bisa digunakan dalam waktu yang cukup lama.

'Nendak' Sate – Sejarah Awal Penjualan dan Promosi Sate rembiga

Dalam proses pembuatan Sate rembiga, Ibu Hj.Napisah selalu dibantu oleh kedua cucunya, yakni Zulhadi dan Putra Mayadi. Mereka berdua bertugas untuk memotong daging sapi menjadi kotak-kotak dadu kecil berukuran 2-3 cm. Keunikan rasa khas dari bumbu Sate rembiga ternyata membuat banyak pelanggan ketagihan. Banyaknya pelanggan yang terus kembali membeli Sate rembiga kemudian mulai dilirik oleh masyarakat sekitar sehingga suatu hari datanglah beberapa masyarakat yang menawarkan diri untuk 'nendak' atau 'mengambil Sate untuk dijual kembali'.

Di zaman digital seperti sekarang ini, istilah 'nendak' kita kenal dengan sebutan



.....S
reseller. *Reseller* diartikan sebagai suatu kegiatan seseorang atau kelompok yang mengambil barang atau memasok barang terlebih dahulu dari produsen untuk dijual kembali. Salah satu *reseller* dari Ibu Hj.Napisah tersebut juga sampai saat ini masih menjual Sate rembiga yang dikenal dengan nama Nasih. Kesuksesan dalam menjual Sate tersebut pelan-pelan menarik perhatian sanak keluarga Ibu Hj.Napisah lainnya, seperti anak dan menantu beliau yang diketahui mulai ikut terjun dalam proses penjualan dan pengolahan Sate tersebut.

'*Nendak*' menjadi kegiatan yang berlangsung selama bertahun-tahun bahkan hingga ketika Ibu Hj.Napisah meninggal. Usaha Sate rembiga kemudian diteruskan oleh Ibu Jumiati dengan tetap menggunakan resep dan cara memasak yang sama dengan resep asli dari Ibu Hj.Napisah. Ibu Jumiati menerangkan bahwa saat itu karena belum memiliki tempat sendiri, maka Ibu Jumiati mulai mencoba sate dengan cara berkeliling berjalan kaki di sekitaran Kelurahan Rembiga, Kota Mataram hingga daerah Lombok Barat, Senggigi. Keuletan Ibu Jumiati dalam menjajakan Sate rembiga tidak bisa dipandang sebelah mata, karena beliau mengenalkan dan mempromosikan Sate rembiga tidak hanya sampai di situ saja, melainkan sampai pada daerah Lombok Utara, yaitu di Pelabuhan Bangsal.

Ibu Jumiati menceritakan bagaimana beliau menjajakan Sate rembiga dengan cara menyunggi atau '*dipunjuq*' (dalam Bahasa Sasak) sate-sate tersebut sembari menenteng peralatan panggang kecilnya berkeliling dengan berjalan kaki. Beliau menceritakan bahwa sate-sate tersebut dijual di Pelabuhan Bangsal karena disana banyak masyarakat atau pendatang yang melakukan perjalanan dari dan ke Gili Trawangan-Mataram.

Pada tahun 1995, *reseller* Ibu Jumiati sudah mencapai hingga 40 orang. Setiap harinya Ibu Jumiati harus membuat Sate rembiga puluhan hingga ratusan tusuk yang disiapkan sejak dari dini hari hingga pagi hari.

Semua tusukan Sate adalah sate yang sudah dibumbui dan siap untuk dipanggang. Setiap tusukan Sate kemudian dibagi ke 40 *reseller* beliau untuk dijual kembali dengan cara yang sama yaitu, berkeliling dengan berjalan kaki sambil menyungging Sate rembiga tersebut.

Pada tahun 2000 akhir, kegiatan '*nendak*' perhalan berhenti. Hal tersebut dilakukan Ibu Jumiati dengan pertimbangan pemasukan yang diterima tidak setara dengan proses pembuatan, tenaga, dan waktu yang sudah dikorbankan. Jumlah persenan atau pemasukan yang diterima dari setiap tusuk yang diterima dianggap tidak sepadan, terlebih lagi setiap sate yang dijajakan dibuat sendiri dengan cara manual. Mulai dari pemilihan daging sapi, pembumbuan, hingga penusukan daging dianggap sangat melelahkan. Sementara *reseller* atau yang '*nendak*' hanya datang mengambil Sate yang sudah ditusuk dan dibumbui, tinggal dibakar saja dan dijual. Keuntungan yang kurang memuaskan tersebut yang kemudian mendorong beliau untuk menjual Sate rembiga secara mandiri sembari mulai mencari tempat jualan yang tetap. Selain alasan itu, alasan lain Ibu Jumiati menyetop '*nendak*' ini dikarenakan adanya kecemburuan sosial antar warga atas kesuksesan Sate rembiga tersebut hingga membuat Ibu Jumiati seringkali dicurangi dengan kejahatan-kejahatan mistis. Kearifan lokal yang masih melekat seperti ilmu hitam atau santet masih ada dari dulu hingga sekarang, praktek ilmu hitam tersebut dirasakan oleh Ibu Jumiati yang ketika ditelusuri ternyata pelaku kejahatan mistis tersebut dilakukan oleh tetangga sendiri. Pada akhirnya, sejak tahun 2000 hingga saat ini Ibu Jumiati membuat dan menjual Sate rembiga sendiri.

