



SATE KLATAK



**DINAS KEBUDAYAAN
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

SATE KLATAK

**Oleh :
SUMARNO**

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah	2
C. Penamaan Sate Klatak	5
D. Persebaran	7
E. Kondisi Warisan Budaya Saat Ini	9
BAB II IDENTIFIKASI DAN DEFINISI	14
A. Definisi	14
B. Nilai, Makna dan Fungsi Warisan Budaya	14
C. Peranan kelembagaan atau simpatisan terhadap keberadaan Sate Klatak	19
D. Pewarisan atau kaderisasi usaha sate klatak	20
BAB III UPAYA PELESTARIAN WARISAN BUDAYA	22
A. Pelestarian Sate Klatak	22
B. Rencana Aksi	22
BAB IV KONTRIBUSI WARISAN BUDAYA	23
A. Kontribusi Terhadap Daerah	23
B. Kontribusi secara Nasional	23
BAB V PENUTUP	24
A. Kesimpulan	24
B. Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
DAFTAR INFORMAN	27

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer makhluk hidup yang harus dipenuhi yang berfungsi untuk mempertahankan eksistensi hidup dan kehidupannya. Oleh sebab itu, ketersediaan makanan yang cukup dalam kehidupan akan membuat ketahanan pangan juga semakin baik karena makanan dapat digunakan sebagai sarana mencapai ketahanan pangan. Menurut Soeroso (2013:3) pola diversifikasi makan yang telah mengakar pada masyarakat merupakan kearifan lokal dapat memperluas konsumsi pangan. Keberagaman makanan yang dimiliki oleh suatu masyarakat mampu memperkaya jenis maupun variasi olahan makanan suatu bangsa atau negara, termasuk Indonesia. Keanekaragaman pangan yang dimiliki oleh negara Indonesia selain berfungsi sebagai penguat ketahanan pangan juga merupakan kekayaan budaya. Anekaragam pangan serta sumber makanan yang dimiliki oleh negara Indonesia semakin memperkaya jenis, variasi serta menu makanan tradisional di Indonesia.

Makanan tradisional yang dimiliki oleh suatu daerah dapat mencerminkan budaya serta kearifan lokal di daerah setempat. Daerah satu dengan daerah lainnya tentu memiliki budaya masing-masing, baik sumber bahan, variasi olahan maupun cara memakannya. Variasi makanan atau olahan dapat muncul karena kreatifitas maupun faktor tertentu sehingga satu sumber bahan makanan dapat dibentuk menjadi berbagai macam olahan.

Bagi Daerah Istimewa Yogyakarta yang merupakan salah satu pusat pemerintahan tradisional di Jawa, mewariskan banyak sekali hasil kebudayaan baik yang berwujud benda seperti bangunan candi, istana, masjid dsb maupun adat istiadat yang hingga kini masih bertahan keberadaannya. Demikian pula dengan warisan tentang makanan atau kuliner, banyak warisan paralel yang hingga kini masih bisa kita jumpai di pasar-pasar, toko-toko makanan dan pusat oleh-oleh. Keberadaan makanan tersebut masih terwarisi dengan baik namun dengan adanya hubungan dengan daerah-daerah di Indonesia maupun negara asing seperti India, China, Eropa serta Asia Barat menambah cita rasa dan variasi makanan di Jogja. Pengaruh dari luar tersebut menambah

variasi kuliner khas Jogja. Makanan-makanan tersebut banyak yang masih mudah didapatkan bahkan menjadi makanan yang seringkali diburu para wisatawan terutama wisatawan domestik sebagai oleh-oleh untuk mereka bawa pulang ataupun sebagai menu yang menjadi tujuan para wisatawan. Namun ada juga makanan yang pada awalnya hanya bisa didapat di daerah-daerah tertentu di Yogyakarta.

Makanan khas ini tentu saja berdampak dengan munculnya industri rumahan yang menyajikan oleh-oleh khas Yogyakarta. Seperti yang terletak di Wijilan, daerah tersebut merupakan sebuah areal yang terkenal dengan penjual gudegnya. Karena begitu khas rasanya, Gudeg sudah dikenal di berbagai penjuru kota, bahkan kota Yogyakarta mendapatkan julukan sebagai Kota Gudeg. Oleh karena sudah menjadi ikon, maka dapat disebut belum sampai Yogyakarta kalau belum makan nasi gudeg.

Dalam perkembangannya, sajian menu kuliner di Yogyakarta pun semakin banyak yang dikenal. Akhir-akhir ini muncul menu baru yang sebenarnya juga sudah ada sejak lama. Satu menu yang bersumber dari bahan dasar daging kambing, yaitu sate. Banyak nama olahan sate yang dimiliki oleh bangsa Indonesia, antara lain Sate kere (Solo) sate ayam, sate maranggi (Purwakarta), sate ambal (Kebumen), sate Padang, sate kambing, sate kuda, sate sapi dan lain-lain. Masing-masing olahan sate tersebut memiliki kekhasannya sendiri-sendiri.

Sate kambing sebagai salah satu bahan dasar olahan memiliki variasi olahan sesuai dengan tempat mereka berasal. Satu di antaranya yang memiliki olahan khas sate kambing adalah Kabupaten Bantul, provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kekhasan olahan makanan di Kabupaten Bantul yang bersumber makanan hewan kambing adalah sate klatak. Pada mulanya sate klatak hanya dikenal terbatas di daerah Kabupaten Bantul namun sekarang menu sate klatak telah go nasional. Banyak daerah di tempat-tempat lain, di Indonesia sudah menyediakan menu sate klatak. Oleh sebab itu, sangat menarik untuk mengungkap keberadaan kuliner sate klatak khas berasal dari Kabupaten Bantul yang telah menyebar luas itu.

B. Sejarah

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan maupun pembacaan referensi, asal mula sate klatak ada beberapa versi. Versi pertama diperoleh bahwa sate klatak sebenarnya juga sudah ada sejak dahulu sama seperti sate bumbu, namun peminatnya jarang karena memang tanpa bumbu sehingga rasanya hanya asin dan gurih daging saja. Di desa Jejeran terdapat seorang penjual sate dan tongseng

keliling bernama Mbah Ambyah. Sebagai pedagang keliling tentu saja semua peralatannya dibawa berkeliling dengan berjalan kaki. Hal itu dikarenakan pada waktu itu belum banyak sarana transportasi seperti sekarang. Hanya orang-orang tertentu yang mampu membeli kendaraan. Sedangkan para pedagang makanan keliling masih dilakukan dengan berjalan kaki dari satu tempat ke tempat lain, atau dari tempat hiburan satu ke tempat hiburan lainnya. Dalam perkembangannya kemudian Mbah Ambyah membuka warung sate. Waktu itu Mbah Ambyah merupakan satu-satunya yang menyediakan *sate klatak Jogja di Pasar Jejeran*. Warga Jejeran waktu itu banyak yang memelihara kambing sampai akhirnya Mbah Ambyah menemukan ide untuk membuat sate dari bahan dasar kambing. Maka beliau merintis usahanya pada tahun 1946 dibawah pohon mlinjo. Setelah beliau meninggal warung tersebut kemudian diteruskan oleh anaknya secara turun temurun. Sekarang ini warung milik Mbah Ambyah telah berubah menjadi pasar Jejeran (Wonokromo), sekarang usaha berjualan sate klatak itu tetap dilanjutkan oleh generasi penerusnya di pasar Jejeran, yaitu Pak (Su)Bari. Untuk menampung penggemar sate klatak yang semakin bertambah maka banyak warga Jejeran membuka usaha warung sate di pasar Jejeran dan di jalan sekitar pasar Jejeran.

