

KESIMPULAN

Perkembangan Usaha Sate Ampera Pariangan menunjukkan bahwa usaha kuliner tradisional masyarakat Minangkabau dapat bertahan dan berkembang dalam jangka panjang melalui sistem usaha keluarga, kemampuan adaptasi terhadap perubahan sosial ekonomi, serta konsistensi dalam mempertahankan identitas usaha. Sejak dirintis sekitar tahun 1970 oleh Akam Bagindo dan Sari Aji, Usaha Sate Ampera berkembang dari usaha perdagangan sederhana menjadi jaringan usaha keluarga yang dikelola lintas generasi dan memiliki beberapa cabang usaha di berbagai wilayah. Perkembangan tersebut memperlihatkan bahwa usaha keluarga tidak hanya berfungsi sebagai sumber penghidupan ekonomi, tetapi juga menjadi sarana pewarisan nilai, pengalaman, dan identitas keluarga secara turun-temurun.

Kemunculan Usaha Sate Ampera berkaitan erat dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat Nagari Pariangan yang pada masa itu masih didominasi oleh sektor pertanian dan perdagangan tradisional. Dalam situasi ekonomi masyarakat yang terbatas, aktivitas perdagangan makanan menjadi salah satu strategi untuk mempertahankan kehidupan keluarga. Keberhasilan usaha ini sejak masa awal menunjukkan bahwa masyarakat nagari memiliki kemampuan untuk memanfaatkan ruang ekonomi yang tersedia melalui pola perdagangan tradisional. Usaha yang awalnya dijalankan secara sederhana mampu berkembang karena ditopang oleh kerja keras keluarga, ketekunan dalam mempertahankan usaha, serta kemampuan menyesuaikan diri dengan kebutuhan masyarakat. Selain menjadi sumber mata pencaharian, usaha Sate Ampera juga mencerminkan

semangat kemandirian ekonomi masyarakat Pariangan dalam mengelola usaha rumah tangga secara turun-temurun. Kemampuan mempertahankan cita rasa khas dan pola perdagangan tradisional membuat usaha ini tetap bertahan di tengah perubahan kondisi sosial ekonomi masyarakat. Perkembangan usaha tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi bagian penting dalam mendukung keberlangsungan ekonomi keluarga di tingkat nagari.

Perubahan identitas usaha menjadi “Sate Ampera” menunjukkan adanya kesadaran pelaku usaha untuk membangun ciri khas dagang yang mudah dikenal masyarakat. Nama tersebut kemudian berkembang menjadi identitas kolektif keluarga yang dipertahankan oleh generasi-generasi berikutnya. Keberadaan identitas usaha ini memiliki peranan penting dalam menjaga kepercayaan konsumen dan kesinambungan usaha dalam jangka panjang. Meskipun usaha berkembang ke dalam beberapa unit usaha keluarga yang dikelola secara mandiri, penggunaan nama “Sate Ampera” tetap dipertahankan sebagai simbol asal-usul dan warisan keluarga. Dengan demikian, identitas usaha tidak hanya berfungsi sebagai penanda perdagangan, tetapi juga sebagai simbol kesinambungan tradisi usaha keluarga dalam masyarakat Minangkabau.

Penelitian ini menunjukkan bahwa keberlangsungan Usaha Sate Ampera sangat dipengaruhi oleh sistem pewarisan usaha dalam keluarga. Setelah wafatnya Akam Bagindo, generasi kedua mampu melanjutkan dan mempertahankan usaha keluarga melalui pembagian peran serta pengembangan unit usaha secara mandiri. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sistem keluarga menjadi faktor utama dalam menjaga kesinambungan usaha tradisional. Generasi penerus tidak hanya

mewarisi usaha dalam bentuk ekonomi, tetapi juga mewarisi pengalaman berdagang, cara pengelolaan usaha, hubungan dengan pelanggan, dan nilai kerja keras yang telah dibangun sejak generasi pertama. Proses pewarisan tersebut berlangsung secara informal melalui keterlibatan anggota keluarga dalam aktivitas usaha sejak usia muda.