Sejarah Asal Muasal Nama 'Sate rembiga'

Pada tahun 1970-an menuju tahun 1980, awal mula penjualan Sate rembiga oleh Ibu Hj.Napisah belum menggunakan nama 'Rembiga' pada produk Sate yang dijualnya. Nama awal dari Sate rembiga yang diberi langsung oleh Ibu Hj.Napisah adalah '*Sate Bantengan*'. Kata '*bantengan*' ini ditujuka untuk Sapi '*Banten*'. Kata '*banten*' berasal dari



bahasa Sasak yang artinya sapi yang menandakan siap untuk dipotong.

Sapi 'Banten' ditandai 2 (dua) hal yaitu: 1) badan atau tubuh sapi tidak kurus; dan 2) usia sapi tidak terlalu muda juga tidak terlalu tua. Daging sapi yang dibuat untuk sate dipilih dengan hati-hati, karena daging tidak sesuai dengan dua hal tersebut akan mempengaruhi rasa dan kenikmatan saat memakan sate rembiga. Ibu Hj.Napisah dalam memilih daging sisa dari penjualan selalu dipilih dengan baik, mana bagian sapi yang cocok untuk dibuat sate. *Soft skill* yang secara turun temurun tersebut didapat dari keluarganya, dan *soft skill* tersebut diturunkan kepada Ibu Jumiati, menantu sekaligus penerus yang menjadi orang kepercayaan Ibu Hj.Napisah dalam meneruskan usaha Sate rembiga ini.

Sate Bantengan yang nikmat dan khas tersebut membuat pelanggan terus berdatangan. Lokasi awal penjualan adalah di rumah milik Ibu Hj.Napisah yaitu di Kelurahan Rembiga, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram. Lokasi Rembiga ternyata mempengaruhi kesadaran pelanggan dan secara tidak langsung menjadi identitas dan ciri khas dari Rembiga. Rasa yang nikmat dari Sate rembiga atau dulunya Sate Bantengan ini memberikan kepuasan lidah setiap pembelinya. Kepuasan yang dirasakan mempengaruhi pembeli untuk mempromosikan sate ini dengan cara *mouth to mouth* atau dengan lisan. Ketika menceritakan bagaimana kualitas rasa dari sate ini, pembeli hanya mengingat bahwa sate ini berada di Rembiga. Lokasi Rembiga tersebut perlahan melekat dan menjadi kebiasaan para pembeli dan pelanggan untuk menyebut Sate Bantengan ini menjadi Sate rembiga.

Secara tidak langsung, pelabelan nama atau *brand* dari sate rembiga berasal dari pelanggan. Pelabelan *brand* sate rembiga kemudian digunakan oleh Ibu Hj.Napisah sejak saat itu hingga saat ini.

Kearifan Lokal dalam Mengolah Daging

Penjualan sate rembiga pada saat mertua Ibu Jumiati masih ada berbeda setelah

mertuanya sudah meninggal, hal ini dilihat dari penyetakan daging sebagai bahan dasar pembuatan sate rembiga. Dijelaskan oleh Ibu Jumiati bahwa saat ini beliau membeli daging sekitar 40 kg setiap harinya. Daging yang sudah ada kemudian akan diolah untuk menjadi sate daging (rembiga) dan juga sate pusut.

Dalam proses pembuatan hingga mengonsumsi makanan sate rembiga terdapat nilai-nilai budaya yang diaplikasikan secara turun temurun. Kebiasaan yang dimaksud adalah tata cara memilih daging yang akan diolah dan pembersihan daging. Diceritakan oleh Ibu Jumiati bahwa keahlian dalam memilih daging yang layak untuk dijadikan sate harus dilihat dari bentuk dan struktur daging. Keahlian dalam memilih daging tersebut diturunkan oleh Ibu Hj.Napisah dan hingga saat ini satu-satunya orang yang memahami keahlian tersebut masih Ibu Jumiati.