Versi kedua menginformasikan bahwa sate klatak sudah ada sejak tahun 1946. Pada waktu itu Mbah Ambyah membuka warung sate di Jejeran. Bahkan menurut Pak Bari keturunan ketiga dari mbah Ambyah, mbah Ambyah telah membuka usaha warung satenya sejak tahun 1940. Pada waktu itu, mbah Ambyah membuka usahanya di Pasar Jejeran. Dari pasar inilah kemunculan sate klatak berawal. (<https://www.kompasiana.com/srirumani/5a93a458caf7db02bc40e9f3/kuliner-sate-klatak-bantul-yogyakarta>)

Versi ketiga, munculnya sate klatak ketika penerus sate Mbah Ambyah yaitu pak Wakidi melanjutkan usaha sate ayahnya di pasar Jejeran. Waktu itu Subari kecil (sekarang sate Pak Bari) telah ikut mengerjakan pemasakan sate. Seperti kebiasaan anak kecil, untuk mendapat uang jajan ia memungut buah mlinjo kemudian dijual untuk mendapatkan uang. Suatu hari Subari, kemudian dengan iseng ia meletakkan biji melinjo yang disebut *klatak* pada waktu membakar sate pada daging sate yang dibakarnya. Seiring dengan berjalannya waktu, dan Pak Subari meneruskan usaha ayahnya (Wakidi) maka ia menciptakan menu sate klatak itu sebagai menu tambahan. Sate klatak hanya di beri garam, ia meneruskan usaha sate ayahnya pada tahun 1992.

Versi lainnya menyebutkan bahwa penamaan sate klatak karena

bunyi yang ditimbulkan saat membakar atau memasak sate tersebut, yaitu klatak-klatak yang ditimbulkan dari suara garam yang terbakar. Pada jaman dahulu, garam yang dipakai adalah garam kasar “grosok” sehingga ketika terbakar, garam tersebut menimbulkan bunyi klatak. Dari bunyi inilah yang kemudian dipakai untuk menamakan olahan sate tersebut.

Dalam perkembangannya, dewasa ini setiap warung atau usaha penjual sate semua mencantumkan menu sate klatak dan sate bumbu. Keberadaan pengusaha sate yang ada di daerah Jejeran, Pleret, Wonokromo, Bantul. Penerus usaha sate yang dirintis mbah Ambyah sejak sebelum tahun 1945 (lihat Mbah Ambyah memulai usaha tahun 1940) sampai kini di antaranya Pak Bari yang merupakan cucu dari Mbah Ambyah. Pak Bari meneruskan usaha sate sejak tahun 1992. Sementara pengusaha sate yang lainnya yang masih berkaitan dengan keluarga mbah Ambyah di antaranya (Alm.) Pak Jupaeni keponakan mbah Ambyah, H Ahmadi cucu keponakan mbah Ambyah, Pak Pong buyut keponakan mbah Ambyah, Mak Adi cucu keponakan mbah Ambyah, Bu Jazim cucu keponakan mbah Ambyah, Pak Jamari (Jam), Pak Jono cucu mbah Ambyah dan lain-lainnya.

Usaha sate yang menyediakan sate klatak sampai sekarang telah berkembang dengan pesat tidak terbatas di Kabupaten Bantul saja, melainkan sudah dikenal sampailuar daerah dan ikut menyediakan menu sate klatak.

Dalam khasanah buku bacaan tentang makanan tradisional Indonesia, sate klatak telah termasuk dalam daftar makanan yang dimuat dalam buku “Mustikarasa”, Buku Masakan Indonesia yang terbit pada tahun 1967 tersebut pada halaman 1.121 dari 1.123 halaman yang memuat nama-nama masakan Indonesia, satu diantaranya adalah sate klatak.

Dengan demikian, berdasarkan penelusuran lapangan dan referensi buku bacaan yang ada, dapat dikatakan bahwa sate klatak sebenarnya memang sudah ada sejak mbah Ambyah berprofesi sebagai pedagang keliling sate kambing. Hal itu dengan asumsi bahwa dalam pustaka tulis yang diterbitkan oleh Departemen Pertanian pada tahun 1967, sate klatak sudah tercatat sebagai salah satu masakan Indonesia.

Dari uraian tersebut di atas, sejarah atau asal usul makanan sate klatak adalah dimulai dari seorang tokoh yang bernama Ambyah, yang kemudian disebut mbah Ambyah. Dari usaha beliau inilah kemudian diteruskan pada generasi keturunannya maupun para pengusaha warung sate di daerah Bantul dan sekitarnya. Mbah Ambyah adalah orang yang berasal dari Jejeran, Desa Wonokromo, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dengan demikian, sejarah sate klatak berasal dari Jejeran, Wonokromo, Pleret, Kabupaten Bantul DIY oleh Mbah Ambyah.

Hal tersebut menunjukkan bahwa yang mengenalkan pertama kali sate klatak adalah Mbah Ambyah yang memiliki ide menjual sate kambing karena beliau memiliki banyak kambing. Awalnya jualan sate tersebut dijual di bawah pohon melinjo. Usaha tersebut kemudian diturunkan pada anak-anaknya.

Sampai saat ini menu kuliner Sate Klatak makin dikenal oleh wisatawan bahkan dari kalangan selebritis dan seniman sekalipun.

C. Penamaan Sate Klatak

Sate khususnya sate kambing merupakan olahan makanan yang berasal dari Jawa, Indonesia, tetapi masakan sate juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya. Sate juga populer di Belanda yang dipengaruhi masakan Indonesia yang dahulu merupakan koloninya. (Randy, 2012)

Menu masakan sate kambing adalah makanan yang terbuat dari potongan kecil daging kambing dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Sate kemudian disajikan dengan berbagai macam bumbu (bergantung pada variasi resep sate) (Agus, 2012). Selain itu ada juga menu masakan sate yang ditusuki dengan tusuk yang terbuat dari jeruji besi sepeda. Hal itu dapat ditemukan di daerah Kabupaten Bantul, provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Olahan sate yang ada di Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dibedakan menjadi dua olahan menu sate, yaitu sate bumbu dan sate klatak. Namun demikian, sebenarnya daging kambing tidak hanya diolah dalam bentuk sate saja. Berbagai olahan lain adalah tongseng, tengkleng, maupun gulai. Olahan menu tengkleng bahan utamanya adalah tulang-tulang kambing yang di dalam tulang tersebut masih tersisa atau melekat daging kambing. Adapun masakan gulai bahan utamanya adalah jeroan, yaitu bagian tubuh kambing yang berada di perut, seperti usus, lemak, babat, ginjal, paru/limpa. Olahan tongseng yaitu menu masakan yang berbahan dasar daging kambing

Dari berbagai macam olahan tersebut, olahan Sate klatak merupakan menu makanan khas Kabupaten Bantul yang berbahan dasar daging kambing, yang umumnya masih usia muda atau daging kambing muda. Menu sate kambing yang ada di daerah Kabupaten Bantul ada dua, yaitu sate bumbu dan sate klatak. Penamaan sate bumbu dikarenakan proses pemasakannya memakai berbagai bumbu layaknya sate kambing

pada umumnya. Sedangkan sate klatak memiliki kekhasan tersendiri. Pemasakan dan pembakarannya sama namun sate klatak dapat dikatakan tidak memakai bumbu karena hanya diberi garam secukupnya, sehingga kesan yang muncul pertama kali adalah rasa daging kambing yang gurih dan asin dari rasa garam. Kesederhanaan bumbu itu menurut Vindex Tengker, penulis buku; “Nglencer ke Yogyakarta” (2017:167) dikarenakan untuk mempertahankan rasa daging kambingnya.