Perkembangan Usaha Sate Ampera juga memperlihatkan adanya perubahan pola usaha dari perdagangan sederhana menuju sistem usaha yang lebih terorganisir. Perubahan tersebut terlihat dari berkembangnya pola perdagangan berbasis mobilitas menjadi sistem perdagangan yang lebih menetap dan terstruktur. Pelaku usaha mampu menyesuaikan pola perdagangan dengan perkembangan ekonomi masyarakat dan perubahan kebutuhan konsumen. Transformasi tersebut menunjukkan bahwa usaha tradisional tidak bersifat statis, tetapi mampu berkembang mengikuti perubahan zaman tanpa meninggalkan ciri khas utama yang menjadi identitas usaha.

Dalam perkembangannya, usaha yang awalnya hanya dikelola oleh satu keluarga inti berkembang menjadi beberapa unit usaha keluarga yang berdiri secara mandiri. Perkembangan dari satu tungku menjadi beberapa tungku menunjukkan adanya peningkatan kapasitas ekonomi keluarga secara bertahap. Kondisi ini memperlihatkan bahwa usaha kecil berbasis rumah tangga dapat berkembang menjadi jaringan usaha keluarga yang lebih besar apabila didukung oleh kerja sama keluarga dan kemampuan mempertahankan kualitas usaha. Masing-masing anggota keluarga memiliki usaha sendiri, tetapi tetap berada dalam satu identitas kolektif yang sama. Hal tersebut menunjukkan bahwa

hubungan kekerabatan memiliki peranan penting dalam perkembangan dan keberlanjutan usaha keluarga masyarakat Minangkabau.

Secara ekonomi, perkembangan Usaha Sate Ampora memberikan dampak yang cukup besar terhadap kehidupan keluarga. Usaha ini menjadi sumber penghidupan utama yang mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dari generasi ke generasi. Perkembangan usaha memungkinkan keluarga memenuhi kebutuhan rumah tangga, membiayai pendidikan anak, serta mempertahankan stabilitas ekonomi keluarga dalam jangka panjang. Selain itu, perkembangan usaha juga menciptakan peluang kerja bagi anggota keluarga dan masyarakat sekitar yang terlibat dalam proses produksi maupun perdagangan. Dengan demikian, Usaha Sate Ampora tidak hanya berfungsi sebagai usaha ekonomi rumah tangga, tetapi juga memiliki kontribusi terhadap aktivitas ekonomi lokal masyarakat nagari.

Selain memberikan dampak ekonomi, perkembangan Usaha Sate Ampora juga menunjukkan adanya proses regenerasi usaha yang berjalan secara berkelanjutan. Keterlibatan generasi kedua dan generasi ketiga memperlihatkan bahwa usaha keluarga mampu bertahan karena adanya kesinambungan pengelolaan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Generasi penerus tidak hanya melanjutkan usaha yang telah ada, tetapi juga melakukan penyesuaian terhadap perkembangan lingkungan ekonomi dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan usaha keluarga sangat dipengaruhi oleh kemampuan generasi penerus dalam mempertahankan tradisi usaha sekaligus melakukan inovasi sesuai dengan perkembangan zaman.

Transformasi usaha semakin terlihat melalui pembukaan cabang tetap dan pengembangan usaha di berbagai wilayah. Kehadiran cabang tetap menunjukkan bahwa pola perdagangan Usaha Sate Ampera tidak lagi hanya bergantung pada sistem perdagangan tradisional, tetapi telah berkembang menjadi usaha yang lebih stabil dan terstruktur. Meskipun demikian, pelaku usaha tetap mempertahankan pola perdagangan lama sebagai bagian dari strategi distribusi usaha keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perkembangan usaha dilakukan melalui proses adaptasi tanpa menghilangkan identitas tradisional yang telah menjadi ciri khas usaha sejak awal berdiri.