Pemilihan daging yang hanya bisa dilakukan oleh Ibu Jumiati sebagai penerus dari Ibu Hj.Napisah menjadi kunci kualitas rasa sempurna dari sate yang dibuat oleh beliau. Memilih daging sebelum diolah adalah menjadi tahap awal yang hanya bisa dilakukan oleh Ibu Jumiati sendiri. Daging-daging pilihan tersebut kemudian dibersihkan dengan mencucinya dengan air bersih dan dibacakan ayat Al-Qur'an. Daging dianggap sudah bisa diolah hanya ketika sudah dibersihkan dengan cara tradisional seperti itu. Kearifan lokal yang melekat dengan keyakinan dan agama menjadi kekhasan keluarga dari Ibu Hj.Napisah dalam membersihkan daging. Selain itu, cara membersihkan daging tersebut juga tidak jauh berbeda dengan cara orang tua dan nenek dari Ibu Jumiati. Keyakinan dalam membersihkan daging tersebut tentu dipengaruhi oleh keyakinan agama yang dianut. Agama secara umum dapat diartikan sebagai suatu sistem kepercayaan dan norma yang meliputi perintah, larangan dan petunjuk bagi manusia dalam menjalankan hidup kesehariannya dalam rangka mendapatkan kebahagiaan lahir-batin, dunia akhirat (N.Huda, 2016).



Bumbu Sate Rembiga

Selain pemilihan daging dan pembersihan daging, Ibu Jumiati juga masih menjadi satu-satunya orang yang dipercaya oleh Ibu Hj.Napisah untuk terlibat dalam pembuatan bumbu sate rembiga. Resep yang digunakan secara turun temurun tidak berubah, kecuali metode dalam proses penghancuran bahan-bahan bumbu tersebut yang dulunya masih dengan cobek dan ulekan sekarang sudah dengan alat teknologi mesin.

Sate rembiga diketahui memiliki perbedaan dengan sate yang lain. Pada umumnya sate di Indonesia disantap dengan pasangannya yaitu sambal, lontong atau nasi. Sambal yang menjadi pendamping khas dari sate ini bermacam-macam, ada sambal kacang sate madura dari Madura, sambal kecap sate buntel dari Surakarta, atau sambal matah sate lilit yang dari Klungkung, Bali.

Khas dari sate rembiga adalah tidak adanya pendamping sambal ketika disajikan, sate ini dimakan langsung setelah dibakar. Hal ini dikarenakan, daging sate rembiga yang dibakar adalah daging-daging mentah yang sudah melewati perendaman dengan bumbu khas dalam waktu berjam-jam. Penyerapan rasa yang khas sudah menyerap dalam daging tersebut sehingga sate ini langsung dimakan dengan nasi atau lontong.

Bumbu sate rembiga sangat khas dengan aroma sedap dan rasa pedasnya. Ketajaman rasa tersebut dipengaruhi dari kekayaan penggunaan bumbu dari rempah-rempah. Rasa pedas dari sate rembiga, baik itu sate daging atau sate pusutnya semua memiliki rasa yang sama, yaitu sama-sama pedas. Ibu Jumiati menjelaskan bahwa bumbu dasar sate rembiga terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah cabai hitam, kemiri, dan rempah-rempah lainnya. Sukenti (2016) mengungkapkan bahwa kekhasan masakan Pulau Lombok diketahui mendapat pengaruh dari seni dapur Bali yang tidak lepas dari penggunaan cabai. Hal ini disebabkan karena Pulau Lombok pernah

menjadi bagian dari daerah jajahan Kerajaan Kangasem Bali (Anonim, 2019).

Sejarah kuliner di Indonesia diketahui memang sangat panjang, mengingat banyaknya bangsa-bangsa yang masuk ke Indonesia, hal tersebut mempengaruhi seni kuliner yang ada di Bumi Nusantara. Pengaruh makanan dari India, Cina, Timur Tengah, dan Eropa memberikan warna baru dalam cita rasa dan jenis masakan di Indonesia. Pengenalan bumbu-bumbu seperti jintan, ketumbar, jahe dan kare yang disajikan dengan santan dikenalkan oleh budaya dan masakan India, tidak hanya itu tapi diketahui pula bahwa India mengenalkan makanan dengan rasa pedas dari cabai di Nusantara jauh sebelum bangsa Portugis datang. (Anonim, 2014). Setiap daerah di Indonesia dikenal dengan keragaman cita rasa yang dipengaruhi oleh budaya, sejarah dan bahan pangan dari kondisi geografis masing-masing daerah.