Perbedaan sate klatak dengan sate biasa atau bumbu. Secara istilah atau sebutan lokal sate klatak ada yang menyebutnya sebagai sate ndesa. Penyebutan ini didasarkan pada sifat atau keadaannya yang sederhana hanya dibumbui dengan garam. Kesederhanaan itulah yang melekat pada penyebutan ndesa.

1. Sate Klatak adalah sate kambing muda.
2. Sate klatak ukuran irisan dagingnya relatif lebih besar dari sate biasa
3. Sate klatak ditusuk dengan jeruji besi
4. Sate klatak hanya diberi bumbu garam.
5. Sate klatak disajikan dengan jeruji besinya dan jumlah tusuknya relatif lebih sedikit dari sate biasanya, umumnya antara 2-4 tusuk.
6. Penyajiannya disertai dengan kuah santan yang relatif encer.

Kapan dan apa latar belakang penamaan olahan sate klatak itu muncul? Beberapa sumber di lapangan maupun referensi diperoleh informasi bahwa menu masakan sate yang sekarang dikenal dengan sate klatak sudah ada sejak Mbah Ambyah sebagai perintis usaha sate di Jejeran, Wonokromo, Pleret, Bantul DIY. Latar belakang penamaannya dikarenakan usaha warung sate mbah Ambyah dibawah pohon mlinjo, yang mana buahnya yang disebut klatak banyak yang jatuh di sekitar usahawarungsate mbah Ambyah. Darisitulah sate dinamakan sate klatak

Sumber lain dari Bapak Subari (Pak Bari) menyebutkan bahwa setelah ia menjadi penerus usaha sate nenek moyangnya, maka ia menyebutnya sebagai sate klatak karena dilatarbelakangi aktifitasnya membantu ayahnya (Pak Wakidi) yang juga pedagang sate. Ide penamaan itu muncul ketika ia membantu membakar sate kemudian menempelkan buah mlinjo.

Ada lagi latar belakang penamaan sate klatak karena suara yang ditimbulkan ketika menu sate itu dimasak atau dibakar. Bunyi itu muncul karena bumbu yang digunakan berupa garam. Garam yang terbakar itulah yang kemudian memunculkan suara kratak-kratak atau klatak-klatak.

Dari masing-masing latar belakang penamaan tersebut, masing-masing pedagang memiliki pendapat atau asumsi sendiri-sendiri. Tidak

ada keterangan yang kuat mengenai latar belakang penamaan menu sate klatak. Meskipun demikian, ada satu asumsi bahwa penamaan sate klatak lebih dekat pada cerita bahwa mbah Ambyah membuka usahanya di bawah pohon mlinjo. Hal ini didasarkan pada alasan bahwa, sampai sekarang pun masyarakat atau orang menyebut seseorang atau suatu tempat didasarkan pada letak atau orang yang membuka usaha. Misalnya Sate Waru Doyong, karena warung sate itu ternyata terletak di dekat pohon waru yang tidak tegak atau doyong. Asumsi kedua yang lebih dekat adalah suara yang ditimbulkan ketika membakar sate. Suara klatak-klatak atau kratak-kratak dari bunyi garam yang terbakar itu memunculkan ide untuk memberi nama sate itu menjadi menu sate klatak.

Menurut Pak Bari nama klatak berawal dari kebiasaan beliau mencari biji melinjo untuk dijual sebagai tambahan uang saku di sela-sela membantu berjualan sate. Saat sedang membakar sate, Pak Bari iseng menempelkan biji melinjo di daging kambing yang dibakarnya. Bagi warga di kawasan Imogiri, daging melinjo juga disebut dengan klathak. Dari situlah ide penamaan sate klathak muncul. Dan menjadi magnet bagi para pembeli. Mereka berbondong-bondong datang ke Pasar Jejeran karena penasaran dengan rasa sate klatak. “Awalnya penasaran apa sih sate klatak itu. Setelah mencoba, cocok dan ketagihan untuk kembali lagi,” ujar Subari. (<http://www.tribunnews.com/travel/2016/06/01/mencicipi-kelezatan-sate-klatak-pak-bari-cikal-bakal-sate-klatak-di-bantul?page=all>)

D. Persebaran

Menu sate klatak mudah sekali ditemukan di sepanjang jalan Imogiri Timur, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini mudah ditemukan karena dari kota Yogyakarta hanya berjarak 5 kilometer arah tenggara. Sepanjang jalan Imogiri Timur banyak ditemukan warung sate. Mayoritas warung tersebut menyediakan menu sate klatak. Dapat dikatakan bahwa Jalan Imogiri Timur merupakan pusat jajanan atau warung sate di Kabupaten Bantul. Puluhan warung sate sepanjang jalan tersebut buka hampir sepanjang hari dan malam. Warung sate buka mulai jam 10.00 sampai dengan 02.00 WIB. Menurut aparat Desa Wonokromo (Mustain) bahwa pedagang sate yang ada di Desa Wonokromo berjumlah puluhan pedagang. Pedagang-pedagang tersebut sebagian besara merupakan keturunan dari Mbah Ambyah. Pedagang sate yang ada di wilayah Desa Wonokromo antara lain; Sate Pak Keru (Jati), Sate Pak Jito (Jati), sate Pak Abu (Jati), Sate Farhan (Jati), Sate Bu Jazim 1 (Jati), Sate Pak Jam (Jati), Sate Darussalam

(Jati), Sate Mbak Erlan, Sate Pak Be, Sate Bu Jazim 2 (Ketonggo), Sate Pak jam 2 (Ketonggo), Sate Jupaini (Ketonggo), Sate Pak Pong 2 (Ketonggo) Sate Pak Nyong (Ketonggo), Sate Pak Bari (Wonokromo II), Sate Pak Jono (Wonokromo II), Sate Nak Adi (Wonokromo II) Sate Pak Idi (Wonokromo II) Sate Pak Mus (Brajan), Sate Pak Pong 1 (Brajan), Sate Simpang 5 (Brajan), Sate Kang Hawin (Brajan). Para pedagang sate tersebut masih memiliki kaitan keturunan atau kekeluargaan dengan Mbah Ambyah. Selain itu, ada pula pedagang sate di Wonokromo yang tidak memiliki kaitan kekeluargaan dengan Mbah Ambyah, di antaranya: Sate Mbak Sri (Jati), Sate Pak Panjul (Jati), Sate Pak Untung (Jati), Sate Kang Aji (Ketonggo), Sate Pak Wawi 1 dan Sate Pak Wawi 2 (Ketonggo), Sate Kang dayat (Wonokromo), dan Sate Pak Sawal (Brajan). Mereka merupakan orang-orang yang mengikuti jejak keluarga Mbah Ambyah untuk berjualan sate sebagai mata pencahariannya.

Dari sejumlah pedagang sate tersebut tidak semuanya berdagang dari pagi hingga selesai. Mengenai hal itu, berdasarkan jam buka warung sate dapat dikelompokkan menjadi 2, yaitu pedagang sate yang buka sejak pagi atau siang dan yang bukan sore atau malam.

Beberapa lokasi yang buka pagi atau siang hari mulai jam 8.00 atau 10.00 WIB di antaranya Sate Bu Jazim, Mak Adi, Pak Panjul, Pak Jam(ari), Pak H Ahmadi, Pak Pong. Sedang yang buka pada malam hari mulai 18.30 – 02.00 di antaranya sate Pak Bari, sate Kang Hawin, sate Pak Idi dan Sate Kang Dayat

Namun demikian, sekarang sudah banyak sekali warung sate yang menyediakan sate klatak, khususnya di kabupaten Bantul. Bahkan beberapa wilayah lain sudah menyediakan menu sate klatak.

