



Available: <https://journal.isi-Padangpanjang.ac.id/index.php/JTST>

Hal | 134

Sate Mak Syukur Sebagai Ikonis Kuliner Kota Padangpanjang

Vinsensia Salakkokoai¹, Vela Rimelta^{2*}, Meria Eliza³

Email: vinsensiasalakkokoai@gmail.com; velarimelta59508@gmail.com*; meriaelizaisipp19@gmail.com

Program Studi Pariwisata, Fakultas Seni Rupa dan Desain^{1,2,3}
Institut Seni Indonesia Padangpanjang
Jalan Bahder Johan Padangpanjang 27128 Sumatera Barat

Abstract

This study aims to determine whether Sate Mak Syukur can become an icon of culinary tourism in Padangpanjang and to determine the economic impact caused by the presence of Sate Mak Syukur as an icon of culinary tourism in Padangpanjang. This study uses a qualitative writing method, namely observation and interviews. Qualitative research methods are research methods used to research natural object conditions. The results of this study were conducted qualitatively descriptively, namely the data collected in the form of words, pictures and not numbers. In this writing, the author went directly to the field to document the writing process as evidence in the implementation of the writing. One of the informants in this study was the owner or business actor. The results of the writing of Sate Mak Syukur as an icon of culinary tourism in Padangpanjang can be seen from several important aspects. Sate Mak Syukur has succeeded in attracting the attention of both local and foreign tourists, thanks to its distinctive taste and attractive presentation. The uniqueness of the recipe and cooking method that have been passed down from generation to generation make this satay not only food, but also part of the culture and traditions of the Padangpanjang community. The economic impact caused by the existence of Sate Mak Syukur is very positive. This culinary business has created jobs for the local community, from processing raw materials to serving customers. In addition, the increase in the number of visitors who come to enjoy this satay also has an impact on other economic sectors, such as accommodation, transportation, and other small businesses around the location. This writing shows that Sate Mak Syukur plays a role as a tourist attraction that can increase visits to Padangpanjang. With the right promotion and development of supporting infrastructure, Sate Mak Syukur has the potential to become one of the famous culinary destinations in Indonesia.

Keywords: Taste, Padangpanjang Icon, Sate Mak Syukur and Culinary Tourism

Vinsensia Salakkokoai, Vela Rimelta, Meria Eliza
JTSTI-Journal of Tourism Sciences, Technology and Industry
Vol 3, No 2, Desember 2024
E-ISSN: 2962-5378

PENDAHULUAN

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang secara geografis provinsi ini terletak di garis 00 54' Lintang Utara sampai dengan 30 30' Lintang Selatan serta 980 36' sampai dengan 1010 53' Bujur Timur dengan total luas wilayah sekitar 42.297,30 Km² atau 4.229.730 Ha termasuk ± 391 pulau besar dan kecil di sekitarnya. Sumatra Barat berbatasan langsung dengan sumatra utara di sebelah utara, Bengkulu di selatan, Riau dan Jambi di timur, dan Samudra Hindia di selatan, Sumatra Barat memiliki 12 kabupaten dan 7 kota dengan kota Padang sebagai ibu kotanya (Risna Yanti, 2023). Sumatra barat menjadi salah satu daerah tujuan wisata dengan berbagai jenis pariwisatanya.

Pariwisata merupakan perpindahan atau perputaran dari satu titik tertentu dan akan kembali lagi ke titik semula, sehingga bernilai suatu perjalanan yang berputar (Putu Eka Wirawan, Vany Octaviany, 2022). Pariwisata adalah suatu kegiatan berpergian ke suatu tempat destinasi dengan tujuan refleksi, belajar, dan interaksi sosial. Pariwisata menjadi salah satu industri penyumbang devisa terbesar di Indonesia, yang diantaranya memiliki fungsi untuk kesejahteraan masyarakat. Kegiatan berwisata sudah menjadi kebutuhan hidup bagi setiap individu untuk melepaskan beban pekerjaan untuk sementara waktu. Pariwisata memiliki beberapa jenis yaitu wisata bahari adalah wisata yang daya tarik wisatanya adalah air contohnya laut, wisata alam merupakan wisata yang menggunakan alam sebagai daya tariknya, wisata pegunungan yaitu wisata yang menggunakan gunung sebagai daya tarik, wisata kuliner yaitu wisata yang menggunakan makanan dari suatu daerah sebagai daya tarik. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ICTA) dalam (Eri Besra, 2012) wisata kuliner adalah kegiatan mencoba makanan dan minuman unik dari suatu daerah yang dilakukan oleh wisatawan yang sedang berwisata. Wisata kuliner adalah jenis perjalanan yang bertujuan untuk mengeksplorasi dan menikmati beragam hidangan dan makanan khas dari suatu daerah atau destinasi tertentu (Winowatan et al., 2024). Dalam wisata kuliner, wisatawan dapat mencicipi hidangan lokal yang unik, mencoba berbagai resep tradisional, dan menikmati pengalaman bersantap di tempat-tempat yang terkenal dengan kekhasan kuliner mereka (Mustafa & Warliati, 2024). Selain mengeksplorasi ragam rasa dan tekstur, wisata kuliner juga memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk memahami sejarah, budaya, dan tradisi makanan suatu tempat. Ini tidak hanya