Proses Pembuatan Sate

Pada proses pembuatannya, daging yang sudah dipilih kemudian tumbuk-tumbuk terlebih dahulu kemudian di potong-potong dadu berukuran 2x3 cm. Kemudian daging tersebut dibersihkan dan langsung dibaluri oleh bumbu yang sudah dihaluskan. Pembaluran bumbu dilakukan secara intensif dan perlahan agar proses pencampuran bumbu dan daging bisa merata. Ibu Jumiati menjelaskan bahwa proses ini selalu dilakukan diwaktu dini hari sebelum sholat subuh, hal tersebut dikarenakan bumbu yang dicampur tadi harus didiamkan selama beberapa jam sebelum akhirnya dipanggang atau dibakar.

Daging-daging yang sudah dibumbui dan melewati pendiaman selama beberapa tersebut selanjutnya ditusuk dengan menggunakan tusukan berbahan lokal yaitu dengan bambu. Tusukan sate dari bambu dikenal sudah lama, masih dari jaman dulu. Hal tersebut terbukti dari buku 'Kitab Masak-Masakan India' tahun 1843. Dalam buku tersebut dijelaskan bagaimana cara pembuatan sate hingga proses penusukan dengan menggunakan bahan alami dan lokal yaitu bambu.



“....”*daging miestie di remas sama asam, abies poekoel poekoel sidikit biar dhadi empoe, baroe oesoek di bietiengnia, (bamboe aloes di bekin tadjam oedjoengnia) panggang di panggangan,.....*”. (Sumber: Buku Kitab Masak-Masakan India, 1843)

Kalimat tersebut menunjukkan penusukan sate menggunakan bahan alami dari tanaman lokal yakni bambu dengan cara menajamkan ujungnya memang sudah dilakukan sejak tahun 1843. Jumlah potongan daging yang ditusuk sama yaitu sekitar 3-4 potong untuk setiap satu tusukan. Semua daging yang sudah selesai ditusuk dan siap untuk dibakar disimpan dalam baskom besar untuk selanjutnya dibawa ke tempat penjualan. Ibu Jumiati mengakui bahwa beliau membuat sate rembiga dengan jumlah 2000 tusuk setiap harinya. Di tempat berjualan sate rembiga diketahui tidak hanya menjual sate rembiga saja, melainkan ada beberapa menu tambahan sebagai makanan pilihan di warung tersebut seperti sate pusut, pleceng kangkung, dan sebagainya.

Berbeda dengan pengolahan sate rembiga, sate pusut yang juga menjadi menu khas di warung Ibu Jumiati ini diolah bersamaan dengan sate rembiga hanya saja cara dan metodenya sedikit berbeda. Sate pusut dibuat dari daging sapi yang masih mentah dihancurkan terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan bumbu khas menggunakan tangan. Ibu Jumiati menjelaskan bahwa metode pencampuran atau pengulenan daging yang sudah dihaluskan dengan bumbu menggunakan tangan dilakukan dari dulu hingga saat ini. Hal tersebut dilakukan untuk membuat pencampuran bumbu dan daging lebih maksimal. Bedanya, bumbu sate pusut ini dicampurkan dengan kelapa parut dan sedikit santan guna mengentalkan daging yang akan dipusut pada tusukan khususnya.

Berbeda dengan tusukan sate rembiga yang menggunakan bambu dengan ujungnya yang tajam, sate pusut ini menggunakan

tusukan yang memang juga bahannya dari bambu hanya saja bentuknya sedikit berbeda. Bentuk tusukan sate pusut jauh lebih lebar dan pipih, sementara ujungnya rata dan tidak tajam. Cara membuatnya yaitu dengan menempelkan daging yang sudah tercampur bumbu ke tusukan sate pusut tersebut.

Peralatan dan Bahan Bakar

Saat ini proses pembakaran sate sudah dilakukan diatas tempat pemanggangan. Alat yang digunakan membakar sate pada saat ini memang tidak sama dengan yang digunakan pada saat awal-awal memulai usaha sate rembiga. Diakui oleh Ibu Jumiati, dulu saat itu beliau menggunakan tempat pemanggangan atau biasa disebut dengan istilah peralatan *grill* yang berbahan besi. Ibu Jumiati menambahkan bahwa mertua beliau atau Ibu Hj.Napisah dulu menggunakan peralatan membakar dan bahan bakar yang seadanya.

Alat bakar pada saat itu menggunakan tungku dari gerabah, penggunaan gerabah sebagai alat masaknya merupakan ciri khas dari beberapa masyarakat NTB yang membuat kerajinan gerabah sebagai mata pencahariannya yang didukung dengan kondisi geografis yang memudahkan masyarakat ketika mencari tanah liat sebagai bahan dasar pembuatan gerabah. Selain itu bahan bakar untuk gerabah juga sangat mudah dicari karena bahan bakarnya adalah sisa-sisa jerami dari para petani, sehingga proses pembuatan gerabah menjadi mudah karena bahan dan alat yang digunakan mudah untuk didapat.