Perkembangan usaha di Nagari Pariangan juga menunjukkan adanya proses penguatan kembali hubungan usaha dengan kampung asal. Setelah sebelumnya aktivitas perdagangan lebih banyak berkembang di luar nagari, Pariangan kembali menjadi pusat perkembangan usaha keluarga. Kondisi ini memperlihatkan bahwa perkembangan usaha keluarga tidak menyebabkan terputusnya hubungan sosial dan budaya dengan daerah asal. Sebaliknya, kampung halaman tetap menjadi bagian penting dalam identitas dan keberlanjutan usaha keluarga. Perubahan tersebut sekaligus memperlihatkan bahwa perkembangan ekonomi lokal dapat berjalan berdampingan dengan upaya mempertahankan identitas budaya masyarakat.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa perkembangan sektor wisata memberikan pengaruh terhadap perubahan strategi usaha keluarga. Pelaku usaha mampu memanfaatkan perkembangan lingkungan ekonomi sebagai peluang baru untuk memperluas usaha tanpa meninggalkan ciri khas kuliner tradisional yang

telah diwariskan secara turun-temurun. Kemampuan membaca perubahan sosial ekonomi masyarakat menjadi salah satu faktor penting yang menyebabkan Usaha Sate Ampera mampu bertahan lebih dari lima dekade. Hal tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan usaha tradisional tidak hanya ditentukan oleh kemampuan mempertahankan produk, tetapi juga oleh kemampuan menyesuaikan strategi usaha terhadap perubahan kondisi masyarakat.

Secara keseluruhan, perkembangan Usaha Sate Ampera Pariangan memperlihatkan bahwa usaha kuliner tradisional masyarakat Minangkabau memiliki kemampuan untuk bertahan dan berkembang melalui sistem keluarga yang kuat, proses regenerasi yang berkelanjutan, serta kemampuan adaptasi terhadap perubahan sosial ekonomi. Dari usaha kecil berbasis perdagangan sederhana, Usaha Sate Ampera berkembang menjadi usaha keluarga yang lebih maju dan memiliki jaringan usaha lintas generasi. Perjalanan usaha ini menunjukkan bahwa usaha keluarga tidak hanya berfungsi sebagai sumber penghidupan ekonomi, tetapi juga menjadi ruang pewarisan nilai kerja keras, tanggung jawab keluarga, solidaritas kekerabatan, dan identitas budaya dalam masyarakat Minangkabau.

Dengan demikian, penelitian ini memperlihatkan bahwa Usaha Sate Ampera bukan sekadar usaha kuliner keluarga, tetapi juga bagian dari sejarah sosial ekonomi masyarakat Nagari Pariangan. Keberlangsungan usaha ini menunjukkan adanya hubungan antara perkembangan ekonomi lokal, transformasi pola perdagangan tradisional, dan kemampuan masyarakat mempertahankan identitas budaya di tengah perubahan zaman. Melalui proses regenerasi dan

adaptasi yang berlangsung secara terus-menerus, Usaha Sate Ampera berhasil berkembang dari usaha kecil keluarga menjadi usaha kuliner tradisional yang tetap bertahan dan dikenal masyarakat hingga saat ini.



DAFTAR PUSTAKA

Arsip dan Dokumen Resmi

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar. *Kecamatan Pariangan dalam Angka 2016*. Batusangkar: BPS Kabupaten Tanah Datar, 2016.
- Dinas Pariwisata Kabupaten Tanah Datar. *Profil Desa Wisata Pariangan*. Batusangkar: Dinas Pariwisata Kabupaten Tanah Datar, 2022.
- Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kabupaten Tanah Datar. *Inventarisasi Nagari Pariangan di Tanah Datar*. Tanah Datar, 2008.
- Kantor Wali Nagari Pariangan. *Data Potensi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Nagari Pariangan*. Pariangan: Kantor Wali Nagari Pariangan, tanpa tahun.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Kemenkop UKM, 2022.
- Museum Rekor Dunia Indonesia (MURI). *Piagam Rekor Batik Berbahan Pewarna Alami dari Kopi*. Jakarta.
- Pemerintah Nagari Pariangan. *Profil Nagari Pariangan*. Pariangan: Kantor Wali Nagari Pariangan.
- Pemerintah Nagari Pariangan. *Profil Nagari Tuo Pariangan Tahun 2023*. Pariangan: Pemerintah Nagari Pariangan, 2023.
- Pemerintah Nagari Pariangan. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) Nagari Pariangan Tahun 2018*. Pariangan: Pemerintah Nagari Pariangan, 2018.
- Pemerintah Nagari Pariangan. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) Nagari Pariangan Tahun 2023*. Pariangan: Pemerintah Nagari Pariangan, 2023.
- Republik Indonesia. *Undang-Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah*. Jakarta: Sekretariat Negara, 1999.

Buku

- Adzkiyak. *Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional*. Yogyakarta: Zahir Publishing, 2021.
- Asnan, Gusti. *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatra*. Yogyakarta: Ombak, 2007.
- Booth, Anne. *The Indonesian Economy in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. London: Macmillan, 1998.
- Crouch, M. Harold. *The Army and Politics in Indonesia*. Ithaca: Cornell University Press, 1978.
- Dillard, Dudley. *Sejarah Ekonomi Modern*. Jakarta: LP3ES, 1987.
- Gardjito, Murdijati. *Gastronomi Indonesia: Potensi dan Pengembangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2017.
- Gardjito, Murdijati. *Kuliner Identitas Bangsa*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2017.
- Gardjito, Murdijati, Lia Muliani, dan Chairunisa C. Chayatinufus. *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang: Kuliner Minangkabau*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2019.

- Geertz, Clifford. *Peddlers and Princes: Social Development and Economic Change in Two Indonesian Towns*. Chicago: University of Chicago Press, 1963.
- Gottschalk, Louis. *Mengerti Sejarah*. Terjemahan Nugroho Notosusanto. Jakarta: Universitas Indonesia Press, 1957.
- Graves, Elizabeth E. *Asal Usul Elite Minangkabau Modern: Respons terhadap Kolonial Belanda Abad XIX/XX*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2007.
- Handler, Wendy C. "Succession in Family Business." *Family Business Review* Vol. 7 No. 2, 1994.
- Herlina, Nina. *Metode Sejarah*. Edisi Revisi 2. Bandung: Satya Historika, 2020.
- Ibrahim, Dt. Sanggono Diradjo. *Tambo Alam Minangkabau: Tatanan Adat Warisan Nenek Moyang Orang Minangkabau*. Bukittinggi: Kristal Multimedia, 2009.
- Imadudin, Iim. *Dinamika Kehidupan Surau di Minangkabau (Kasus di Nagari Pariangan, Kabupaten Tanah Datar 1960–1990)*. Padang: Badan Pengembangan Kebudayaan dan Pariwisata Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2002.
- Koentjaraningrat. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta, 2009.
- Kuntowijoyo. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003.
- Kuntowijoyo. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2018.
- Le Breton-Miller dan Miller. *Managing for the Long Run in Family Business*. Boston: Harvard Business School Press, 2006.
- Mansoer, M.D., dkk. *Sedjarah Minangkabau*. Jakarta: Bharata, 1970.
- Mubyarto. *Ekonomi Rakyat dan Program IDT*. Yogyakarta: Aditya Media, 1996.
- Navis, A.A. *Alam Berkembang Jadi Guru: Adat dan Kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: Grafiti Press, 1984.
- Pangastuti, Hesti Ayuningtyas, dkk. *Kuliner Khas Sumatera: Tradisi hingga Nilai Gizi*. Bandar Lampung: Itera Press, 2022.
- Poza, Ernesto J. *Family Business*. Ohio: Thomson South-Western, 2007.
- Rahman, Fadly. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016.
- Rahman, Fadly. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011.
- Revel, Jean-François. *Culture and Cuisine: A Journey Through the History of Food*. New York: Doubleday, 1982.
- Schumpeter, Joseph. *The Theory of Economic Development*. Cambridge: Harvard University Press, 1934.
- Sjamsuddin, Helius. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Ombak, 2016.
- Suyitno. *Perencanaan Wisata*. Yogyakarta: Kanisius, 2001.
- Tambunan, Tulus. *UMKM di Indonesia: Perkembangan, Tantangan, dan Prospek*. Jakarta: LP3ES, 2012.
- Tim Nasional Penulisan Sejarah Indonesia. *Indonesia dalam Arus Sejarah Jilid 8: Orde Baru dan Reformasi*. Jakarta: Ichtiar Baru van Hoeve, 2012.
- UNESCO. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO, 2003.

Vee, Katrin. *Rendang dan Rempah: Sejarah dan Tradisi Nasi Padang*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 2025.

Artikel Ilmiah dan Jurnal

Appadurai, Arjun. "How to Make a National Cuisine." *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30 No. 1, 1988.

Harianti, Resky Dini, dan Azmi Fitriisa. "Sate Padang sebagai Representasi Budaya Kuliner Minangkabau." *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Vol. 10 No. 2, 2020.

Kusuma, Gabriella Hanny, dan Nurul Indarti. "Mechanisms of Intergenerational Knowledge Transfer among Indonesian Family SMEs." *International Journal of Entrepreneurship and Small Business* Vol. 31 No. 4, 2017.

Kusuma, Gabriella Hanny. "Metode Transfer Pengetahuan pada Perusahaan Keluarga di Indonesia." *MODUS* Vol. 27 No. 2, 2015.

Larasati, Dwi. "Keragaman Sate Padang dan Identitas Kuliner Minangkabau." *Jurnal Gastronomi Nusantara* Vol. 3 No. 2, 2019.

Mardatillah, Annisa. "The Enterprise Culture Heritage of Minangkabau Cuisine, West Sumatra of Indonesia as a Source of Sustainable Competitive Advantage." *Journal of Ethnic Foods* Vol. 7 No. 34, 2020.

Rahmad Sani, Maulana, Mirna Nur Alia, dan Dony Riyadi. "Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia." *The Journal Gastronomy Tourism* Vol. 3 No. 2, 2016.

Ridwan, Ahmad, dan Lailatur Rahmi. "Analisis Sebaran Lokasi dan Karakteristik Usaha Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar Berbasis Geografis Informasi Sistem." *Jurnal Pendidikan Tambusai* Vol. 8 No. 2, 2024.

Yuhendri, L. V., Wahjoedi, Ery Tri Djatmika, dan Agung Haryono. "Women in Economic Activities: Minangkabau Cultural Perspective." *Journal of Cultural Analysis and Social Change* Vol. 10, No. 1 (2025)

Yulianda, Harry. "Studi Potensi Kawa Daun sebagai Destinasi Wisata Kuliner di Nagari Pariangan (Desa Terindah) Kabupaten Tanah Datar." *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata* Vol. 7 No. 2, 2024.

Jerry Haris dan Wirnelis Syarif. "Inventarisasi Resep Nasi Pangek pada Acara Adat Turun Mandi di Nagari Pariangan." *Jurnal Pendidikan Tambusai* Vol. 6 No. 2, 2022.

Artikel Majalah dan Website

Prokabar.com. "Sate Padeh, Kuliner Khas Pariangan yang Pedas Menggoda." 2023. Diakses 16 Oktober 2025, pukul 18.55 WIB.

Ramani, Sandra. "World's 16 Most Picturesque Villages." *Budget Travel Magazine*, dipublikasikan pada 23 Februari 2012.

DAFTAR INFORMAN

Nama: : Afrizal Depi
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Umur : 32 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Ketua POKDARWIS Nagari Pariangan
 Alamat : Jorong Guguak, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Guguak, Nagari Pariangan, 24 Januari 2026

Nama: : Aji Semih
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Umur : 66 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Sate Ampera Mak Malin Mudo
 Alamat : Nagari Cubadak, Kec. Lima Kaum
 Tempat dan tanggal wawancara : Nagari Cubadak, Kec. Lima Kaum, 30 Januari 2026

Nama : Ali Usman
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Umur : 66 Tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Cadiak Pandai
 Alamat : Jorong Guguak, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Guguak, Nagari Pariangan, 24 Januari 2026

Nama: : Epi
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 52 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pengelola Usaha Sate Ampera Pariangan
 Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan, 25 Januari 2026

Nama : Iyemawati
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 52 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan
 Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Pasar Simabur, 30 Januari 2026

Nama : Mariani Putri
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 64 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan
 Masakan Mar

Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Pasar Simabur, 9 Februari 2026

Nama : Remon Candra
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Umur : 40 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Ampere Pariangan Masakan
 Remon Candra Pariangan

Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan, 25 Januari
 2026

Nama : Ria Yuryasmi
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 38 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pengelola usaha keluarga Sate Ampera Mak
 Malin Mudo Pariangan
 Alamat : Nagari Cubadak, Kecamatan Lima Kaum
 Tempat dan tanggal wawancara : Nagari Cubadak, Kecamatan Lima Kaum, 10
 Maret 2026

Nama : Rizna Julita
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 32 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pengelola usaha keluarga Sate Ampera
 Masakan Mar Pariangan
 Alamat : Parak Jua, Batusangkar
 Tempat dan tanggal wawancara : Parak Jua, Batusangkar, 3 Februari 2026

Nama: : Rosnita
 Jenis kelamin : Perempuan
 Umur : 58 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pengelola usaha keluarga Sate Ampera
 Masakan Mar Pariangan
 Alamat : Nagari Cubadak, Kecamatan Lima Kaum
 Tempat dan tanggal wawancara : Nagari Cubadak, Kecamatan Lima Kaum, 30
 Januari 2026

Nama : Saiful Naldi
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Umur : 55 tahun
 Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan
 Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
 Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan, 25 Januari
 2026

Nama : Yulidar
Jenis kelamin : Perempuan
Umur : 70 tahun
Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan
Masakan Yulidar
Alamat : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan
Tempat dan tanggal wawancara : Jorong Pariangan, Nagari Pariangan, 20 Januari 2026



LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Dokumentasi Penulis Dengan Beberapa Narasumber



Dokumentasi wawancara dengan Aji Semih, Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Nagari Cubadak, Lima Kaum, 30 Januari 2026.



Dokumentasi wawancara dengan Iyemawati, Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Iyen, di Pasar Simabur, 30 Januari 2026



Dokumentasi wawancara dengan Ria Yuryasmi, anak pertama Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Nagari Cubadak, Lima Kaum, 10 Maret 2026.



Dokumentasi wawancara dengan Yulidar, Pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Yulidar, 20 Januari 2026.



Dokumentasi wawancara dengan Ramon Candra, Anak pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Yulidar, di Nagari Pariangan, 25 Januari 2026.



Dokumentasi wawancara dengan Mariani Putri, Anak pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Masakan Hj. Mar, di Pasar Simabur, 9 Febuari 2026.



Dokumentasi wawancara dan foto lokasi dengan Rizna Julita , anak kedua pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Hj. Mar, yang mengelola cabang tetap di Parak Jua Batusangkar, 3 Febuari 2026.



Dokumentasi wawancara Epi, Isrti pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Masakan Epon, di Nagari Pariangan, 25 Januari 2026.

Lampiran 2 Foto lokasi Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Cabang Pasar Simabur, 26 Januari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan), 2026.

Lampiran 3 Foto lokasi Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Cabang Pasar Rambatan, 3 Febuari 2026.



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan), 2026.

Lampiran 4 Foto lokasi Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Cabang Pasar Rambatan, 5 Febuari 2026.



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 5 Foto lokasi Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Cabang Tetap Cubadak, Lima Kaum (Depan Panti Jompo) Mak Malin. Yang di kelola oleh Mila anaknya Aji Semih, 3 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 6 Foto Sate Ampera Priangan Cabang Tetap Balai Labuah Ateh, Lima Kaum, Kabupaten Tanah Datar Mak Malin, yang di kelolah oleh Abdul, 3 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 7 Masak dan Foto Saat Bejualan Usaha Sate Ampera Pariangan Mak Malin Mudo, di Pasar Rambatan, 3 Febuari 2026.





Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 8 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Iyen Cabang Tetap di Pasar Simabur, 30 Januari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 9 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Iyen Cabang Pasar Rambatan, 10 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 10 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Iyen/ Sate Ampera Masakan Ramon Candra, Cabang Tetap di Jorong Pariangan, 25 Januari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

**Lampiran 11 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Hj. Mar,
Cabang Pasar Simabur, 25 Januari 2026**



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

**Lampiran 12 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Hj. Mar,
Cabang Pasar Rambatan, 3 Febuari 2026**



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 13 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Iyen/ Sate Ampera Masakan Ramon Candra, Cabang Tetap di Jorong Pariangan, 5 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 14 Foto lokasi dengan Rizna Julita , anak kedua pemilik Usaha Sate Ampera Pariangan Hj. Mar, yang mengelola cabang tetap di Parak Jua Batusangkar, 3 Febuari 2026.



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 15 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Hj.Mar, Cabang Tetap di Sungarungang Batusangkar yang di kelola oleh Rini Putri, anak pertama Mariani Putri, 3 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 16 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Epon, Cabang Tetap di Nagri Pariangan, 25 Januari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 17 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Epon, Cabang Pasar di Pasar Simabur, 26 Januari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 18 Foto Lokasi Sate Ampera Pariangan Masakan Epon, Cabang Pasar Balimbiang, 7 Febuari 2026



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 19 Foto Masak Usaha Sate Ampera Pariangan Epon, di Jorong Pariangan, 25 Januari 2026.



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026.

Lampiran 20 Foto Kantor Wali Nagari Pariangan, di Jorong Pariangan, 9 Maret 2026.



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 21 Foto dengan Staf Kantor Wali Nagari Pariangan, di Jorong Pariangan, 13 Januari 20216



Sumber: Dokumentasi Pribadi (Hasil Observasi Lapangan),2026

Lampiran 22 Foto Usaha Sate Padeh Malin Mudo Pariangan di CFD batusangkar



Sumber: Akun Facebook Nila Okta, diunggah 28 Febuari, diakses 23 April 2026.

Lampiran 23 Foto Packaging Bungkus dan Paper Bag Sate Ampera Mak Mali Mudo



Sumber: Akun Instagram Sate Padeh, diunggah 21 Februari 2023 dan 8 Februari 2026, diakses 23 April 2026.

Lampiran 24 Foto Sate Ampera Mak Malin Mudo



Sumber: Dokumentasi dari Ria Yuryasmi melalui WhatsApp, 7 April 2016

Lampiran 25 Foto Sate Ampera di Festival di Nagari Pariangan



Sumber: Akun Instagram Sate Padeh, diunggah 26 Juni 2022, diakses 23 April 2026.

Lampiran 26 Foto Kunjungan pak Menteri Pariwisata Sandiaga Salahuddin Uno ke Nagari Tuo Pariangan dan mampir ke Sate Ampera Pariangan



Sumber: Akun Instagram Sate Padeh, diunggah 7 Juli 2022, diakses 23 April 2026.

11%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

- | | | |
|----------|--|-----------------|
| 1 | scholar.unand.ac.id
<small>Internet</small> | 478 words — 2% |
| <hr/> | | |
| 2 | digilib.uin-suka.ac.id
<small>Internet</small> | 79 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 3 | repositori.unsil.ac.id
<small>Internet</small> | 79 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 4 | S., Dimas Indianto. "Pendidikan Islam Nusantara: Kajian Filosofis Dalam Serat Centhini Karya Susuhunan Pakubuwana V.", Universitas Islam Negeri Saifuddin Zuhri (Indonesia)
<small>ProQuest</small> | 70 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 5 | repository.uin-suska.ac.id
<small>Internet</small> | 68 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 6 | repository.uinjkt.ac.id
<small>Internet</small> | 57 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 7 | digilib.uinsgd.ac.id
<small>Internet</small> | 49 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 8 | repository.umsinjai.ac.id
<small>Internet</small> | 47 words — < 1% |
| <hr/> | | |
| 9 | id.123dok.com
<small>Internet</small> | |