tentang mencicipi makanan, tetapi juga tentang memahami konteks sosial, ekonomi, dan budaya di balik setiap hidangan. Wisata kuliner dapat menjadi pengalaman yang memuaskan bagi pecinta makanan dan juga menyumbang pada promosi pariwisata suatu destinasi. Indonesia memiliki banyak sekali makanan khas dari berbagai daerah contohnya Sumatra barat merupakan provinsi yang memiliki banyak wisata kuliner diantaranya ada rumah makan lamun ombak di padang, martabak kubang yang terletak di 50 kota, *pangek sasau* yang ada di danau singkarak, Sate Mak Syukur yang terletak di Padangpanjang.

Padangpanjang merupakan salah satu kota yang terletak di Sumatra Barat dan memiliki luas wilayah terkecil dibanding dengan daerah-daerah lain yang ada di Sumatra Barat, yang secara astronomis terletak di $00^{\circ} 20'$ – $100^{\circ} 30'$ Bujur Timur dan $0^{\circ} 27'$ – $0^{\circ} 32'$ Lintang Selatan dan berbatasan langsung dengan Kecamatan X koto (Tanah Datar) di utara, Kecamatan X koto (Tanah datar) dan Kabupaten Padang Pariaman di Sebelah Selatan, Kecamatan Batipuh (Tanah Datar) di Timur, dan Kecamatan X Koto (Tanah Datar) di Barat (Diskominfo Padangpanjang, 2023). Padangpanjang memiliki berbagai daya tarik wisata diantara ada pusat dokumentasi informasi kebudayaan minangkabau, desa wisata kubu gadang, dan ada juga wisata kuliner diantaranya Sate Mak Syukur yang menjadi ikon wisata kuliner di kota Padangpanjang. Budiman (2015) dalam (Siti Halimah Agustina dan V. Indah Sri Pinasti, 2019) memberikan pengertian bahwa ikon adalah tanda yang memiliki kemiripan atau similaritas dengan obyeknya. Ikon juga dapat diartikan sebagai ciri khas daerah yang mampu melambangkan karakter dan identitas dari sebuah daerah. Ikon dalam pariwisata merujuk pada tanda atau benda visual yang mampu menggambarkan hubungan antara yang di jadikan ikon dengan hal-hal yang menjadi daya tarik dalam wisata (Marzuqi, 2015). Menurut Charles S Pierce di Noth (2007), ikon adalah tanda yang meniru obyek yang diwakili. Dalam konteks tujuan wisata, produk ikonis akan secara umum diidentifikasi dan dikaitkan dengan destinasi tertentu. Kuliner adalah bentuk produk makanan dan diyakini sebagai ekspresi masyarakat dan cara hidup mereka. Selain sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, makanan juga bisa menjadi hal yang penting dalam mengkomunikasikan suatu budaya. Kuliner memiliki kekuatan untuk meningkatkan citra destinasi dan menggarisbawahi keunikan destinasi wisata. Kuliner ikonis adalah kuliner yang berperan penting dalam promosi destinasi wisata. Kuliner ikonis dapat membantu menaikkan posisi atau ranking destinasi wisata, sehingga dapat diterima oleh wisatawan potensial. Produk ikonis dalam

bentuk kuliner dapat menjadi ciri dari destinasi/tujuan dan menciptakan pengelompokan yang lebih nyata bagi masyarakat. Kuliner sebagai ikon dapat diidentifikasi dengan lokasi/tempat tersebut, dan dapat digunakan sebagai titik awal untuk menciptakan dan mengembangkan promosi destinasi wisata. Kuliner sebagai ikon bisa tampil sebagai ikon utama untuk mewakili destinasi wisata. Dengan cara kuliner menjadi bagian budaya yang sangat melekat dalam masyarakat, kuliner ikonis telah memperkuat nilai-nilai budaya, kearifan lokal dan telah menjadi sumber identitas suatu destinasi. Sate Mak Syukur sebagai kuliner ikonis yang memiliki dimensi simbolik dan dimensi fungsional dapat memenuhi kebutuhan dasar manusia serta mampu mencerminkan kearifan lokal, budaya, dan sebagai identitas. Posisi tersebut bisa memperkuat/mempererat hubungan antara kuliner ikonis dan destinasi, (Lilies Prihantini, 2019).

Sate Mak Syukur adalah satu hidangan ikonis yang tak hanya enak dinikmati, tetapi juga membawa warisan budaya dan sejarah yang kaya di Padangpanjang, Sumatera Barat. Sate Mak Syukur terletak Jalan Sutan Syahrir No. 250, Silaing Bawah, Kota Padangpanjang (M. Catur Nugraha, 2022).