Sementara itu alat yang digunakan untuk memanggang sate atau membakar sate pada jaman dulu adalah dengan menggunakan sisa peralatan masak nasi yang sudah rusak. Diakui oleh Ibu Jumiati bahwa pada saat itu, peralatan masak nasi yang rusak dibuat menjadi rata (diratakan dengan alat pukul) dan kemudian menjadi alas bakar yang ekonomis.

Namun seiring berkembangnya waktu, penggunaan alat tersebut mulai berubah, selain karena berkembangnya alat teknologi juga karena gerabah yang biasa digunakan tidak



.....S
tahan lama atau cepat rusak. Sehingga mulailah Ibu Jumiati menggunakan peralatan *grill* untuk membakar sate agar lebih tahan lama dan memudahkan ketika membakar. Sementara itu, terkait dengan bahan bakarnya dari dulu hingga saat ini Ibu Jumiati menggunakan bahan bakar arang baik arang dari batok kelapa maupun dari kayu.

Lontong Sebagai ‘Pendamping’ Sate Rembiga

Sate rembiga pada umumnya disantap dengan nasi putih yang masih hangat atau disantap dengan lontong. Berbicara tentang lontong sate rembiga, bentuk dan modelnya sedikit berbeda dengan jenis lontong lain. Jika pada umumnya lontong dibuat dengan plastik, lontong yang disajikan bersama sate rembiga ini dibuat dengan menggunakan bahan alami yaitu daun pisang. Penggunaan ini dikarenakan daun pisang merupakan bahan pembungkus makanan alami yang mudah ditemui hampir diseluruh tempat di Indonesia (Ambarwati, 2019).

Ambarwati (2019) memaparkan bahwa relasi antara bahan makanan dengan kearifan lokal masyarakat pengonsumsinya ibarat relasi antara tanaman dengan habitat tumbuh tanaman tersebut. Mereka saling melengkapi dan berdamai dengan kelebihan masing-masing. Penggunaan daun pisang ini selain karena mudah didapatkan juga memberikan nilai estetika dan aroma khas yang menggugah selera pada Lontong yang dimasak. Penggunaan daun ini dilakukan secara turun temurun sehingga keberadaan dan bentuk estetikanya memberikan penanda akan identitas suatu makanan tersebut. Seperti Lontong ini diketahui memiliki bentuk yang menarik yaitu berbentuk kerucut, selain itu penggunaan daun ini juga memberikan penanda akan letak geografis dan keragaman hayati di daerah Rembiga, NTB. Bentuk bungkus tersebut merupakan suatu kekayaan budaya masak dan makan masyarakat Rembiga, NTB. Jejak daun sebagai pengemas makanan menunjukkan bahwa jenis daun-daun tertentu banyak tumbuh

dan mudah ditemukan saat musim kemarau maupun penghujan (Maryoto dalam Ambarwati, 2019).

Lontong yang disajikan bersama dengan sate rembiga milik Hj. Napisah adalah lontong yang dibuat oleh relasi kerja yang sudah bertahun-tahun bekerja bersama Ibu Jumiati khusus untuk *supplying* lontong. Pembuat lontong ini adalah Ibu Murni. Beliau dulunya adalah *reseller* sate rembiga Hj. Napisah yang sudah dipegang oleh Ibu Jumiati setelah Ibu Hj. Napisah meninggal. Ibu Murni berhenti menjual sate ditahun 1995 dan beralih menjadi penjual lontong khusus untuk sate rembiga milik Hj. Napisah. Ibu Murni setiap harinya harus membuat lontong untuk Ibu Jumiati sekitar 150 biji lontong.

Proses pembuatan lontong ini dibuat dua kali sehari yaitu di pagi hari dan di sore hari. Pagi hari dibuat untuk stok Sate Rembiga pagi-sore, dan proses pembuatan sore hari ditujukan untuk stok Sate Rembiga dari sore hingga malam hari. Pembuatan lontong di pagi hari dibuat sekitar jam 05.00 WITA pagi hingga jam 07.00 WITA pagi, dan di sore hari dibuat dari jam 15.00 WITA.