Beberapa warung sate klatak yang terkenal di daerah Wonokromo, Plered, Bantul diantaranya adalah: Sate pak Pong, Sate Pak Bari, Sate Mak Adi, Sate Bu Jazim, Sate Pak Untung, Sate Pak Jono, maupun Sate Pak Jam (ari). Nama-nama warung sate itu sudah dikenal luas oleh para penikmat sate bahkan untuk sate Pak Pong dan Bari dapat dikatakan sudah go nasional.

Sate Pak bari, yang merupakan penerus generasi ke 3 dari Mbah Ambyah makin terkenal ketika digunakan shooting film AADC 1 maupun 2. Secara langung maupun tidak langsung, pembuatan film yang mengambil setting tempat di warung sate Pak Bari merupakan informasi ke seluruh masyarakat Indonesia.

Selain melalui film AADC 1 dan 2. Peran sosial media juga sangat mempengaruhi persebaran menu sate klatak. Dari sisi penikmat atau konsumen, awalnya sate klathak memang umum dikonsumsi oleh

laki-laki, tetapi lama kelamaan hampir semua kalangan menyukai, mulai dari anak-anak dan perempuan. (MajalahKartini.co.id.)

Dilihat dari persebaran lokasi atau wilayah geografis penjualan sate klatak. Telah menebar ke daerah daerah lain selain kabupaten Bantul. Banyak daerah lain di sekitar Kabupaten telah menyediakan menu sate klatak bahkan mereka memvariasi menu sate klatak. Sebut saja salah satu kedai Sate Klathak yang terletak di Jalan Gambir, Karangasem, Sleman Yogyakarta ini. Misalnya Ibu Dewi Nastiti dan bapak Muhammad Subroto, suami istri yang membuka kedai sate klathak dengan konsep kekinian. Hal itu mereka menangkap pangsa pasar atau konsumen yang makin cerdas memilih tempat dan menu untuk menikmati kuliner. Beliau menawarkan menu sate klatak yang menurutnya lebih maju atau modern.

Awalnya Dewi yang sempat menjalani usaha Aqiqah, kini mulai optimis menekuni bisnis kuliner. Perempuan kelahiran 5 Mei 1984 ini optimis kedainya mampu menarik minat pengunjung khususnya penghobi kuliner. Terlebih sate klathak merupakan salah satu makanan khas Yogyakarta yang hingga kini banyak diminati oleh masyarakat. Menurutnya, zaman sudah bergeser, mengenalkan sate klathak juga tidak hanya secara langsung tapi juga memaksimalkan akun sosial media, misalnya instagram dan juga komunitas blogger sehingga eksistensi sate klatak semakin mudah dikenal oleh masyarakat luas.

Sate klatak sekarang juga sudah menyebar sampai Kota Bandung. Diperoleh informasi dari sumber referensi bahwa, di kota Bandung seorang yang bernama Dimas Putra Pratama bersama Ilham Pinastiko dan Raditya Ardianto membuka usaha sate klatak di Bandung.

Ia mengisahkan inspirasinya muncul ketika ia jalan-jalan di kota Yogyakarta dan menikmati menu sate klatak. Menurutnya, sate klatak berbeda dengan sate pada umumnya. Maka idenya pun muncul, terlebih Bandung termasuk kota yang gemar menikmati menu kuliner. Beberapa keunikan yang didapat dari sajian menu sate klatak antara lain bahwa tusuk sate berupa jeruji besi, yang dalam hal ini tidak atau belum digunakan pada menu-menu sate lainnya. Meski demikian, sate klatak yang ia hadirkan berbeda dengan sate klatak dari Yogyakarta. Ia menggunakan bumbu Sasak. Menurutnya, bumbu Sasak yang ia buat terdiri dari cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, dan kelapa parut

E. Kondisi Warisan Budaya Saat Ini

Warisan budaya sate klatak makin dikenal oleh masyarakat luas.

Meskipun tidak setenar menu saudaranya yaitu sate bumbu. Namun demikian, keberadaan sate klatak mampu menjadi magnet bagi konsumen untuk datang dan minimal menikmati atau mencicipi untuk membuktikan keberadaan menu sate klatak. Meningkatnya pamor atau keberadaan sate klatak selain sate bumbu dapat disebabkan oleh berbagai faktor, di antaranya promosi melalui sosial media, pernah digunakan sebagai spot atau bagian tayang film Ada Apa Dengan Cinta dan tentu saja cita rasanya yang memang berbeda dengan menu sate lainnya. Selain itu, tidak kalah pentingnya bahwa keberadaan penjual atau warung sate sangat mudah didapatkan di daerah Kabupaten Bantul, khususnya. Di Desa Wonokromo sendiri tidak kurang dari 30 orang pedagang sate yang membuka warung sate di sepanjang Jl. Imogiri Timur.

Hal tersebut belum meliputi warung sate yang terdapat di kelurahan lain di wilayah kecamatan Pleret. Dan juga di wilayah kecamatan-kecamatan lain di wilayah kabupaten Bantul. Selain itu, perkembangan persebaran secara geografis kondisi terkini, tentang eksistensi sate klatak telah meluas ke daerah-daerah lain di sekitar Bantul maupun kota-kota lain. Daerah di sekitar Kabupaten Bantul antara lain: Kabupaten Sleman, Kabupaten Kulonprogo, Kota Yogyakarta maupun Kabupaten Gunungkidul. Sementara itu, kota-kota lain yang telah ditambah dengan keberadaan sate klatak antara lain di Sukoharjo (Jl. Slamet Riyadi). Semarang, Bandung, Bogor, Jakarta maupun Surabaya.

Eksistensi sate klatak juga ikut menjadi naik seiring dengan kemashuran penjuanya. Saat ini yang terkenal sebagai penerus usaha mbah Ambyah dan meraih sukses di bidang bisnis sate adalah Sate Pak Pong dan Sate Pak Bari. Keduanya merupakan keturunan ketiga dari mbah Ambyah. (<https://www.goodindonesianfood.com/story/sate-klatak-pak-bari-vs-sate-klatak-pak-pong/>)

Mereka memiliki kelebihan masing-masing. Bahkan sate klatak atau Warung Sate Pak Pong sudah terkenal sampai luar daerah. Jika berkunjung ke Yogyakarta dan mencari kuliner dapat dikatakan belum lengkap kalau belum ke warung sate Pak Pong.

Beberapa keunggulan sate Pak Pong jika dibandingkan dengan sate yang lain antara lain adalah: tempat yang luas, bangunan semi permanen yang nyaman, pelayan atau pegawai yang banyak, buka sejak pagi hingga tengah malam.

Tempat bisnis warung sate milik Pak pong memang dapat disebut merupakan yang terbesar di wilayah Wonokromo Pleret Bantul. Areal parkir yang luas dan bangunan yang luas menyebabkan para pelanggan yang datang dari berbagai daerah tidak khawatir untuk tidak dapat

parkir. Terlebih letak yang bersebelahan atau berseberangan membuat para konsumen dapat menentukan tempat duduknya dengan baik.