Gambar 1. Lokasi Sate Mak Syukur Padangpanjang

Dikenal karena rasa yang khas dan cara penyajian yang menarik, sate ini sudah menjadi elemen penting dalam keragaman makanan masyarakat setempat. Dalam beberapa tahun terakhir, Sate Mak Syukur telah menarik minat, tidak hanya dari penduduk lokal, tetapi juga dari para pengunjung yang datang ke wilayah ini, menjadikannya sebagai tujuan kuliner yang sangat menggoda untuk dinikmati. Padangpanjang dikenal sebagai kota yang memiliki kelebihan dalam tradisi dan budaya Minangkabau. Beragam kuliner yang disajikan di sana mencerminkan kekayaan alam dan kearifan lokal yang dimiliki. Sate Mak Syukur yang diolah dengan bumbu khas yang

meresap pada daging panggang yang sempurna, menjadi simbol dari keahlian kuliner yang dimiliki masyarakat Minangkabau. Lain dari itu, hadirnya Sate Mak Syukur juga mencerminkan interaksi sosial dan budaya di tengah masyarakat. Makanan bukan sekadar untuk dimakan, melainkan juga untuk memperkuat ikatan di antara individu.

Dalam jurnal ini, penulis akan menjelajahi dengan lebih mendalam tentang Sate Mak Syukur yang menjadi ikon kuliner Padangpanjang. Penulisan ini akan menjelajahi berbagai aspek seputar sate, mulai dari sejarahnya, proses pembuatannya, hingga dampak sosial dan ekonominya terhadap masyarakat. Maka, harapannya jurnal ini mampu memberikan kontribusi dalam mengenali kedudukan yang penting dari Sate Mak Syukur, bukan hanya sekadar sebagai hidangan, namun juga sebagai lambang kekayaan budaya yang memperkaya tradisi kuliner Indonesia.

Tujuan dari Penulisan ini adalah untuk menyelesaikan permasalahan tentang Sate Mak Syukur sebagai ikon wisata kuliner di Padangpanjang. Penulisan ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor yang menjadikan Sate Mak Syukur sebagai simbol kuliner yang menarik bagi para pelancong, serta untuk mengeksplorasi nilai-nilai budaya dan sejarah yang terkandung dalam makanan tersebut. Dengan begitu, Penulisan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang peran Sate Mak Syukur dalam konteks wisata kuliner di daerah Padangpanjang.

Manfaat dari Penulisan ini dapat dipandang dari dua sisi, yaitu dalam teoritis dan praktis. Dalam aspek teoritis, Penulisan ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran yang penting bagi mahasiswa, peneliti, dan akademisi untuk lebih memahami dan menganalisis Sate Mak Syukur sebagai simbol wisata kuliner di Padangpanjang. Secara praktis, penulisan ini memberikan wawasan mendalam bagi Penulis mengenai Sate Mak Syukur, serta menambah informasi bagi akademisi dan masyarakat. Penulisan ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Sate Mak Syukur, serta mendorong pelestarian makanan tradisional tersebut. Selain itu, dengan menjadikan Sate Mak Syukur sebagai atraksi utama dalam pariwisata kuliner, diharapkan dapat menarik lebih banyak wisatawan, meningkatkan pendapatan pelaku usaha lokal, dan menciptakan lapangan kerja baru, sehingga memberikan dampak positif bagi kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat Padangpanjang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yaitu pengamatan (observasi) dan wawancara. Metode kualitatif adalah pendekatan yang berfokus pada eksplorasi karakteristik alami suatu subjek, dengan penulis berfungsi sebagai instrumen utama penyelidikan. Data dikumpulkan melalui metode triangulasi, memastikan pemahaman yang kuat dan komprehensif tentang topik tersebut. Proses analisis bersifat induktif, memungkinkan wawasan muncul secara organik dari data. Pada akhirnya, penulisan kualitatif memprioritaskan eksplorasi makna daripada generalisasi. (Sugiyono, 2018). Leedy dan Ormrod (dikutip dalam Sarosa, 2017) menggambarkan penulisan kualitatif sebagai pendekatan yang berusaha memahami fenomena dalam konteks alaminya. Dalam gaya penulisan ini, penulis bertujuan untuk mengamati dari pada memanipulasi subjek yang sedang dipelajari. Temuan disajikan secara deskriptif dan kualitatif, menggunakan kata-kata dan gambar daripada data numerik. Informasi ini diambil dari berbagai sumber, termasuk transkrip wawancara, catatan lapangan, dan foto. Menurut Black and Champion (1976), wawancara adalah komunikasi verbal untuk tujuan memperoleh informasi (dari salah Satu pihak).

Dalam penelitian ini, Penulis terjun langsung ke lapangan guna mendokumentasikan proses penelitian sebagai bukti dalam pelaksanaan Penulisan. Penulis melibatkan beberapa informan dalam penelitian, ini salah satunya merupakan pemilik atau pelaku usaha Sate Mak Syukur. Adapun data-data yang Penulis dapatkan dalam penelitian ini yakni berupa data (naskah) wawancara dalam bentuk rekaman (*recording*), catatan lapangan, serta foto. Selanjutnya data yang didapat dalam bentuk rekaman wawancara ditranskrip secara utuh untuk kemudian digabungkan dengan data-data lain yang berasal dari catatan lapangan, dan foto. Setelah semua data terkumpul, Penulis kemudian menganalisis data-data tersebut dan selanjutnya menyusun data-data yang telah diperoleh ke dalam bentuk deskripsi kata-kata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah

Kenikmatan sate ini berasal dari kekayaan warisan Mak Syukur, yang telah didedikasikan untuk bisnis sate sejak tahun 1941. Beliau biasa membawa tempat panggang sate berjalan sekitar empat kilometer dari Padangpanjang menuju Batusangkar untuk menawarkan sate. Di zaman ini, keluarga Mak Syukur menanti dengan penuh harap tamu yang datang ke rumah makan mereka. Nama almarhum Mak Syukur, yang juga dikenal sebagai Sutan Rajo Endah, telah dikenal sebagai penjual sate yang terkenal di Padangpanjang, terletak di persimpangan Padang dan Bukittinggi di Sumatera Barat, kota ini memiliki warisan budaya yang signifikan. Dalam bahasa Minang, "Mak" adalah singkatan dari "mamak", istilah yang digunakan untuk merujuk pada pria dewasa. Nama Mak Syukur yang lahir pada tahun 1911 dan meninggal dunia pada tahun 1985 tetap terukir dalam ingatan masyarakat setempat hingga saat ini.. Tak heran jika anak-anaknya masih menyematkan papan nama Sate Mak Syukur (Koran Kompas, 2008).

Namun, tidak hanya namanya yang tetap melekat, warisan sate yang kaya dengan saus kuning kental yang lezat terus menyenangkan pecinta makanan di kota Padangpanjang, persisnya di sepanjang Jalan Sutan syahril silayang Tengah. Potongan daging sapi yang empuk, ditusuk dengan tusuk sate dan dibakar, disajikan bersama *katupek*, istilah Minang untuk ketupat. Kuahnya yang kaya, disiramkan ke atas *katupek* dan sate, membuat hidangan ini memiliki cita rasa yang berbeda. Dikenal dengan nama Sate Mak Syukur atau SMS, hidangan khas ini sangat terkenal karena kuahnya yang lezat. Sate ini dibuat dari potongan daging pilihan yang bersumber dari rusuk dan punuk sapi, yang memberikan keseimbangan sempurna antara kelembutan dan jumlah lemak yang tepat.

Sate Mak Syukur juga dikenal sebagai hidangan yang sesuai dengan syariat agama Islam. Selain dijamin halal, Sate Mak Syukur juga merupakan makanan yang direkomendasikan oleh Dinas Pariwisata, baik itu Kota Padangpanjang sendiri maupun Provinsi Sumatera Barat. Selain berlabelkan halal, dapat dipastikan bahan-bahan yang digunakan adalah halal dan sesuai dengan standar syariah, karena selain sate nya yang terkenal Kota Padangpanjang ini juga kota yang diberi julukan Kota Serambi Mekkah. Ini adalah pilihan yang tepat bagi mereka yang menjalankan ibadah dengan baik dan ingin menikmati hidangan lezat tanpa merasa ragu.

Popularitas Sate Mak Syukur Padangpanjang

Popularitas Sate Mak Syukur di Padangpanjang semakin meningkat karena semakin banyak pujian dari pelanggan yang telah menikmati hidangan di tempat tersebut. Mereka merasa bahwa sate di tempat ini sangat lezat dan memiliki rasa pedas yang sedap, serta harganya sangat terjangkau. Di tempat makan ini juga terdapat lingkungan yang tenang dan nyaman. Kota

Padangpanjang dikenal sebagai tempat yang sejuk, sehingga para pengunjung merasa tenang dan betah untuk menghabiskan waktu di lokasi tersebut. Beberapa pejabat dan tokoh terkenal di Indonesia juga telah mencoba bersantap di tempat ini. Seperti Presiden SBY saat menjabat, Mantan Gubernur DKI Sutiyoso, Drs. H. Yusuf Kalla dan istrinya, Presiden Jokowi, dan Menteri juga melakukan hal serupa. Bahkan artis papan atas Indonesia telah datang ke sini, terutama bagi mereka yang gemar menyantap makanan dan para kreator konten kuliner serta para pelancong.

Popularitas Sate Mak Syukur Padangpanjang naik berkat banyaknya ulasan baik yang diterima dari pelanggan. Banyak orang mengungkapkan bahwa sate ini sungguh lezat dan memiliki cita rasa yang istimewa dan unik. Sate ini dikenal akan cita rasa yang istimewa dari rempah-rempah alami khas Ranah Minang dan bahan-bahan segar yang digunakan. Dengan semakin populer, Sate Mak Syukur kini telah membuka cabang baru di berbagai kota di Indonesia termasuk Jakarta, Padang, dan beberapa kota besar lainnya.

Rahasia Kelezatan Sate Mak Syukur Padangpanjang

Kelezatan Sate Mak Syukur (SMS) dimulai dari proses yang berlangsung di dapur milik Syafril Syukur, putra bungsu Mak Syukur, yang terletak di belakang kedai SMS di Padangpanjang. Syafril sendiri yang langsung mengurus peracikan bumbu. Aktivitas di dapur keluarga Syukur dimulai sekitar pukul 07.30. Sekitar 50-60 kilogram daging sapi segar yang dibeli pada pagi hari dimasukkan ke dalam drum besar berisi air mendidih. Proses ini dilakukan dua kali dengan menggunakan dua drum berbeda agar daging sapi menjadi empuk sebelum dibakar. Setelah itu, daging diiris dan dibaluri berbagai bumbu serta rempah-rempah. Daging yang telah diiris ditusuk dan siap untuk dibakar. Sate biasanya dibakar setelah ada pesanan dari konsumen, menggunakan arang yang terbuat dari tempurung kelapa. Bagi konsumen yang lebih menyukai sate yang kering, mereka bisa meminta agar pembakaran dilakukan dua kali. Sementara itu, air rebusan daging digunakan sebagai kuah kaldu, yang menjadi bahan dasar kuah sate. Kuah kaldu ini dicampur dengan sekitar 19 jenis bumbu dan rempah yang telah dihaluskan, termasuk bawangputih, bawang merah, lengkuas, kunyit, jahe, dan serai, yang diambil dari Bukittinggi, sekitar 18 kilometer dari Padangpanjang, sehingga kesegaran bumbu terjamin. Aneka cabai, termasuk cabai rawit, cabai besar, dan cabai jawa berwarna hitam, juga ditambahkan ke kuah. "Ramuan bumbu ini tidak ada yang dikurangi sejak zaman ayah saya. Hanya ada yang saya tambahi, yaitu cabai jawa," kata Syafril.

Seluruh bumbu ini dicampurkan ke dalam kuah kaldu dan dimasak bersama kulit kayu manis selama sekitar 15 menit. Aroma dari kulit kayu manis semakin memperkaya keharuman bumbu dan menciptakan suhu yang tinggi. Untuk mengentalkan kuah, ditambahkan larutan tepung beras. Setiap harinya, dihasilkan sekitar 32 liter kuah sate. Syafril memastikan bahwa kuah

sate tidak disimpan untuk dijual keesokan harinya, dia selalu memasak kuah baru setiap hari untuk dijual pada hari itu juga.

Bagi wisatawan yang ingin membawa sate sebagai buah tangan ke luar Sumatra Barat, kuah sate dapat disimpan selama dua hingga tiga hari. Agar berhasil, pastikan kuah sate disimpan terpisah dari daging dan dimasukkan ke dalam lemari es. Saat ingin dikonsumsi, cukup panaskan kuahnya. Proses pemanasan kuah bisa disertai sate sekaligus. Irisan daging sapi yang ditusuk dan ditata rapi di atas tusuk bambu, sangat cocok dipadukan dengan *katupek* istilah Minang untuk ketupat. Kuah kental yang disiramkan di atas *katupek* dan sate inilah yang membuat hidangan ini semakin lezat dan memanjakan lidah.

Sate Mak Syukur, biasa disebut sebagai SMS, terkenal dengan rasanya yang berbeda, terutama dalam kuahnya yang kaya akan rempah. Sate dibuat dari tulang rusuk dan punuk sapi yang lembut, memastikan tekstur yang mencapai keseimbangan sempurna antara kelembutan dan kandungan lemak. "Lemaklah yang meningkatkan rasa sate yang lezat. Namun, itu tidak termasuk selama proses memanggang dan menyajikan," jelas Budi, pemilik toko SMS di Padangpanjang. Sapi yang digunakan untuk sate ini bersumber secara lokal dan dipelihara di Padangpanjang, untuk memastikan kesegaran dagingnya.

Berdasarkan informasi dari responden sejak zaman Mak Syukur membuktikan bahwa daging sapi dari Padangpanjang memiliki rasa yang kaya dan khas. Rasa yang khas ini diyakini dipengaruhi oleh pakan yang melimpah dan iklim yang unik. Selain daging sapi, sate juga dibuat dari usus, jantung, dan lidah. Syafril memperingatkan pembeli yang memiliki kolesterol tinggi untuk berhati-hati, karena usus memiliki kandungan kolesterol yang tinggi. Terlepas dari masalah kesehatan ini, permintaan untuk ketiga jenis sate ini tetap tinggi. "Sate usus, lidah, dan jantung sapi cenderung cepat habis karena banyak peminatnya. Menjelang siang hari, sering kali sate-sate ini sulit ditemukan," kata Budi.

Porsi atau Hidang

Satu porsi sate Mak Syukur mencakup tujuh tusuk sate dan dua *katupek*, baik kecil maupun besar. Para tamu memiliki pilihan untuk memilih sate daging, usus, jantung, lidah sapi, atau kombinasi nasi, atau semuanya. Sate yang disajikan dengan *katupek* kemudian ditaburi dengan kuah kuning yang hangat dan kental.



Gambar 2. Sate Mak Syukur
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Sate sering disajikan dengan berbagai cara, dan tidak selalu disiram langsung dengan kuah. Pelanggan memiliki pilihan untuk meminta sate mereka disajikan dengan atau terpisah dari kuahnya. Saat disajikan secara terpisah, sate disusun rapi dalam satu piring, disertai dengan seporsi *katupek* hangat yang ditaburi kuah kuning. Pengunjung dapat memilih sate pilihan mereka dan mencelupkannya ke dalam kuah sebelum menikmatinya bersama *katupek*. Untuk meningkatkan pengalaman, setoples kerupuk *jangek* terbuat dari kulit sapi atau kulit kerbau disediakan bagi mereka yang ingin makan sate dengan kerupuk. Kerupuk yang cukup besar ini, berukuran sekitar 15 sentimeter persegi, juga dapat berfungsi ganda sebagai alat yang berguna untuk menyendok kuah.

Desain rumah makan yang sederhana, hidangan Sate Mak Syukur ini juga disajikan dengan cara sederhana diatas piring kaleng. Penyajian menjadi lebih menarik dengan alas daun pisang yang menutupi seluruh permukaan piring. Daun pisang yang digunakan adalah daun yang masih berwarna hijau. "Kami sengaja menggunakan daun pisang yang segar karena memberikan aroma khas yang meningkatkan kenikmatan saat menyantap sate," ujar Budi. Disajikan dengan bawang goreng, satu porsi sate ini sangat pas dinikmati di tengah suasana sejuk Kota Padangpanjang yang terletak di daerah perbukitan.

Banyak pelanggan juga menikmati kombinasi kerenyahan daging dan kehangatan kuah sate ini dengan sorbat telur atau teh telur. Sorbat atau jahe memberikan sensasi hangat dalam tubuh, sedangkan telur berfungsi sebagai sumber energi. Porsi yang sudah disiapkan bisa dinikmati dengan biaya Rp35.000. Sate yang disajikan dihitung berdasarkan jumlah tusuk yang dimakan, di mana setiap tusuk sate dihargai Rp1.200, dan satu porsi *katupek* seharga Rp3.500. Sebagai tambahan, kerupuk *jangek* dijual dengan harga Rp2.000 (Master SEO, 2019). Dalam sehari, sekitar 3.000 tusuk sate terjual, dan selama hari libur, jumlah penjualannya bisa meningkat hingga dua kali lipat.

Strategi Promosi Sate Mak Syukur Padangpanjang

Sampai saat ini promosi Sate Mak Syukur masih menggunakan cara tradisional, tidak ada promosi secara modern seperti penggunaan media sosial dan platform digital lainnya. Sate Mak Syukur sudah ada sejak lama, jadi cara promosi yang digunakan hanya dari mulut-kemulut, ujar Budi.

Dampak Ekonomi dan Sosial Adanya Sate Mak Syukur Sebagai Ikon Wisata Kuliner Padangpanjang

a. Dampak Ekonomi

1. Penciptaan Lapangan Pekerjaan

Keberadaan Sate Mak Syukur sebagai ikon wisata kuliner berkontribusi besar dalam penciptaan lapangan pekerjaan di Padangpanjang. Dengan meningkatnya jumlah pengunjung yang datang untuk menikmati sate ini, berbagai usaha pendukung seperti restoran, kafe, dan warung makan mulai bermunculan. Hal ini membuka peluang kerja bagi masyarakat lokal, mulai dari tenaga kerja di dapur, pelayan, hingga manajer restoran. Dengan demikian, angka pengangguran di kota ini dapat berkurang, dan masyarakat memiliki sumber pendapatan yang lebih stabil.

2. Peningkatan Jumlah Wisatawan

Popularitas Sate Mak Syukur menarik minat tidak hanya penduduk setempat, tetapi juga pengunjung dari daerah lain bahkan dari mancanegara. Meningkatnya jumlah wisatawan yang datang untuk mencicipi sate ini berimbas positif pada sektor pariwisata secara keseluruhan. Wisatawan yang berkunjung tidak hanya menikmati kuliner, tetapi juga berpotensi untuk mengunjungi tempat-tempat wisata lain di Padangpanjang, seperti situs sejarah dan budaya. Hal ini menciptakan dampak yang menguntungkan bagi perekonomian lokal, karena wisatawan akan menghabiskan uang untuk akomodasi, transportasi, dan belanja.

3. Promosi Budaya Lokal

Menjadikan Sate Mak Syukur sebagai ikon wisata kuliner juga berfungsi sebagai alat promosi budaya lokal. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional, masyarakat menjadi lebih menghargai dan bangga terhadap warisan budaya mereka. Sate Mak Syukur, yang merupakan bagian dari kuliner Minangkabau, menjadi simbol identitas budaya yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan. Hal ini tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya melestarikan kuliner lokal, tetapi juga mendorong pengusaha kuliner untuk mengembangkan produk-produk lain yang berbasis pada tradisi dan resep lokal.

b. Dampak sosial

1. Pelestarian Resep Tradisional

Menjadikan Sate Mak Syukur sebagai simbol wisata kuliner mendorong orang untuk menjaga resep tradisional dan cara asli dalam membuat sate. Dalam zaman globalisasi yang semakin cepat, banyak makanan tradisional yang berisiko hilang atau tergantikan oleh makanan cepat saji. Dengan adanya perhatian yang lebih terhadap Sate Mak Syukur, generasi muda di Padangpanjang diharapkan akan lebih tertarik untuk belajar dan melanjutkan resep-resep tradisional ini. Ini tidak hanya menjaga kelangsungan kuliner lokal, tetapi juga memperkuat jati diri budaya Minangkabau di tengah kemajuan zaman.

2. Penguatan Identitas Budaya

Sate Mak Syukur sebagai simbol tempat wisata kuliner juga membantu memperkuat identitas budaya masyarakat Minangkabau. Saat masyarakat setempat berpartisipasi dalam pengembangan dan promosi kuliner ini, mereka akan lebih menghargai warisan budaya mereka sendiri. Dengan begitu, Sate Mak Syukur tidak hanya menjadi hidangan yang dinikmati, tetapi juga menjadi lambang kebanggaan dan identitas bagi masyarakat Padangpanjang.

3. Interaksi Sosial dan Komunitas

Keberadaan Sate Mak Syukur sebagai pusat wisata kuliner juga menciptakan ruang bagi interaksi sosial di antara masyarakat. Restoran dan warung yang menyajikan sate ini menjadi tempat berkumpulnya warga, baik untuk menikmati makanan maupun untuk bersosialisasi. Hal ini memperkuat ikatan komunitas dan menciptakan suasana yang lebih harmonis di antara penduduk.

Ikon Wisata Kuliner Padangpanjang

Sate Mak Syukur di Padangpanjang telah menjadi ikon kuliner yang menarik perhatian banyak wisatawan, dan hal ini tidak terlepas dari keunikan rasa yang cocok ditawarkannya. Daya tarik utama sate ini terletak pada cita rasanya yang khas dan menggugah selera, yang membuat banyak orang rela datang jauh-jauh hanya untuk mencicipinya. Sate daging kuah kuning yang disajikan tanpa variasi lainnya justru menjadi nilai jual tersendiri, menunjukkan bahwa kesederhanaan bisa menjadi kekuatan.

Meskipun Sate Mak Syukur tidak pernah ikut kegiatan seperti festival kuliner, mereka tetap menjaga kualitas dan rasa yang telah diwariskan secara turun-temurun. Mereka berhasil memastikan bahwa setiap tusuk sate yang disajikan tetap konsisten dan memuaskan, sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi setiap pengunjung. Sate Mak Syukur

bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga melambangkan warisan serta semangat untuk menjaga kenikmatan yang asli (Wawancara dengan Budi-Pemilik Sate Mak Syukur).

Sate Mak Syukur di Padangpanjang masih setia pada metode memasak tradisional yang telah menjadi warisan keluarga, dengan dapur yang terletak tepat di belakang warung, di mana setiap tusuk sate dimasak langsung oleh pemiliknya. Budi, pemilik Sate Mak Syukur, menjelaskan bahwa penggunaan bumbu khas yang diimpor menjadi salah satu alasan mengapa rasa sate ini begitu berbeda dan istimewa dibandingkan dengan yang lain. Kombinasi bumbu yang berkualitas dan teknik memasak yang telah diwariskan secara turun-temurun menciptakan cita rasa yang kaya dan menggugah selera, menjadikan Sate Mak Syukur bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi setiap pengunjung.

Sate Mak Syukur di Padangpanjang memiliki sejarah yang kaya, dimulai ketika pendirinya pertama kali memperkenalkan sate ini dengan cara keliling yang kerap di sebut sebagai pedagang pikulan, bertujuan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Budi, pemilik Sate Mak Syukur, menceritakan bagaimana usaha ini perlahan-lahan berkembang seiring waktu, meskipun harus menghadapi berbagai tantangan. Dari sekadar usaha kecil yang dijalankan dengan penuh semangat, Sate Mak Syukur kini telah menjadi salah satu ikon kuliner Padangpanjang yang menarik perhatian banyak pengunjung yang ingin merasakan kelezatan sate yang telah diwariskan secara turun-temurun. Dengan semangat dan kerja keras, Sate Mak Syukur tidak hanya bertahan, tetapi juga terus berkembang, menjadi warisan ketahanan dan tradisi kuliner yang kaya di Padangpanjang.

SIMPULAN

Dari hasil pembahasan mengenai Sate Mak Syukur sebagai ikon kuliner di Padangpanjang, terlihat beberapa aspek penting. Sate Mak Syukur mampu menarik minat wisatawan lokal dan asing berkat cita rasanya yang khas dan cara penyajiannya yang menarik. Keistimewaan resep dan teknik memasaknya yang telah diwariskan dari generasi ke generasi menjadikan sate ini bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga bagian dari budaya dan tradisi masyarakat Padangpanjang.

Sate Mak Syukur sebagai ikon wisata kuliner memiliki dampak positif baik dalam aspek ekonomi maupun sosial. Dalam aspek ekonomi, Sate Mak Syukur berkontribusi melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan jumlah pengunjung, dan promosi budaya

setempat. Sementara dari sudut pandang sosial, ini mencakup pelestarian resep klasik, penguatan identitas budaya, serta interaksi dalam komunitas.

Sate Mak Syukur di Padangpanjang telah menjadi ikonis kuliner yang menarik perhatian banyak wisatawan, dan hal ini tidak terlepas dari keunikan rasa yang cocok ditawarkan. Daya tarik utama sate ini terletak pada cita rasanya yang khas dan menggugah selera, yang membuat banyak orang rela datang jauh-jauh hanya untuk mencicipinya. Sate daging kuah kuning yang disajikan tanpa variasi lainnya justru menjadi nilai jual tersendiri, menunjukkan bahwa kesederhanaan bisa menjadi kekuatan.

Sate Mak Syukur telah menjadi ikonis wisata kuliner di Padangpanjang. Cita rasa unik yang dihasilkan dari bumbu tradisional dan cara penyajian yang otentik membuat sate ini sangat populer di kalangan wisatawan. Setiap orang yang berkunjung ke Padangpanjang pasti merasakan dorongan untuk mencoba Sate Mak Syukur, karena hidangan ini tidak hanya menyajikan rasa yang nikmat, tetapi juga menyimpan kekayaan budaya dan tradisi yang dalam. Keberadaannya yang terkenal dan reputasinya yang telah terbentuk selama bertahun-tahun menjadikan Sate Mak Syukur sebagai tempat yang harus dikunjungi bagi siapa saja yang ingin menikmati keaslian kuliner Padangpanjang.

DAFTAR PUSTAKA

Agnes Rita Sulistyawati, (2008). Sate Mak Syukur, Cita Rasa Warisan Leluhur. Koran kompas.

Agustina, Siti Halimah, and V. Indah Sri Pinasti, (2019). "Walang Goreng Sebagai Ikon Wisata Kuliner Gunung Kidul." *Dimensia: Jurnal Kajian Sosiologi*

Besra, Eri, (2012). "Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang." *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis* 12.1.

Black, A., James, & Champion, J. (1976). *Methods And Issues In Social Research*. U.S.A.: John Wiley & Sons, Inc

Chandler, D, (2007), *Semiotics the Basics 2ne Edition*. London: Routledge

- Connolly, T.R., Mardis, W., & Down, J.W. (1997). Transforming human resources.
- Marzuqi, A. (2015). Penciptaan Motif Batik Sebagai Ikon Kabupaten Lumajang. *Jurnal Desainkomunikasi Visual Stikom Surabaya*, 4(1).
- Mustafa, I. Y., & Warliati, A. E. (2024). Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Kota Cirebon Terhadap Kunjungan Wisatawan Kota Cirebon. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Nugraha, M. Catur. (2022). *Jelajah Sumbar*. Retrieved from Jelajah Sumbar: <https://www.jelajahsumbar.com/Sate-mak-syukur/?utm>
- Okvisa, Yeza. (2014). Implementasi Bauran Pemasaran Pada Industri Makanan "Sate"(Studi Kasus Pada Sate Mak Syukur Kota Padangpanjang). Diss. Universitas Negeri Padang.
- Padangpanjang, Pemerintah . k. (2023). *Deskominfo Padangpanjang*. Retrieved from Deskominfo Padangpaqnjang: <https://www.padangpanjang.go.id/>
- Prihantini, Lilies (2019). "Kuliner Sebagai Ikon Promosi Destinasi Wisata Indonesia." *Susunan Pengurus Jurnal Hospitality*
- Sarosa, J. (2017). *Metode Penulisan Kualitatif*. (Diadaptasi dari Leedy)
- SEO, M. (2019). wisata kuliner padang. Retrieved from wisata kuliner padang
- Sugiyono. (2018). *Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Winowatan, W. J., Suarta, I. P., & Rita, R. (2024). Wisata Kuliner pada Wisata Bahari di Pantai Mampie Polewali Mandar Sulawesi Barat. *Reslaj: Religion Education Social Laa Roiba Journal*.
- Wirawan, Putu Eka, and Vany Octaviany. (2022). *Pengantar Pariwisata*. Nilacakra.
- Yanti, Risna. (2023). *Kementrian Agama Sumatra Barat*. Retrieved November 29, 2024, from Kementrian Agama Sumatra Barat: <https://sumbar.kemenag.go.id/berita/post/tentang-sumatera-barat>
- Yunardi, (2008). *Rahasia Sate Mak Syukur dari Padangpanjang*. Jakarta: Kompas