Gambar 5 Ibu Murni Pembuat Lontong

Pembuatan ini dimulai dengan mencuci beras sebanyak 3 kali, selanjutnya beras yang sudah bersih disisihkan di tempat yang lain, biasanya di baskom besi berukuran besar. Selanjutnya daun pisang yang sudah ada digunting menjadi segi empat dengan panjang sekitar 30 cm dan lebar 15 cm. Daun pisang yang harus disiapkan kurang lebih 150 lembar untuk membuat 100 biji lontong. Saat ini kebutuhan daun pisang sudah jauh lebih mudah

dibanding jaman dulu, karena daun pisang yang sudah bersih dan sudah digunting-gunting segi empat sudah ada dijual dipasar dengan harga yang ekonomis. Diketahui harga 1 ikat daun pisang yang belum dipotong-potong dijual dengan harga Rp 1000,- per ikat dengan jumlah lembar daun (utuh) 10 lembar untuk 1 ikat.



Gambar 6 Proses Pembungkusan Beras dengan Daun Pisang

Selanjutnya daun tersebut mulai dilipat membentuk kerucut kemudian diisi dengan beras yang sudah dibersihkan sebelumnya. Kemudian ujung dari daun tersebut ditusuk dengan 'lidi' (Bahasa Bugis yang berarti ruas daun kelapa yang sudah dipotong-potong kecil) agar tertutup dengan rapat, sehingga terbentuklah lontong daun pisang dengan bentuk kerucut yang siap untuk dimasak.



Gambar 6 Proses Masak Lontong

Lontong-lontong mentah ini dimasak dalam panci berukuran besar dengan air yang sudah setengah mendidih atau panas-panas kuku, dengan menggunakan api sedang yang dibakar dengan kayu bakar dan tungku seadanya. Tungku yang digunakan masih menggunakan bahan-bahan seadanya. Terlihat dari Gambar 6, tungku yang dipakai menggunakan bahan dari sisa batu bata yang

tidak terpakai lagi, dimana batu bata tersebut disusun menjadi 2-3 tingkat untuk dijadikan sebagai tungku memasak lontong tersebut. Penggunaan kayu sebagai bahan bakar tetap diperhatikan untuk menjaga ciri khas rasa dari lontong tersebut. Proses memasak lontong ini membutuhkan waktu sekitar 1-3 jam lamanya, lontong yang benar-benar matang diakui oleh Ibu Jumiati jauh lebih tahan lama daripada lontong yang dimasak hanya 1 jam saja.

Harga lontong yang dijual oleh Ibu Murni kepada Ibu Jumiati adalah Rp 1000,- per biji dan dibuat setiap hari khusus untuk memasak lontong sate rembiga Hj.Napisah. Kerjasama ini sudah berlangsung puluhan tahun, dan masih berjalan sampai sekarang. Alat, bahan dan proses pembuatan tidak ada yang berubah, hal tersebut dilakukan untuk mempertahankan cita rasa yang khas dari lontong sate rembiga Hj. Napisah.

Cara Makan Sate Rembiga

Pada dasarnya cara makan sate rembiga dimakan dengan menusukkan ujung sate ke lontong yang sudah ada. Tapi sedikit berbeda jika memakan sate rembiga dengan menggunakan nasi putih yang masih hangat. Sate rembiga yang disajikan dengan nasi, lengkap dengan menu lainnya biasanya dimakan menggunakan tangan. Cara makan menggunakan tangan ini merupakan kearifan lokal untuk masyarakat Indonesia pada umumnya.

Kebiasaan makan menggunakan tangan dari dulu dianggap oleh masyarakat Indonesia jauh terasa lebih sedap. Tradisi atau adat kebiasaan yang berkaitan dengan makan merupakan wujud perilaku yang berpedoman pada sistem nilai suatu kebudayaan masing-masing daerah (Sri Mintosi dan Sigit W., 1997). Kebiasaan makan menggunakan tangan merupakan warisan budaya yang sejatinya perlu untuk dilestarikan. Kebiasaan turun temurun ini menjadi salah satu identitas dari Bumi Nusantara. Makan dengan menggunakan tangan dijelaskan oleh Murdijati (kumparan.com, 2019) merupakan kebiasaan



.....S
asli dari Bangsa Indonesia dan ini ada kaitannya dengan tradisi menyantap nasi bungkus.

Cara makan dengan tangan jika diperhatikan pun berbeda-beda, contohnya cara makan orang Jawa dengan dengan jari-jari yang disebut '*muluk*' dimana jari-jari membentuk seperti kerucut agar makanan yang diambil tidak terlalu banyak. Kebiasaan makan dengan tangan, duduk dengan tikar, bersilah atau bersimpuh diungkapkan oleh Mudijati (kumparan.com, 2019) sebagai simbol keakraban dan kebersamaan.