Foto 1. Halaman parkir Warung Sate Pak Pong yang luas

Kondisi bangunan semi permanen yang nyaman, yaitu bangunan warung sate Pak Pong yang luas dan tidak tertutup semuanya menambah keunggulan bagi usaha sate Pak Pong. Sambil menunggu pesanan, pelanggan dapat berbincang-bincang serta memandangi lingkungan sekitarnya dengan leluasa. Mereka tidak merasa jenuh maupun sesak ketika pesannya harus menunggu lama. Hal itu dikarenakan selain tempat yang memadai juga pemandangan sekitarnya yang mendukung. (https://www.google.co.id/search?q=bangunan+warung+sate+pak+pong&rlz=1C1CHWL_enID693ID693&tbm=isch&tbo=u&source=)



Foto 2. Bangunan yang luas dan semi permanen Sate Pak Pong

Untuk mendukung usahanya, Pak Pong menampung cukup banyak pegawai. Menurut informan Bapak Mustain, uaha sate Pak Pong menampung tidak kurang dari 100 orang. Sistem penggajian yang dilakukan oleh beliau juga sudah modern. Semua pegawainya digaji melalui rekening bank, sehingga tidak perlu membawa uang tunai. Para pegawainya dapat mengambil uang gaji setiap waktu sesuai kebutuhan dan mengatur keuangannya sendiri.



Foto 3. Para pegawai yang siap melayani pelanggan

Begitu populernya atau dikenalnya Sate Pak Pong baik melalui lisan atau pun media sosial membuat para penikmat sate merasa penasaran untuk datang. Hal itu menyebabkan banyak konsumen yang datang pada jam jam makan menjadikan Warung Sate Pak Pong menjadi padat pengunjung. Hal itu satu sisi menjadi kelebihan namun disisi lain juga menjadi kelemahan. Hal itu dikarenakan antrian untuk pemesanan menu menjadi panjang sehingga konsumen cukup lama untuk mendapatkan pesannya.

Lain Pak Pong lain pula Pak Bari. Sama-sama penerus usaha Mbah Ambyah namun kondisinya berbeda. Sate Klatak Pak Bari menempati los Pasar Wonokromo. Berbeda dengan Sate Pak Pong, Sate Pak Bari mulai buka sejak sore atau malam hari hingga tengah malam. Meski keberadaan Sate Pak bari ini sudah lama, yang meneruskan usaha ayahnya sejak 1992 namun semakin mencuat usahanya manakala warung satanya dijadikan salahsatu tempat

pengambilan gambar film AADC. Jam buka yang mulai sore hari hingga malam itu pada satu sisi merupakan kelebihan namun disisi lain juga merupakan kekurangan. Dikatakan kelebihan karena bagi penikmat sate yang bekerja maka dapat menikmati sate Pak Bari dengan daging segar. Dikatakan sebagai kekurangan, dikarenakan para penikmat sate tidak dapat datang atau menikmati pada jama makan siang. Kelebihan lain dari sate Pak bari adalah bahwa para konsumen dapat menikmati sate sambil menikmati indahnya malam secara santai. Pelayanan pada pelanggan juga cukup cepat. (<http://letsgeoeatall.blogspot.com/2016/07/korban-aadc-2-sate-klathak-pak-bari-pun.html>)



Foto 4. Suasana warung Sate Pak Bari Pasar Wonokromo



Foto 5. Suasana pengunjung yang dapat menikmati alam terbuka

BAB II IDENTIFIKASI DAN DEFINISI

A. Definisi

Sate klatak adalah macam makanan khas yang berasal dari kabupaten Bantul berbahan dasar daging kambing. Dengan spesifikasi tusuk sate terbuat dari besi jeruji sepeda. Cara memasak dengan dibakar dan hanya diberi bumbu garam. Cara penghidangannya setiap porsi atau menu umumnya terdiri dari 2 tusuk sate sampai 4 tusuk. Didampingi penyerta kuah, rasa yang dominan adalah gurih dari aroma daging kambing. Pencetus atau perintis sate klatak adalah Mbah Ambyah berasal dari Jejeran, Desa Wonokromo, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul. Menu sate ini telah ada sejak mbah Ambyah memulai usahanya pada sekitar tahun 1940an.

B. Nilai, Makna dan Fungsi Warisan Budaya

1. Nilai-nilai yang terkandung dalam warisan budaya

Realitas menunjukkan bahwa keberadaan sate Klatak di Bantul yang dirintis oleh Mbah Ambyah telah mampu memberikan ciri khas tersendiri bagi Kabupaten Bantul serta Daerah Istimewa Yogyakarta. Kalau dahulu Kota Yogyakarta disebut Kota Gudeg, Kota Bakpia maka sebutan itu sekarang bertambah menjadi Kota Sate Klatak. Tentu hal ini menjadi kebanggaan tersendiri bagi Mbah Ambyah dan penerusnya. Bahkan sekarang para generasi penerus tidak terbatas pada keluarga besar keturunan mbah Ambyah saja, melainkan para pedagang sate yang notabene bukan sari dan di Kabupaten Bantul pun sudah menyediakan menu sate Klatak.

2. Fungsi Sosial

Pengertian makna dan fungsi sosial adalah kegunaan warung sate bagi kehidupan masyarakat. Keberadaan warung sate yang begitu banyak di Kabupaten Bantul khususnya dan Daerah Istimewa Yogyakarta pada umumnya memiliki fungsi sosial bagi masyarakat naupun konsumen yang datang. Bagi masyarakat, dapat bermanfaat sebagai satu inspirasi untuk sarana atau tempat berkumpul dan berelasi dengan masyarakat lain maupun dengan keluarga. Sambil menikmati hidangan sate yang harganya cukup murah dan tempat yang nyaman, masyarakat dapat menggunakan sebagai alternatif untuk mengadakan pertemuan di tempat itu. Selain itu, secara individu, tempat umum termasuk warung sate dapat dimanfaatkan sebagai tempat berkumpul

untuk bertukar pikiran maupun berelasi antara satu dengan lainnya. Dengan demikian terjalin satu hubungan sosial di antara mereka.



Foto 6. Seorang konsumen (Bu Yenny) menggunakan warung sate klatak Pak Pong sebagai satu tempat untuk mengerjakan dan konsultasi pekerjaan

Bagi keluarga, keberadaan sate klatak juga mampu sebagai alternatif kunjungan kuliner untuk merekatkan hubungan dalam keluarga itu. Kegiatan rutin kehidupan sehari-hari telah menyita banyak waktu anggota keluarga, sehingga pemenuhan logistik makanan sering tidak mampu dilakukan dengan baik. Oleh sebab itu, warung sate dapat sebagai alternatif kunjungan yang menyenangkan sekaligus mengenyangkan serta dapat sebagai tempat wisata kuliner keluarga.

Semakin banyak pengunjung dari berbagai kelompok sosial baik organisasi, lembaga, keluarga atau individu semakin menunjukkan bahwa keberadaan warung sate memiliki peran sosial yang besar dalam masyarakat.



Foto 7. Seorang konsumen sate klatak (bpk Widodo) di Mak Adi sedang mengadakan menikmati makan siang sambil sharing pekerjaan.

3. Fungsi Budaya

Keberadaan warung sate yang begitu banyak dapat menimbulkan perubahan budaya bagi masyarakat. Perubahan budaya itu dapat dilihat dari perilaku orang perorang maupun masyarakat sekitar maupun pelaku penjual sate. Masyarakat sekitar yang semula cenderung dominan agraris sebagai petani maka dengan banyaknya warung sate kemudian muncul gagasan untuk menambah pekerjaan sampingan. Profesi baru itu yaitu sebagai pedagang sate atau sebagai peternak kambing. Banyak penduduk yang memiliki ternak kambing, meskipun dalam skala kecil namun perilaku ini secara langsung maupun tidak langsung mendukung keberada bisnis sate di Kabupaten Bantul.

Selain itu, keberadaan warung sate juga memunculkan budaya berbisnis. Budaya untuk membuka usaha atau berwira usaha sate telah dirintis oleh mbah Ambyah semaki berkembang. Satu contoh wirausaha muda adalah Handy (23th) penerus dari usaha sate Mak Adi, memilih meneruskan usaha ayahnya dari pada meneruskan pendidikan. Setamat bangku sekolah SLTA dirinya kemudian mewarisi usaha sate Mak Adi.



Foto 8. Mas Handy, penerus usaha keturunan mbah Ambyah. Putra dari Pak Adi yang memiliki warung sate Mak Adi

Budaya mengkonsumsi sate merupakan perilaku yang bagus. Hal itu dikarenakan dalam daging kambing mengandung nilai gizi yang tinggi. Sehingga mengkonsumsi daging kambing khususnya sate klatak, nutrisi tubuh akan tercukupi. Jika nutrisi tercukupi maka kondisi tubuh akan menjadi sehat. Sehingga dapat melakukan aktifitas keseharian menjadi lebih baik.

Dalam setiap 100 gram daging kambing mengandung nilai utrisi yang terdiri dari 106 kandungan kalori, 20,6 g protein, kolesterol 57 mg, lemak 0,31 g, sodium 82 mg dan kalium 385 mg. Dengan kandungan gizi yang tinggi tersebut akan memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, sehingga tubuh menjadi sehat. (<http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Sate-Klatak-Sate-Unik-Khas-Jogja-yang-Siap-Mendunia>)

Penyajian lengkap sate klatak yang terdiri dari sate, nasi putih, kuah dan lalapan cocok sebagai menu karena budaya masyarakat yang memerlukan karbohidrat banyak. Karbohidrat yang terdapat dalam nasi putih menjadi sumber energi bagi tubuh manusia.

Kuah gulai encer yang disajikan dalam mangkuk kecil menjadi pelengkap diolah dengan berbagai rempah khas nusantara seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, ketumbar, serai dan masih banyak lagi. Selain menambah keunikan citarasa kuliner, berbagai rempah tersebut juga menawarkan manfaat untuk tubuh. Kunyit misalnya. Empon-empon dengan daging berwarna kuning ini memiliki beragam kandungan zat kimia mulai dari curcumin, minyak

atsiri, fruktosa, glukosa, pati, tanin hingga mineral seperti magnesium besi, mangan, kalsium, natrium, kalium, timbal, seng, kobalt, aluminium dan bismuth (Anonim, 2015).

Manfaat kunyit pun terbilang cukup banyak, mulai dari antikoagulan, antiedemik, menurunkan tekanan darah, obat malaria, obat cacing hingga obat sakit perut. Tak hanya itu, kunyit juga ditengarai bermanfaat untuk mengobati keseleo, memar, rematik hingga berfungsi dalam memperbanyak air susu ibu (ASI). Selain berkhasiat sebagai antioksidan, kandungan kurkumin juga bermanfaat sebagai antihepatotoksik, antiinflamasi hingga bermanfaat untuk mematkan kuman dan menghilangkan rasa kembung (Anonim, 2015).

4. Fungsi Ekonomis

Keberadaan sate klatak sebagai komoditi bisnis tentu saja memiliki nilai ekonomi. Nilai ekonomi dalam sate klatak yang berbahan baku kambing tidak sekedar nilai ekonomis satenya saja. Namun melibatkan beberapa unsur, diantaranya peternak, pedagang kambing, penjual sate dan karyawan.

Peternak dan pedagang kambing merasa terbantu jika keberadaan pedagang sate banyak dan mengalami ramai pengunjung. Dengan demikian, para pedagang dapat membangun relasi dengan para penjual sate. Hal itu biasanya memang sudah ada kerja sama antara penjual sate dengan pedagang kambing atau peternak kambing sehingga penjual sate tidak perlu mencari sendiri di pasar setiap hari.

Menurut informan Bpk Mustain, warung sate Klatak Pak Pong dapat menghabiskan 50 ekor per hari. Itu baru 1 warung sate pada hal di Desa Wonokromo sendiri ada puluhan warung sate. Belum se kecamatan Pleret dan lebih luas se Kabupaten Bantul. Tentu hal itu kemudian memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Meski demikian, setiap pedagang sate tidak sebanyak Pak Pong. Seperti pengakuan Mas Handy yang menruskan usaha warung sate Mak Adi. Menurut penuturannya ia setiap harinya kira-kira menghabiskan 1-2 kambing. Jika malam minggu bisa 2-3 kambing.

Bagi penjual sate, tentu dengan ketersediaan bahan baku kambing yang banyak akan merasa nyaman. Harga-harga kambing tidak dapat dipermainkan. Terlebih lagi kalau sudah ada kesepakatan dengan pedagang biasanya sudah ada persyaratan-persyaratan tertentu. Misalnya saja harga kambing dengan nominal tertentu. Kemudian usia kambing juga tertentu serta berat kambing dengan bobot tertentu. Sehingga menjadi mudah untuk mengelola dan memperkirakan

besaran nominal uangnya.

Bagi pekerja, keberadaan warung sate klatak yang banyak tentu saja menjadi lahan aktifitas ekonomi yang menggembirakan. Hal itu dikarenakan tentu para pedagang sate memerlukan tenaga kerja yang cukup memadai. Peluang kerja bagi tenaga kerja di masyarakat sekitar maupun luar menjadi lebih banyak karena usaha warung sate menyerap tenaga kerja yang banyak pula. Seperti usaha warung sate klatak Pak Pong yang mampu menyerap tenaga kerja 100-110 orang.

Masih ada unsur lain yang secara langsung atau pun tidak bahwa keberadaan usaha sate telah memberikan kontribusi nilai ekonomi yang cukup signifikan, yaitu tukang parkir. Dengan banyaknya konsumen yang membawa kendaraan maka konsekuensinya membutuhkan tenaga kerja. Setiap kendaraan yang parkir akan memberi nilai ekonomis terhadap tukang parkir yang mengelolanya.

Dengan kondisi tersebut maka mata rantai nilai ekonomi atas keberadaan usaha warung Sate Klatak tidak hanya pada pengusaha atau pedagang sate saja melainkan meliputi berbagai unsur, yaitu peternak, pedagang kambing, pengusaha/pedagang sate dan tenaga kerja. Lebih dari itu sebenarnya dapat sebagai sumber pajak untuk meningkatkan pendapatan asli daerah (PAD)

C. Peranan kelembagaan atau simpatisan terhadap keberadaan Sate Klatak

Keberadaan pengusdaha sate klatak telah mendapatkan perhatian dari berbagai pihak. Beberapa organisasi muncul untuk memberikan dukungan terhadap eksistensi usaha sate kklatak. Selain itu juga diadakan beberapa pertemuan rutin maupun aksi sosial bagi masyarakat. Organisasi-organisasi itu antara lain HPDKI (Himpunan Peternak Doma dan Kambing se-Indonesia), PPKDY (Perstauan Peternak Kambing Domba Yogyakarta), Aspekpin (Asosiasi Peternak Kambing Perah Indonesia), Aspaqin (Asosiasi Pengusaha Aqiqoh Indonesia) maupun Perkanas (Persatuan Peternak Kambing Kaligesing Nasional).

Pada silatnas (silaturahmi Nasional) yang keempat para peternak kambing selain mengadakan koordinasi juga mengaakan bakti sosial atau aksi sosial. Silatnas yang berlangsung pada 29-30 Oktober 2016 itu para asosiasi atau persatuan peternak memberikan atau membagikan voucher untuk makan gratis sebanyak 2000 porsi/tusuk sate klatak. <https://www.liputan6.com/regional/read/2639276/serunya-gigit-bareng-2000-tusuk-satai-klatak>.



Foto 9. 2000 porsi sate klatak yang digratiskan oleh silatnas kke IV asosiasi peternak kambing (Liputan6.com/Switz Sabandar)

Aksi sosial tersebut tentu mendapat sambutan para penikmat sate klatak. Banyak pengunjung yang datang. Menu sate klatak dipilih sebagai aksi sosial dikarenakan kuliner sate klatak merupakan ikon di Kabupaten Bantul. Dengan demikian, eksistensi sate klatak sudah diakui oleh para peternak domba dan kambing di tingkat nasional.

Selain aksi sosial, dalam silatnas juga dilakukan seminar tentang penyembilan kambing yang halal. Peserta seminar dalam acara silatnas pun datang dari berbagai penjuru Indonesia yaitu dari Jawa sendiri, Palembang, Batam, Medan, Padang, Bali, Palu-Sulawesi Tengah, bahkan sampai Sorong-Papua. <https://www.brilio.net/kuliner/sembelih-50-ekor-kambing-warga-jogja-pesta-sate-klatak-161030q.html>.

Selain itu juga telah dijadikan sebagai objek penelitian atau pun pembuatan karya ilmiah di perguruan tinggi. Antara lain oleh Muhamad Ustadz (2017) dari universitas Islam Negeri Sunan Kali Jaga Yogyakarta dengan judul Word of mouth Dalam Membentuk Brand Awereness (Studi Deskriptif Kualitatif Pada Pelanggan Sate Klatak Pak Pong Bantul).

D. Pewarisan atau kaderisasi usaha sate klatak

Usaha sate klatak yang pada awalnya dirintis oleh mbah Ambyah sifatnya adalah individu dan sudah berlangsung puluhan tahun. Hingga kini telah memasuki generasi ketiga. Sebagai usaha individu maka proses pewarisan yang dilakukan tentunya adalah tidak tersistematis seperti sebuah organisasi. Pewarisan usaha umumnya dilakukan oleh anak keturunan atau kerabata dekatnya.

Pewarisan pengetahuan tentang sate klatak kepada generasi berikutnya dilakukan secara turun temurun kepada kerabat dekat atau anaknya. Banyak sekali keturunan mbah Ambyah yang menjadi pengusaha warung sate Klatak. Sampai saat ini telah memasuki generasi ketiga.

Masing-masing keturunan memiliki rahasia resep tersendiri. Namun demikian tentang sate klatak pada intinya tidak berbumbu. Hanya memakai garam dan penyajiannya disertai dengan kuah gulai.

Selain itu, ternyata menu sate klatak sudah menyebar ke daerah daerah lain. Sehingga hal itu menumbuhkan atau memunculkan generasi baru di luar keluarga besar mbah Ambyah.

Selain itu, seperti sudah disebutkan di atas bahwa keberadaan sate klatak telah mendapatkan perhatian dari berbagai asosiasi peternak kambing di Indoneisa. Sehingga pada tahun 2016 diadakan seminar, festival serta santap sate klatak Bersama. Dalam kegiatan itu tentu, dilakukan sosialisasi berbagai aspek terkait dengan ternak kambing serta sate klatak.

BAB III UPAYA PELESTARIAN WARISAN BUDAYA

A. Pelestarian Sate Klatak

Berbagai pelestarian mengenai keberadaan sate klatak yang sudah menjadi ikon kuliner di DIY antara lain dilakukannya kegiatan yang melibatkan atau mempromosikan keberadaan sate klatak. Sebagai contoh ketika diadakan silatbas keempat di Kabupaten Bantul tepat di Pasar Seni gabusan maka dilakukan berbagai kegiatan antara lain seminar dan festival sate klatak.

Seminar diselenggarakan untuk memberikan wawasan atau pengetahuan terhadap keberadaan sate klatak. Selain itu, untuk lebih dikenal maka banyak pengusaha sate yang membuka mempromosikan lewat media sosial. Hal itu tentu akan mudah dikenal dan dibaca oleh semua orang.

Terkaait dengan hal pelestarian sate klatak, ternyata muncul kreatifitas dari pedagang sate. Di antaranya dengan menciptakan menu sate yang berbeda, seperti Mbak Dewi, ia mencoba menciptakan sate klatak dengan mengusung bumbu dari Sasak.

Selain hal tersebut dapat dilakukan pula para pedagang atau pun pemerintah untuk menyertakan menu sate klatak dalam festival-festival kuliner Nusantara. Dengan cara yang demikian, maka keberadaan sate klatak semakin kuat dan dikenal luas oleh masyarakat.

B. Rencana Aksi

Untuk memberikan perlindungan terhadap keberadaan sate klatak yang memang berasal dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta maka pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Dinas Kebudayaan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta mengadakan inventarisasi dan kajian terhadap sate klatak untuk didaftarkan sebagai warisan budaya dari Daerah Istimewa Yogyakarta.

Ada gagasan dari pemerintah Desa Wonokromo untuk menyertakan sateklataksebagiaibagianpesertakarnavalatauarak-arakandalamacara Upacara Rebo Wekasan. Selain itu untuk menghargai dan menandai bahwa sate klatak berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya Kabupaten Bantul maka direncanakan atau diusulkan untuk mendirikan monumen atau tugu Sate Klatak di Bantul atau Desa Wonokromo.

BAB IV KONTRIBUSI WARISAN BUDAYA

A. Kontribusi Terhadap Daerah

Keberadaan sate klatak yang mencuat menjadi ikon baru bagi kuliner Kabupaten Bantul khususnya dan DIY umumnya memberikan kontribusi yang luas terhadap berbagai sektor. Antara lain ekonomi, sosial, dan budaya bahkan bidang pendidikan khususnya penelitian. Kontribusi dibidang ekonomi jelas bahwa bisnis sate klatak telah mampu memberikan kemajuan ataupun peluang disektor keuangan. Hala itu dirasakan bagi masyarakat peternak, pedagang, penjual, maupun pekerja. Peternak kambing menjadi lebih mudah untuk menjual hasil tewrnaknya. Bagi pedaganga kambing keberadaan pebisnis sate menjadi mitra bekerja mereka untuk menghasilkan uang tanpa bersusah untuk menjual dagangan kambingnya dari satu pasar hewan ke pasar hewan yang lain. Bagi penjual sate, konsumen yang banyak akan memberikan penghasilan yang besar. Dengan demikian, sektor keuangan atau ekonomi mereka menjadi lebih besar. Sektor tenaga kerja atau pekerja memberikan peluang kerja yang lebih banyak karena jika konsumen banyak maka pemiliki usaha konsekuensinya akan menambah tenaga kerja. Bekerja berarti mendapatkan uang atau hasil ekonomi bagi keluarganya.

Di bidang sosial budaya keberadaan warung sate menjadi satu tempat untuk bersosialisasi bertukar pikiran bagi masyarakat. Hal itu dikarenakan dengan makan di warung maka mereka akan dapat bertemu dan saling bercakap di antara mereka. Demikian juga dapat sebagai perekat hubungan dalam keluarga sebagai alternatif untuk membangun hubungan antar anggota keluarga selain di rumah.

Di bidang pendidikan khususnya bidang penelitian, keberadaan sate klatak dapat dijadikan objek penelitian bagi beberapa perguruan tinggi atau pun SMK. Baik dari sisi gizi, maupun relasi maupun lainnya.

B. Kontribusi secara Nasional

Kontribusi secara nasional atas mencuatnya kuliner sate klatak telah memunculkan para pengusaha ternak kambing untuk mengadakan suatu penghargaan terhadap kuliner sate klatak. Hal itu terbukti bahwa pelaksanaan silatnas para peternak domba dan kambing seluruh Indonesia pada tahun 2016 diadakan di Kabupaten Bantul. Adapun menu kuliner yang dijadikan objek pembicaraan adalah sate klatak.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Sate klatak adalah menu kuliner khas yang berasal dari Wonokromo, Pleret, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Keberadaannya semula dipelopori oleh mbah Ambyah yang pada waktu itu sekitar tahun 1940-an merupakan pedagang sate di daerah Jejeran, Wonokromo, Pleret, Bantul.

Dinamakan sate klatak karena berasal dari bunyi suat sate kambing itu ketika dibakar. Garam yang ditaburkan di dalam dari akan berbunyi klatak-klatak. Selain itu ada yang menyebutkan karena mbah Ambyah membuka usaha satenya di bawah pohon mlinjo. Saat bebuah makan banyak klatak yang berjatuhan di sekitar warung mbah Ambyah.

Sate klatak merupakan variasi dari sate yang berbahan baku daging kambing. Sate klatak hanya dibumbui atau ditaburi dengan garam saja. Sedangkan sate bumbu proses pemasakannya adalah dibumbui dengan rempah-rempah lengkap. Selain itu dilihat dari perlengkapannya, tusuk sate yang digunakan berbeda. Sate klatak, tusuk sate yang digunakan berasal dari besi jeruji sepeda, sedangkan sate bumbu biasanya terbuat dari bambu. Cara penyajiannya pun berbeda, sate klatak disajikan dengan dilengkapi kuah gulai, sedangkan sate bumbu tidak dilengkapi dengan kuah gulai.

Dalam perkembangannya, keberadaan sate klatak telah mampu menarik perhatian konsumen sehingga mendorong pedagang sate untuk menyediakan menu sate klatak. Menu yang semula merupakan menu khas sate dari Bantul itu kemudian telah menyebar ke pedagang-pedagang lain bahkan sduah sampai ke beberapa daerah di Indonesia.

Sate klatak adalah makanan sate yang berbahan baku daging kambing yang awalnya berasal dari Jejeran Wonokromo, Pleret Bantul. Di pelopori oleh mbah Ambyah yang membuka usaha sate sejak tahun 1940-an. Proses pemasakan dengan cara dibakar di atas perapian atau tungku.

Keberadaan bisnis sate klatak memiliki berbagai fungsi, yaitu ekonomi, sosial dan budaya. Secara ekonomi, keberadaan bisnis sate klatak telah mampu mengangkat sektor ekonomis pada beberapa elemen masyarakat, yaitu peternak, pedagang kambing, pebisnis sate, dan pekerja. Di bidang sosial budaya, sate klatak telah mampu menarik perhatian konsumen sebagai alternatif tempat untuk bersosialisasi maupun berelasi antar anggota keluarga. Warung sate juga dapat dijadikan tempat pertemuan bagi lembaga atau komunitas untuk melakukan

koordinasi. Bagi individu, warung sate juga dapat sebagai ruang relasi dengan individu lain untuk saling mengenal atau pun tukar pikiran.

Beberapa lembaga telah menaruh perhatian terhadap keberadaan bisnis sate klatak. Para peternak kambing se Indonesia yang tergabung dalam berbagai asosiasi maupun persatuan telah mengadakan acara silaturahmi nasionalnya yang ke empat (4) di Kabupaten Bantul. Brand yang diangkat dalam kesempatan itu adalah sate klatak karena sudah diakui sebagai ikon kuliner Kabupaten Bantul.

Untuk memperluas dan menyebarluaskan eksistensi sate klatak telah dilakukan secara individu maupun kelembagaan. Secara individu, para pemilik warung sate klatak telah membuat akun di sosial media yang dimilikinya. Dengan memanfaatkan sosial media maka promosi akan menjadi lebih luas jangkauannya. Sedangkan secara kelembagaan, para peternak dengan berbagai wadah asosiasinya telah ikut mempromosikan keberadaan sate klatak dengan mengadakan silaturahmi nasional yang keempat di kabupaten Bantul. Lembaga lain adalah, lembaga pendidikan formal yang menempatkan sate klatak sebagai satu objek pengkajian.

B. Saran

Eksistensi sate klatak telah mampu menjadi magnet baru bagi para pecinta sate khas yang berasal dari Jejeran, Wonokromo, Pleret, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Oleh sebab itu, untuk mengantisipasi dari segala hal yang maka beberapa hal yang sangat diperlukan, antara lain:

1. Memberikan penghargaan kepada pelopor keberadaan sate Klatak, yaitu Mbah Ambyah dari Jejeran, Wonokromo, Pleret, Bantul, DIY.
2. Perlunya suatu wadah organisasi bagi para pedagang sate klatak pada tingkat tertentu, misalnya Kabupaten Bantul atau Provinsi Daerah istimewa Yogyakarta.
3. Perlunya penghargaan bagi Desa Wonokromo sebagai wilayah geografis berawalnya menu sate klatak, yaitu dengan mendirikan monumen atau tugu Sate Klatak. Sehingga orang dengan mudah mengerti jika melewati atau mencari asal-usul sate klatak.
4. Perlunya setiap pedagang memiliki nomor pokok wajib pajak (NPWP) agar jangkauan semakin luas dan menjadi warga yang taat wajib pajak
5. perlunya diusulkan sebagai warisan budaya tak benda agar tidak diakui atau diklaim oleh pihak lain dikarenakan sudah begitu berkembangnya sate klatak ke seluruh daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ecka Pramita, Majalah Kartini | 24/01/2017 - 11:54
Nglathak, Nikmati Hidangan Sate Klathak yang Kekinian.
- Muhammad Ustadz. 2017. Word of mouth Dalam membentuk Brand Awereness (Studi Deskriptif Kualitatif Pada pelanggan Sate Klatak Pak pong Bantul). Yogyakarta: Universitas Negeri Sinan Kalijaga Yogyakarta. Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora.
- Maz Azist (Banyu Group). 2017. Makanan Khas Yogyakarta. Pangandaran: Banyu Group Cybernet.
- Soeroso. 2013. "Kuatkan Makanan dan Minumam Tradisional Sebagai Atraksi Wisata." Makalah. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia (UPI)
- <https://www.goodindonesianfood.com/story/sate-klatak-pak-bari-vs-sate-klatak-pak-pong/>
https://www.google.co.id/search?q=bangunan+warung+sate+pak+pong&rlz=1C1C HWL _enID693ID693&tbm=isch&tbo=u&source=
- <http://letsgoeatall.blogspot.com/2016/07/korban-aadc-2-sate-klathak-pak-bari-pun.html>
Anonim, (2015).
- <https://www.liputan6.com/regional/read/2639276/segunya-gigit-bareng-2000-tusuk-satai-klatak>
- <https://www.brilio.net/kuliner/sembelih-50-ekor-kambing-warga-jogja- pesta-sate-klatak-161030q.html>
- <https://www.kompasiana.com/srirumani/5a93a458caf7db02bc40e9f3/kuliner-sate-klatak-bantul-yogyakarta>
- <http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Sate-Klatak-Sate-Unik-Khas-Jogja-yang-Siap-Mendunia>

Informan

- Mbak Endah. Peagang sate. Bu Jazim 2.
Mas Handy. Pedagang Sate. Mak Adi.
Mak Jamilatun. Pekerja (spesialis masak gulai). Mak Adi.
Pak Mustain. Perangkat Desa Wonokromo.
Yenny Ernawati. Konsumen sate.
Widodo. Konsumen sate.



**DINAS KEBUDAYAAN
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**