PENUTUP

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah:

- a) Sate rembiga memiliki sejarah yang menarik, dari awal mula adanya makanan sejarah yang ditemukan sejak abad ke-18, terbukti dengan adanya peninggalan dokumentasi beberapa buku lama yang menuliskan adanya menu sate pada abad itu. Sejarah awal pembuatan sate rembiga hingga penamaannya juga memiliki kisah keluarga yang menarik, dimana pembuatan sate rembiga dulunya hanya untuk memanfaatkan sisa daging potong yang tidak terjual, hingga akhirnya sate yang secara tidak sengaja tersebut memiliki banyak penggemar dan membuat nama rembiga dijuluki oleh para pembeli karena lokasi penjualan sate kala itu awalnya di rembiga.
- b) Pembuatan sate rembiga tidak lepas dari unsur budaya dan kearifan lokal di dalamnya, kebiasaan dalam membersihkan daging yang masih menggunakan cara orang tua dengan membacakan ayat tertentu yang diyakini dapat membersihkan daging tersebut secara fisik dan nonfisik sebelum dimakan.
- c) Penggunaan daun pisang, tungku dari gerabah, dan penggunaan bahan bakar arang dalam proses pembuatan sate rembiga selain didasarkan dari kondisi

masyarakatnya juga didasarkan dari kondisi geografisnya. Masyarakat NTB di beberapa bagian memiliki mata pencaharian dari Bertani, berkebun, nelayan, hingga membuat kerajinan tenun dan gerabah. Namun karena gerabah dianggap tidak tahan lama, makanya penggunaan gerabah pelan-pelan ditinggalkan. Selain itu penggunaan daun pisang dalam pembuatan lontong tersebut dipengaruhi dengan kondisi geografisnya dimana daerah NTB banyak ditumbuhi pohon pisang, kondisi tersebut memudahkan masyarakat untuk memanfaatkan hal tersebut. Penggunaan daun pisang tersebut juga memberikan rasa khas dan aroma pada lontongnya sehingga penggunaan daun pisang pada lontong tersebut masih dilakukan hingga saat ini.

- d) Pada metode pembuatan sate rembiga, mulai dari pemilihan daging yang baik, pemotongan, penghancuran daging, penghalusan bumbu, pencampuran bumbu dan daging, pendiaman daging, penusukan daging menggunakan bambu, hingga pada pembakaran sate masih banyak dilakukan dengan menggunakan cara dan peralatan yang dulu. Seperti pencampuran daging dan bumbu, hingga saat ini masih dilakukan dengan cara manual untuk menjaga tekstur dan rasanya.

Saran

Sate rembiga memiliki nilai-nilai gastronomi yang dilihat dari aspek sejarah, budaya, lanskap geografisnya hingga metode memasaknya. Namun kendala saat ini adalah masih minimnya pemahaman masyarakat lokal tentang potensi wisata gastronomi yang ada disekitar mereka, khususnya untuk daerah rembiga. Sehingga penting adanya tindaklanjut dan keterlibatan pemerintah, pengusaha, dan akademisi untuk memberikan sosialisasi dan penelitian berkala terkait dengan wisata gastronomi.

Selain itu penelitian ini masih lemah dalam tindaklanjut terkait dengan penelusuran



sejarah dan budaya dari bumbu sate yang lebih detail dikarenakan masih adanya kekurangan dan batasan dari peneliti. Sangat diharapkan adanya penelitian lanjutan di masa depan yang lebih intensif lagi agar *value* dari rasa dan aroma sate rembige bisa terungkap; dan mampu menunjukkan keunikan rasa dan identitas khusus dari sate rembige tersebut.

Penelitian ini masih sangat awal, sehingga sangat disarankan adanya penelitian lanjutan yang lebih mendetail terkait dengan wisata gastronomi, di Indonesia secara umum, dan di Mataram secara khusus.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adlin. 2013. *Metode Penelitian Sosial*. Pekanbaru: Alaf Riau.
- [2] Ambarwati, Ari. 2019. *Nusantara Dalam Piringku, Merayakan Keberagaman Pangan Pokok*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Anggraeni, Pipit. 2019. *Kuliner Hindia-Belanda 1901-1942*. Malang: Beranda.
- [4] Anonym, De. 1843. *Kitab Masak-Masakan India Tahun 1843*. Jakarta: UKENA & Co.
- [5] Anonym. 2014. *Landasan Teori*. URL: <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisd/oc/Bab2/2014-2-00383-DI%20Bab2001.pdf> . Diakses pada 29 Desember 2021.
- [6] Anonym. 2019. *Food Presenting dengan tema 'Sajian Masakan Khas Pulau Lombok*. ULR: <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/1125/2.%20BAB%201.pdf?sequence=2&isAllowed=y> . Diakses pada 27 Desember 2021.
- [7] Ansori, Rudi. 2016. *Kajian Masa Simpan Sate Pusut Dengan Asap Cair Yang Disimpan Dengan Beberapa Jenis Kemasan Pada Suhu Ruang*. URL: http://eprints.unram.ac.id/7470/1/ARTIKEL_RUDI%20ANSORI%20%28J1A012119%29.pdf Diakses pada 25 November 2021 pukul 15.00 WITA.
- [8] Caliskan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1* (2), 39-51.
- [9] Chaney, S.; Ryan, C. (2012). Analyzing the Evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An Example of Gastronomic Tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31: (2), 309-318.
- [10] Guzel, Berrin. 2016. *Gastronomy Tourism: Motivations and Destination*. Aydin Adnan Menderes University.
- [11] Hadad, Ismid. 2021. "Paradoks Makanan Nusantara". *Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi (PRISMA)*. Vol. 40, No.1.
- [12] Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets*. Chapter 1, p.1-24, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- [13] Harrington, R.J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, Vol. 4 (2/3), Hal: 129-152.
- [14] Horng, J.S. and C.T. Tsai. 2010. Government Websites For Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis. *Elsevier: Tourism Management*. Vol.31. Hal. 74-85.
- [15] Jerald, G. and Robert, A.B. 2008. *Behavior in Organizations*. New York: Cornell University, Pearson Prentice. Hal. 12.
- [16] Kemenparekraf. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta:



- Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata.
- [17] Ketaren. 2021. "Paradoks Makanan Nusantara". *Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi (PRISMA)*. Vol. 40, No.1.
- [18] Kompas. 2021. *Mengulik Sejarah Lahirnya Sate*. kompas.com. URL: <https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/04/203000965/mengulik-sejarah-lahirnya-sate-di-indonesia?page=all>, diakses pada 30 Desember 2021 pukul 13.00 WITA.
- [19] Krisnadi, A.R. 2018. Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*. E-ISSN: 2622-7436. Hal: 381-396.
- [20] Kumparan.com. 2019. *Asal Mula Makan Pakai Tangan, Cara Makan Asli Orang Indonesia*. URL: <https://kumparan.com/kumparanfood/asal-mula-makan-pakai-tangan-cara-makan-asli-orang-indonesia-1sKSu5zqDV8/full>. Diakses pada 30 Desember 2021.
- [21] Kuntowijoyo. 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang.
- [22] Marine, Koninklijke, dan W.F.P.H. Rademakers . 1999. *Indonesisch Kookboek*.
- [23] Mintosi, Sri dan Y. Sigit W. 1997. *Tradisi dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional Di Kalimantan Barat*. Jakarta: CV. Putra Sejati Raya.
- [24] N. Huda 2016. URL: <http://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/5827/2/BAB%20I.pdf> Diakses pada 20 Desember 2021. *Science and Technology Publications*: Pages 19-29.
- [25] Nufus, Nurhayati, A. Juwaedah, dan T. Setiawati. 2016. Analisis Hasil Belajar 'Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang' Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 5, No.2.
- [26] Nugroho, Antonius. 2014. *Analisis Pengembangan Usaha Sate dan Tongsenng B1 dan B2*. TA. Universitas Sanata Dharma.
- [27] Putra, M.K. 2019. Gastronomy Tourism: Local Food and Sustainable Tourism Experience-Case Studi Cirebon. *Science and Technology Publications*. Hal. 19-29.
- [28] Sormaz, U., et. al. 2016. Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. Vol.39. Hal.725-730. Hal: 725-730.
- [29] Sufa, S.A., H. Subiakto, M. Octavianti, dan E.A. Kusuma. 2020. Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*. Vol. 4, No.1. Hal: 75-86.
- [30] Suhardinoto, Vittorio., A.Adib, dan A.Wijayanti S. 2021. Perancangan Buku Wisata Kuliner Pulau Lombok dan Promosinya. *Media Neliti*. Diakses pada 19 September 2021. Dapat dilihat pada URL: <https://media.neliti.com/media/publications/79395-ID-perancangan-buku-wisata-kuliner-pulau-lo.pdf>.
- [31] Sumarto. 2019. Budaya, Pemahaman dan Penerapannya "Aspek Sistem Religi, Bahasa, Pengetahuan, Sosial, Kesenian dan Teknologi". *Jurnal Literasiologi*. Vol.1, No.2. Hal: 144-159.
- [32] Wright, Catherine. 1991. The Origins And Development Of Ground Stone Assemblages In Late Pleistocene Southwest Asia. *Persee. Paleorient*. Vol.17. No.1. Hal. 19-45.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN