

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner Sate Padang merupakan salah satu ikon masakan Nusantara yang telah menembus batas daerah dan dikenal tidak hanya di Indonesia, tetapi juga hingga ke mancanegara. Di berbagai kota besar seperti Jakarta, Medan, hingga Kuala Lumpur dan Singapura, gerobak atau rumah makan bertuliskan “Sate Padang” mudah ditemukan dan menjadi simbol kuat cita rasa khas Minangkabau yang mendunia. Keberhasilan kuliner ini menembus pasar internasional tidak lepas dari keunikannya yang berpadu antara kekayaan rempah, teknik memasak tradisional, dan rasa yang kuat. Cita rasa khas dari kuahnya yang kental, gurih, dan pedas menjadi pembeda utama Sate Padang dengan jenis sate lain di Nusantara seperti Sate Madura atau Sate Ponorogo.¹

Sate Padang pada dasarnya merupakan hasil perpaduan antara tradisi kuliner lokal dan kemampuan adaptasi masyarakat Minangkabau terhadap selera perantau. Daging sapi atau jeroan yang digunakan dimasak lama dengan berbagai bumbu, kemudian dibakar di atas bara arang dan disajikan bersama kuah berbumbu pekat berwarna kuning kemerahan. Kuah tersebut biasanya dibuat dari campuran tepung beras, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, dan berbagai rempah lainnya. Perpaduan rasa yang kuat dan aromatik ini menjadikan Sate Padang sebagai salah satu simbol ketegasan karakter masyarakat Minangkabau yang berani dalam bereksperimen rasa serta teguh mempertahankan keaslian tradisi

¹ Fadly Rahman, *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1900–1942* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2011), hlm. 85.

kuliner mereka. Selain itu, proses pengolahan yang membutuhkan ketelitian dan waktu yang cukup lama menunjukkan adanya nilai kesabaran, ketekunan, dan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun dalam masyarakat Minangkabau. Keberadaan Sate Padang tidak hanya dipahami sebagai makanan semata, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya yang merepresentasikan tradisi, solidaritas keluarga, dan kemampuan masyarakat Minangkabau dalam mempertahankan warisan kuliner di berbagai daerah di Indonesia.²

Dalam perkembangannya, Sate Padang tidak hanya dikenal sebagai satu jenis hidangan tunggal, tetapi memiliki berbagai varian berdasarkan daerah asalnya. Beberapa di antaranya yang paling dikenal adalah Sate Padang Panjang, Sate Pariaman, dan Sate Dangung-Dangung, masing-masing dengan ciri khas bumbu, warna kuah, dan tingkat kepedasan yang berbeda³. Sate Padang Panjang, misalnya, terkenal dengan kuah berwarna kuning dan rasa yang relatif ringan, sedangkan Sate Pariaman memiliki kuah lebih merah dan pedas pekat. Keragaman tersebut memperlihatkan bahwa masyarakat Minangkabau memiliki kemampuan untuk mengadaptasi kuliner yang sama ke dalam identitas lokal masing-masing nagari tanpa menghilangkan akar budaya kuliner Minang itu sendiri⁴.

Dari sekian banyak varian Sate Padang, terdapat satu jenis yang memiliki posisi unik dalam sejarah kuliner Minangkabau, yaitu “Sate Ampera”, yang juga dikenal masyarakat dengan sebutan “Sate Padeh”. Nama “Sate Ampera” berasal dari merupakan singkatan dari “Amanat Penderitaan Rakyat”, sebuah istilah yang

² Resky Dini Harianti dan Azmi Fitrisia, “Sate Padang sebagai Representasi Budaya Kuliner Minangkabau,” *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Vol. 10, No. 2 (2020), hlm. 47.

³ Dwi Larasati, “Keragaman Sate Padang dan Identitas Kuliner Minangkabau,” *Jurnal Gastronomi Nusantara* Vol. 3 No. 2 (2019), hlm. 44–45.

⁴ *Ibid.*, hlm. 47.

populer dan banyak digunakan pada era 1960–1970-an.⁵ Pada masa tersebut, istilah Ampera menjadi simbol semangat perjuangan dan perubahan sosial, sehingga penggunaannya sebagai nama usaha mencerminkan konteks zaman ketika usaha ini mulai berkembang. Dengan demikian, penamaan Sate Ampera memiliki makna historis yang berkaitan dengan situasi sosial-politik pada masa kemunculannya.

Sementara sebutan “*Padeh*” diberikan karena cita rasanya yang terkenal sangat pedas. Dalam bahasa Minangkabau, kata *padeh* berarti pedas, dan penyebutan ini menjadi ciri khas yang melekat pada kuliner tersebut.⁶ Dengan demikian, nama aslinya adalah Sate Ampera, sedangkan sebutan Sate Padeh muncul kemudian sebagai refleksi dari kekhasan rasanya. Kedua nama tersebut kini digunakan secara bergantian untuk menyebut hidangan yang sama dan telah menjadi ikon kuliner tradisional di Nagari Pariangan.

Sate Ampera di Nagari Pariangan diperkirakan mulai berkembang sejak sekitar tahun 1970. Pada masa itu, masyarakat Pariangan mulai membangun kembali kegiatan ekonomi lokal, salah satunya melalui usaha kuliner tradisional yang memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, seperti daging sapi, jeroan, serta beragam rempah-rempah khas Minangkabau. Sate ini awalnya dijual secara sederhana di lingkungan nagari dan pasar tradisional dengan menggunakan peralatan seadanya, bahkan sebagian diujakan menggunakan pikulan atau lapak kecil. Meskipun masih dalam skala terbatas, keberadaan Sate Ampera mulai dikenal oleh masyarakat sekitar karena cita

⁵“Sate Padeh, Kuliner Khas Pariangan yang Pedas Menggoda,” *Prokabar.com*, 2023, Di akses 16 Oktober 2025, Jam 18.55 WIB. <https://prokabar.com/sate-padeh-kuliner-khas-pariangan/>.

⁶ *Ibid.*

rasanya yang khas, terutama rasa pedas yang dominan. Seiring berjalannya waktu, usaha ini kemudian diwariskan secara turun-temurun di dalam keluarga, sehingga Sate Ampera tidak hanya berfungsi sebagai sumber penghidupan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Pariangan yang bertahan hingga kini.

Sate Ampera merupakan salah satu kuliner khas yang hanya dapat ditemukan di Nagari Pariangan dan di beberapa pasar tradisional di sekitarnya, seperti Pasar Simabur pada hari Senin, Pasar Rambatan pada hari Selasa, Pasar Balimbing pada hari Sabtu, serta Pasar Batusangkar pada hari Kamis. Sate ini memiliki perbedaan mencolok dibandingkan dengan sate-sate lain di Minangkabau. Rasa pedasnya yang dominan berpadu dengan kuah berwarna kuning pucat, yang seolah-olah menyimpan kekayaan bumbu rahasia dari rempah-rempah tertentu. Tekstur dagingnya yang renyah semakin terasa nikmat ketika dicampur dengan kuah pedas khas tersebut. Keunikan lain adalah kesesuaian rasa pedasnya dengan kondisi geografis Pariangan yang berhawa dingin di lereng Gunung Marapi, membuat sate ini terasa semakin lezat disantap pada pagi atau sore hari. Lingkungan sosial yang masih kental dengan adat dan gotong royong membuat proses pewarisan kuliner seperti “Sate Ampera” (Sate Padeh) tetap terjaga dari generasi ke generasi. Meskipun zaman terus berubah dan arus modernisasi merambah hingga ke pelosok nagari, masyarakat Pariangan masih mempertahankan cara-cara tradisional dalam pengolahan sate ini mulai dari

pemilihan daging, pembuatan bumbu, hingga proses pembakaran di atas bara arang yang menghasilkan aroma khas menggugah selera.⁷

Berdasarkan pengamatan awal penulis di lapangan, usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan hingga saat ini masih bertahan dan dijalankan oleh sekitar 18 titik usaha aktif, yang terdiri dari 8 cabang tetap, 9 cabang tidak tetap yang hanya buka pada hari pasar dan satu usaha dengan gerobak keliling. Usaha-usaha ini tersebar di beberapa jorong serta di pasar-pasar tradisional yang menjadi pusat aktivitas masyarakat. Pasar-pasar tersebut, yaitu Pasar Simabur (Senin), Pasar Rambatan (Selasa), Pasar Batusangkar (Kamis) dan Pasar Balimbing (Sabtu), dikenal sebagai hari-hari dengan tingkat kunjungan yang cukup tinggi. Pada hari pasar, puluhan hingga ratusan pengunjung, baik masyarakat lokal maupun pendatang, datang untuk berbelanja sekaligus menikmati kuliner khas setempat. Bahkan, pada akhir pekan dan musim liburan, kawasan Pariangan terlihat lebih ramai dikunjungi wisatawan yang tidak hanya tertarik pada keindahan alam dan nilai sejarah nagari ini, tetapi juga pada kekayaan kulinernya, terutama Sate Ampera (Sate Padeh) yang telah menjadi salah satu ikon kuliner lokal.

Namun, meskipun memiliki sejarah panjang dan peran penting dalam kehidupan masyarakat, hingga kini belum banyak penelitian yang mengkaji secara mendalam asal-usul dan perkembangan Sate Ampera (Sate Padeh) di Nagari Pariangan. Penelitian-penelitian terdahulu tentang kuliner Minangkabau umumnya berfokus pada makanan adat, upacara, dan identitas budaya, sedangkan dimensi historis dan sosial ekonomi dari kuliner rakyat seperti Sate Ampera masih jarang

⁷ Dinas Pariwisata Kabupaten Tanah Datar, *Profil Desa Wisata Pariangan* (Batusangkar: Dinas Pariwisata, 2022), hlm. 15.

dibahas. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya menelusuri sejarah perkembangan Sate Ampera sebagai bagian dari identitas kuliner Pariangan serta melihat bagaimana tradisi tersebut bertahan dan beradaptasi di tengah perubahan zaman dari tahun 1970 hingga 2024. Oleh Karena itu, skripsi ini di beri judul: **“Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka pokok-pokok persoalan yang perlu dikaji dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana asal-usul usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan?
2. Bagaimana perkembangan usaha Sate Ampera di Pariangan dan sekitarnya?
3. Bagaimana pewarisan pengetahuan kuliner, resep, dan pengelolaan Sate Ampera dari generasi ke generasi sehingga menjadi warisan kuliner Pariangan?

Penelitian yang berjudul “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)” ini memiliki batasan spasial yang difokuskan pada wilayah Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Kabupaten ini dikenal sebagai salah satu pusat kebudayaan Minangkabau yang memiliki kekayaan sejarah, tradisi, dan identitas budaya yang kuat. Dalam konteks penelitian ini, fokus kajian diarahkan pada perkembangan usaha Sate Ampera yang berpusat di Nagari Pariangan, sebagai daerah asal munculnya kuliner tersebut. Penelitian ini mencakup lingkungan

sosial dan ekonomi masyarakat Tanah Datar, khususnya di Nagari Pariangan, yang menjadi latar pertumbuhan dan keberlangsungan usaha Sate Ampera dari masa ke masa.

Secara lebih khusus, wilayah penelitian meliputi lokasi utama aktivitas produksi dan penjualan Sate Ampera di Nagari Pariangan, serta kawasan sekitar seperti Pasar Batusangkar, Pasar Simabur, Pasar Rambatan dan Pasar Balimbiang yang masih berada dalam lingkup Kabupaten Tanah Datar. Kelima lokasi ini dipilih karena menjadi bagian dari sistem distribusi dan jaringan pemasaran tradisional Sate Ampera sejak awal berdirinya pada pertengahan abad ke-20 hingga masa kini. Pembatasan wilayah ini ditetapkan karena seluruh kegiatan produksi, pemasaran, dan pewarisan usaha Sate Ampera masih berpusat di Kabupaten Tanah Datar, khususnya di Nagari Pariangan. Dengan demikian, penelitian ini menyoroti dinamika usaha kuliner tradisional tersebut dalam konteks sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat Pariangan dari generasi ke generasi.

Secara temporal, penelitian ini dibatasi pada kurun waktu antara tahun 1970 hingga 2024. Tahun 1970 dijadikan sebagai titik awal karena pada masa inilah Akam Bagindo dan Sari Aji pertama kali merintis usaha Sate Ampera secara sederhana dengan cara berjualan keliling dari Pariangan menuju Nagari-nagari sekitarnya. Periode ini merepresentasikan awal munculnya Sate Ampera sebagai produk kuliner lokal yang mulai dikenal masyarakat Pariangan.

Tahun 2024 dijadikan sebagai batas akhir penelitian ini karena pada tahun tersebut berdiri cabang tetap usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan, yang

menandai fase konsolidasi dan penguatan usaha di tempat asalnya. Meskipun usaha ini telah dirintis sejak tahun 1970 di Pariangan, pada masa awal perintisan sistem penjualannya masih dilakukan secara berkeliling ke nagari-nagari sekitar sehingga belum memiliki tempat usaha permanen di lokasi asal. Oleh karena itu, pembukaan cabang tetap pada Tahun 2024 dijadikan sebagai batas akhir penelitian karena pada tahun tersebut terjadi penambahan unit usaha Sate Ampera yang beroperasi secara permanen di Nagari Pariangan. Peristiwa ini menunjukkan adanya perkembangan dan penguatan usaha yang terus berlangsung hingga periode penelitian berakhir. Penetapan batas temporal tersebut didasarkan pada signifikansinya sebagai momentum kembalinya usaha keluarga ke akar geografis dan kulturalnya, sekaligus merepresentasikan siklus perkembangan ekonomi keluarga yang bermula dari jualan keliling, berkembang melalui generasi kedua dan ketiga ke berbagai wilayah, hingga akhirnya menegaskan kembali identitas dan eksistensinya di tanah asal sebagai simbol keberlanjutan pewarisan, adaptasi, dan transformasi usaha dalam lintasan sejarahnya.

Sebagai pelengkap, kondisi sosial ekonomi masyarakat Pariangan pada tahun 1970 juga akan disinggung secara kontekstual untuk memahami akar tradisi kuliner dan ekonomi lokal yang menjadi latar kemunculan Sate Ampera. Dengan demikian, pembatasan ruang dan waktu ini membantu peneliti menelusuri perkembangan Sate Ampera secara kronologis sekaligus menempatkannya dalam konteks sosial-budaya yang relevan bagi masyarakat Pariangan.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian di atas melalui beberapa tujuan berikut:

1. Menjelaskan asal-usul usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan, meliputi latar kemunculannya, tokoh perintis, serta faktor sosial dan ekonomi yang mendorong lahirnya usaha tersebut pada masa awal.
2. Menganalisis perkembangan usaha Sate Ampera di Pariangan dan sekitarnya, dengan menelusuri perubahan bentuk usaha, strategi penjualan, serta pengaruh lingkungan sosial, ekonomi, dan budaya terhadap keberlangsungan usahanya dari masa ke masa.
3. Menganalisis proses pewarisan pengetahuan kuliner, resep, dan pengelolaan usaha Sate Ampera dari generasi ke generasi, serta perannya dalam mempertahankan eksistensi Sate Ampera sebagai warisan kuliner Nagari Pariangan.

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain bagi masyarakat lokal, pemerintah daerah, serta dunia akademik dan pendidikan. Bagi masyarakat lokal, penelitian ini dapat menumbuhkan kesadaran dan motivasi untuk menjaga, melestarikan, serta mengembangkan Sate Ampera atau Sate Padeh sebagai bagian dari identitas budaya dan warisan leluhur masyarakat Pariangan. Melalui hasil penelitian ini, diharapkan masyarakat dapat memahami nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung di balik tradisi kuliner tersebut sehingga pelestariannya dapat terus berlanjut dari generasi ke generasi. Selanjutnya, bagi pemerintah daerah dan pemangku kebijakan, penelitian ini dapat

dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam merumuskan kebijakan pelestarian budaya serta pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner tradisional.

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memperkuat program promosi wisata kuliner dan pariwisata budaya di Kabupaten Tanah Datar, khususnya menjadikan Sate Ampera sebagai ikon kuliner khas Nagari Pariangan yang memiliki potensi ekonomi dan nilai historis tinggi. Sementara itu, bagi dunia akademik dan pendidikan, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur ilmiah di bidang sejarah sosial, antropologi, dan studi budaya Minangkabau, khususnya dalam tema sejarah kuliner lokal. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan bahan ajar dan referensi akademik bagi mahasiswa dan peneliti yang tertarik mengkaji hubungan antara makanan, identitas, dan pelestarian budaya di tingkat lokal maupun nasional.

D. Tinjauan Pustaka

Penelitian mengenai “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)” sejauh ini belum banyak dilakukan secara spesifik. Oleh karena itu, penulis merujuk pada sejumlah literatur yang relevan, baik berupa artikel ilmiah, skripsi, maupun jurnal yang mengkaji perkembangan kuliner tradisional, industri rumah tangga, serta nilai sosial budaya makanan khas di Tanah Datar.

Kajian mengenai variasi jenis-jenis sate di Sumatera pernah diuraikan oleh Hesti Ayuningtyas Pangastuti dkk. (2022) dalam buku “*Kuliner Khas Sumatera: Tradisi hingga Nilai Gizi*”. Dalam pembahasan, mereka menjelaskan bahwa sate di Sumatera terbagi ke dalam beberapa jenis berdasarkan bahan baku, racikan

bumbu, dan metode penyajian; misalnya sate berbahan daging sapi, ayam atau jeroan; kuah kental yang menggunakan tepung beras dan rempah-kunyit; serta sate-dengan bumbu pedas atau warna merah kecokelatan yang khas karena penggunaan cabai dan rempah lokal.⁸ Pemikiran ini menjadi acuan penting dan pembanding bagi penelitian “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)” karena menunjukkan bahwa usaha kuliner tradisional seperti Sate Ampera bukan hanya tentang sajian sate sebagai produk, tetapi juga melibatkan elemen pemilihan bahan, teknik pengolahan, dan adaptasi cita rasa lokal yang membedakan satu jenis sate dengan yang lain dalam konteks budaya kuliner Minangkabau.

Kajian mengenai kuliner Minangkabau sebagai warisan budaya telah diuraikan oleh Murdijati Gardjito, Lia Muliani, dan Chairunisa C. Chayatinufus dalam buku *“Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang: Kuliner Minangkabau”*. Mereka menjelaskan bahwa makanan tradisional Minangkabau tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai pusaka budaya yang mengandung makna sosial, adat, dan identitas kolektif masyarakat. Tradisi memasak diwariskan secara turun-temurun melalui lingkungan keluarga dan dapur sebagai ruang edukasi, sehingga resep, teknik memasak, serta cita rasa khas Minangkabau tetap terjaga hingga kini. Dominasi penggunaan daging sapi, rempah-rempah, cabai, dan santan menunjukkan karakter masakan yang kuat, kaya rasa, dan mencerminkan filosofi kehidupan orang Minangkabau. Pemikiran

⁸ Hesti Ayuningtyas Pangastuti, Lasuardi Permana, Amalia Wahyuningtyas, Dea Tio Mareta, Dina Fithriyani, Ilham Marvie, Isnaini Rahmadi, Muhammad Rizky Ramanda, Syahrizal Nasution, dan Zada Agna Talitha, *Kuliner Khas Sumatera: Tradisi hingga Nilai Gizi* (Bandar Lampung: Itera Press, 2022),

ini menjadi landasan penting dalam menelaah “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)” karena menunjukkan bahwa usaha sate tidak sekadar aktivitas ekonomi, tetapi juga bagian dari proses pelestarian tradisi kuliner yang tumbuh dari ruang budaya Minangkabau sejak tahun 1970 hingga 2024. Sate Ampera dapat dipahami sebagai perwujudan dari pengetahuan lokal yang diwariskan antar generasi, sekaligus beradaptasi dengan perkembangan zaman dan kebutuhan pasar modern.⁹

Penelitian Adzkiyak (2021) dalam bukunya yang berjudul “*Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Sosial Budaya*”. Sudarmanto menegaskan bahwa setiap sajian kuliner Minangkabau lahir dari proses sosial-historis yang panjang, yang mencerminkan interaksi masyarakat dengan lingkungan, agama, dan dinamika ekonomi lokal. Sudarmanto juga membahas bahwa kuliner Minangkabau berkembang melalui dua jalur utama, kuliner rumah tangga dan kuliner komersial. Kuliner komersial berkembang pesat di daerah-daerah strategis seperti nagari tua, pasar, dan pusat keramaian yang ramai dikunjungi perantau atau wisatawan. Ia mencatat bahwa tradisi berdagang makanan di Minangkabau erat kaitannya dengan mobilitas sosial masyarakat, khususnya kaum perempuan dan keluarga pelaku usaha kecil.¹⁰ Pemikiran ini memberikan fondasi penting untuk memahami keberlanjutan Pewarisan Usaha Sate Ampera di Pariangan, karena usaha kuliner tersebut tidak sekadar berorientasi pada penyediaan makanan, tetapi juga berperan sebagai ruang ekspresi identitas lokal dan penerus

⁹ Murdijati Gardjito, Lia Muliani, dan Chairunisa C. Chayatinufus, *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang: Kuliner Minangkabau* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2019).

¹⁰ Adzkiyak, *Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional* (Yogyakarta: Zahir Publishing, 2021).

tradisi turun-temurun sejak 1970. Dan juga menunjukkan bahwa usaha ini merupakan bagian dari pola sosial ekonomi masyarakat Minangkabau yang menjadikan perdagangan makanan sebagai strategi untuk bertahan hidup, meningkatkan kesejahteraan keluarga, sekaligus mempertahankan rasa dan teknik kuliner lokal di tengah perubahan zaman.

Kajian mengenai tradisi kuliner Minangkabau, sebagaimana dibahas oleh Katrin Vee dalam *“Rendang dan Rempah: Sejarah dan Tradisi Nasi Padang”*, menegaskan bahwa rempah bukan sekadar bumbu, tetapi bagian integral dari identitas budaya Minangkabau melalui pilihan bahan, metode memasak, dan filosofi sosial yang melekat.¹¹ Dalam konteks usaha Sate Ampera Pariangan, pemahaman Vee ini sangat relevan karena usaha kuliner tersebut tidak hanya meneruskan resep lokal, tetapi juga merefleksikan warisan rempah-rempah Minangkabau yang kaya dan simbolik artinya, Sate Ampera bisa dipahami sebagai upaya mempertahankan tradisi kuliner sekaligus menegaskan identitas sosial dan ekonomi nagari dalam periode historis dari 1970 hingga 2024.

Kajian mengenai kuliner Minangkabau sebagai warisan budaya pernah diuraikan oleh Annisa Mardatillah (2020) dalam artikelnya yang berjudul *“The Enterprise Culture Heritage of Minangkabau Cuisine, West Sumatra of Indonesia as a Source of Sustainable Competitive Advantage”*. Dalam kajiannya, ia menjelaskan bahwa masakan Minangkabau terbentuk dari proses sejarah yang panjang, dipengaruhi oleh interaksi budaya dengan India, Arab, dan kawasan Asia lainnya, serta diwariskan secara turun-temurun melalui pengetahuan lokal dalam

¹¹ Katrin Vee, *Rendang dan Rempah: Sejarah dan Tradisi Nasi Padang* (Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 2025).

pemilihan bahan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Masakan Minangkabau dikenal memiliki cita rasa gurih dan pedas yang berasal dari penggunaan santan, cabai merah, serta aneka rempah seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan serai. Selain itu, beberapa metode memasak khas Minang juga dijelaskan, seperti dibakar (termasuk sate Minangkabau), direbus tanpa santan (asam padeh), serta dimasak menggunakan santan kental seperti gulai dan rendang. Keunikan rasa dan teknik pengolahan ini menjadikan kuliner Minangkabau bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya masyarakat Minangkabau.¹²

Pemikiran tersebut menjadi acuan penting dalam penelitian “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan (1970–2024)”, karena Sate Ampera dapat dipahami sebagai bagian dari tradisi kuliner Minangkabau yang menggunakan teknik pembakaran (*grilling*) dan racikan rempah khas Minang. Usaha Sate Ampera tidak hanya berperan sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai bentuk pelestarian “*enterprise cultural heritage*”, yaitu warisan budaya kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kebertahanan cita rasa khas, cara pengolahan tradisional, serta keberlanjutan usaha Sate Ampera dari tahun 1970 hingga 2024 menunjukkan bahwa usaha ini memiliki nilai budaya yang kuat sekaligus menjadi bagian dari strategi bertahan di tengah perubahan zaman, pariwisata, dan persaingan usaha kuliner modern.

Selanjutnya, Ahmad Ridwan dan Lailatur Rahmi (2020) dalam artikelnya “*Analisis Sebaran Lokasi dan Karakteristik Usaha Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar Berbasis Geografis Informasi Sistem*” yang diterbitkan dalam Jurnal

¹² Annisa Mardatillah, “The Enterprise Culture Heritage of Minangkabau Cuisine, West Sumatra of Indonesia as a Source of Sustainable Competitive Advantage,” *Journal of Ethnic Foods* 7, no. 34 (2020).

Pendidikan Tambusai Vol. 8 No. 2 Tahun 2020, meneliti persebaran spasial dan karakteristik usaha kuliner tradisional Katupek Pitalah menggunakan pendekatan Sistem Informasi Geografis (SIG). Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa kuliner khas seperti Katupek Pitalah tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai simbol identitas lokal dan ekonomi masyarakat.¹³ Kajian ini relevan dengan penelitian mengenai Sate Ampora yang juga merupakan bagian dari identitas kuliner masyarakat Pariangan dan memiliki keterkaitan dengan dinamika sosial-ekonomi lokal.

Sementara itu, Harry Yulianda (2024) dalam artikelnya berjudul “*Studi Potensi Kawa Daun sebagai Destinasi Wisata Kuliner di Nagari Pariangan (Desa Terindah) Kabupaten Tanah Datar*” yang dimuat dalam Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata Vol. 7 No. 2 Tahun 2024, membahas potensi kawa daun sebagai daya tarik wisata kuliner. Melalui pendekatan analisis SWOT, Yulianda menelusuri kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan produk tersebut. Ia menegaskan bahwa kawa daun tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga memiliki makna budaya yang mendalam bagi masyarakat Minangkabau.¹⁴ Artikel ini penting karena menunjukkan bahwa makanan tradisional di Pariangan memiliki potensi besar dalam membentuk citra kuliner dan pariwisata berbasis budaya.

¹³ Ahmad Ridwan 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).

¹⁴ Harry Yulianda, 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).

Penelitian Jerry Haris dan Wirnelis Syarif (2022) berjudul “*Inventarisasi Resep Nasi Pangek pada Acara Adat Turun Mandi di Nagari Pariangan*” yang diterbitkan dalam Jurnal Pendidikan Tambusai Vol. 6 No. 2 Tahun 2022, menyoroti pelestarian resep tradisional Nasi Pangek yang digunakan dalam upacara adat Turun Mandi. Penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak sekadar hidangan, tetapi juga simbol kearifan lokal dan media pelestarian nilai-nilai budaya. Konsep ini sejalan dengan makna simbolis Sate Ampera sebagai makanan yang turut merepresentasikan identitas sosial dan kebersamaan masyarakat Pariangan. Konsep ini sejalan dengan makna simbolis Sate Ampera sebagai makanan yang turut merepresentasikan identitas sosial dan kebersamaan masyarakat Pariangan.¹⁵

Berdasarkan kajian-kajian sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa penelitian tentang kuliner Minangkabau umumnya menekankan aspek warisan budaya, identitas sosial, pola usaha keluarga, serta potensi ekonomi dan pariwisata berbasis kearifan lokal. Namun, belum banyak kajian yang secara khusus menelusuri perjalanan satu usaha kuliner tradisional dalam rentang waktu panjang di satu nagari tertentu, terutama yang dikaitkan langsung dengan dinamika sejarah lokal masyarakatnya. Oleh sebab itu, penelitian mengenai “Perjalanan & Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar (1970–2024)” menempati posisi penting untuk mengisi kekosongan tersebut. Penelitian ini tidak hanya berupaya merekonstruksi asal-usul, perkembangan, dan keberlanjutan Sate Ampera dari generasi ke generasi, tetapi

¹⁵ 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).

juga menelaah bagaimana usaha kuliner tradisional ini berperan sebagai media pewarisan nilai budaya, identitas kolektif, dan strategi bertahan hidup masyarakat Pariangan di tengah perubahan zaman. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian sejarah kuliner Minangkabau sekaligus memberikan perspektif baru mengenai hubungan erat antara makanan, budaya, ekonomi keluarga, dan kesinambungan tradisi lokal.

E. Kerangka Analisis

Gastronomi merupakan kajian yang membahas makanan tidak hanya sebagai kebutuhan biologis manusia, tetapi juga sebagai bagian dari kebudayaan yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan budaya. Menurut Murdijati Gardjito, gastronomi adalah ilmu yang mempelajari makanan dan minuman beserta seluruh aspek yang berkaitan dengannya, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, penyajian, hingga nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, gastronomi tidak hanya membahas cita rasa suatu makanan, tetapi juga menelusuri sejarah, tradisi, dan pengetahuan yang berkembang di balik makanan tersebut.¹⁶

Konsep gastronomi berkaitan erat dengan warisan kuliner (culinary heritage). Warisan kuliner merupakan bagian dari warisan budaya takbenda yang diwariskan secara turun-temurun dalam bentuk resep, teknik memasak, pengetahuan mengenai bahan makanan, maupun tradisi yang berkaitan dengan makanan. Menurut UNESCO, warisan budaya takbenda merupakan praktik,

¹⁶ Murdijati Gardjito, *Gastronomi Indonesia: Potensi dan Pengembangan* (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2017), hlm. 3–5.

pengetahuan, keterampilan, dan ekspresi budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi serta menjadi bagian dari identitas masyarakat pendukungnya.¹⁷

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor penting dalam struktur perekonomian Indonesia yang tumbuh dan berkembang dari kemampuan masyarakat dalam menciptakan usaha mandiri berbasis kebutuhan lokal. UMKM tidak hanya dipahami sebagai aktivitas ekonomi yang berorientasi pada keuntungan semata, tetapi juga sebagai bentuk kemampuan masyarakat dalam mempertahankan keberlangsungan hidup, membangun kemandirian ekonomi, serta menjaga tradisi lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Keberadaan UMKM memiliki peranan besar dalam menyerap tenaga kerja, memperkuat ekonomi masyarakat bawah, serta menjadi penopang ekonomi nasional di tengah berbagai krisis ekonomi yang terjadi di Indonesia. Menurut Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, UMKM merupakan usaha produktif milik perorangan atau badan usaha yang memenuhi kriteria tertentu berdasarkan jumlah aset dan omzet tahunan. Dalam perkembangannya, UMKM menjadi bagian penting dari ekonomi kerakyatan karena mampu bertahan melalui jaringan sosial masyarakat dan pemanfaatan sumber daya lokal.¹⁸

Secara historis, perkembangan UMKM di Indonesia berkaitan erat dengan perjalanan panjang ekonomi rakyat sejak masa kolonial hingga pasca kemerdekaan. Pada masa kolonial Belanda, masyarakat pribumi mengalami keterbatasan dalam kegiatan ekonomi akibat sistem monopoli dan kebijakan

¹⁷ UNESCO, *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (Paris: UNESCO, 2003), Pasal 2.

¹⁸ Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)* (Jakarta: Kemenkop UKM, 2022), hlm. 3.

perdagangan yang lebih menguntungkan kelompok asing dan pemodal besar.¹⁹ Kondisi tersebut menyebabkan masyarakat lokal mengembangkan usaha-usaha kecil berbasis rumah tangga sebagai strategi bertahan hidup. Setelah Indonesia merdeka, terutama pada dekade 1950-an, pemerintah mulai mendorong pembangunan ekonomi nasional yang berorientasi pada kekuatan ekonomi rakyat. Dalam konteks ini, usaha kecil dan perdagangan lokal dipandang sebagai fondasi penting dalam membangun kemandirian ekonomi bangsa. Salah satu bentuk usaha rakyat yang berkembang dalam kehidupan masyarakat adalah usaha kuliner tradisional yang memanfaatkan keterampilan memasak, bahan lokal, dan jaringan sosial keluarga.²⁰

Usaha Sate Ampera di Nagari Tuo Pariangan dapat dipahami sebagai bagian dari sejarah usaha rakyat yang berkembang dari usaha kecil berbasis keluarga menjadi usaha kuliner yang dikenal masyarakat luas. Konsep sejarah usaha digunakan dalam penelitian ini untuk melihat proses lahirnya usaha, perkembangan usaha dari generasi ke generasi, perubahan pola pengelolaan, serta kesinambungan usaha dalam menghadapi perubahan sosial dan ekonomi masyarakat. Sejarah usaha tidak hanya membahas aktivitas ekonomi semata, tetapi juga menjelaskan bagaimana suatu usaha bertahan melalui perubahan sosial, perkembangan pasar, dan dinamika kehidupan masyarakat. Keberadaan Sate Ampera menunjukkan bagaimana masyarakat lokal mampu mempertahankan usaha tradisional di tengah arus modernisasi dan perubahan pola konsumsi

¹⁹ Anne Booth, *The Indonesian Economy in the Nineteenth and Twentieth Centuries* (London: Macmillan, 1998), hlm. 45.

²⁰ Mubyarto, *Ekonomi Rakyat dan Program IDT* (Yogyakarta: Aditya Media, 1996), hlm. 12.

masyarakat. Dalam perkembangannya, usaha ini tidak hanya menjadi sumber mata pencaharian keluarga, tetapi juga menjadi bagian dari identitas ekonomi masyarakat Pariangan.²¹

Selain dipahami sebagai sejarah usaha rakyat, Sate Ampera juga merupakan bentuk usaha keluarga yang diwariskan secara turun-temurun. Konsep usaha keluarga menjelaskan bahwa pengelolaan usaha dilakukan dalam lingkup keluarga, baik dalam proses produksi, pemasaran, maupun pewarisan pengetahuan usaha kepada generasi berikutnya. Dalam usaha keluarga, hubungan kekerabatan memiliki peranan penting dalam menjaga keberlanjutan usaha. Tidak hanya modal ekonomi yang diwariskan, tetapi juga keterampilan, resep, etos kerja, serta nilai-nilai sosial keluarga. Pada usaha Sate Ampera, keterlibatan anggota keluarga dalam proses memasak, penjualan, hingga pengelolaan usaha menunjukkan adanya pola pewarisan usaha keluarga yang masih bertahan hingga sekarang. Tradisi ini memperlihatkan bahwa usaha kuliner tidak hanya dipandang sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai bagian dari warisan keluarga yang harus dijaga keberlangsungannya.²²

Dalam melihat perkembangan usaha Sate Ampera, penelitian ini juga menggunakan teori kewirausahaan untuk memahami kemampuan pelaku usaha dalam menciptakan peluang ekonomi dan mempertahankan usaha di tengah persaingan. Kewirausahaan merupakan kemampuan seseorang dalam melakukan inovasi dan menciptakan pembaruan dalam kegiatan ekonomi. Seorang wirausaha tidak hanya menjalankan usaha untuk memperoleh keuntungan, tetapi juga

²¹ Dudley Dillard, *Sejarah Ekonomi Modern* (Jakarta: LP3ES, 1987), hlm. 21.

²² Poza Ernesto J., *Family Business* (Ohio: Thomson South-Western, 2007), hlm. 5.

mampu membaca peluang dan mengembangkan potensi lokal menjadi kegiatan ekonomi produktif. Dalam konteks UMKM, nilai kewirausahaan terlihat melalui kemampuan pelaku usaha memanfaatkan sumber daya lokal, mempertahankan kualitas produk, serta menyesuaikan diri dengan perubahan pasar dan kebutuhan konsumen. Pada usaha Sate Ampera, nilai kewirausahaan terlihat dari kemampuan masyarakat Pariangan mengembangkan kuliner tradisional menjadi usaha yang bertahan lama dan dikenal luas sebagai salah satu kuliner khas daerah.²³

Secara etimologis, istilah kuliner berasal dari bahasa Latin *culinarius* yang berarti dapur atau segala sesuatu yang berkaitan dengan kegiatan memasak.²⁴ Dalam perkembangannya, kuliner tidak hanya dimaknai sebagai aktivitas mengolah makanan, tetapi juga sebagai bagian dari kebudayaan masyarakat. Kuliner mencerminkan pengetahuan lokal, pola konsumsi, kebiasaan sosial, hingga identitas budaya suatu kelompok masyarakat. Oleh sebab itu, sejarah kuliner tidak hanya membahas makanan sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga melihat hubungan makanan dengan perkembangan sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat. Makanan dapat menjadi penanda identitas suatu daerah karena memuat nilai-nilai lokal yang diwariskan secara turun-temurun.²⁵

Salah satu bentuk kuliner yang berkaitan erat dengan identitas budaya adalah kuliner tradisional. Kuliner tradisional merupakan makanan khas daerah yang diolah menggunakan bahan lokal dan teknik tradisional yang diwariskan dari

²³ Joseph Schumpeter, *The Theory of Economic Development* (Cambridge: Harvard University Press, 1934), hlm. 74

²⁴ Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016), hlm. 8.

²⁵ Jean-François Revel, *Culture and Cuisine: A Journey Through the History of Food* (New York: Doubleday, 1982), hlm. 24.

generasi ke generasi.²⁶ Dalam masyarakat Minangkabau, makanan memiliki makna sosial dan budaya yang kuat karena berkaitan dengan adat, kebersamaan, dan penghormatan terhadap tamu. Makanan bukan sekadar kebutuhan biologis, tetapi juga bagian dari identitas kolektif masyarakat Minangkabau. Dalam berbagai upacara adat seperti pernikahan, batagak pangulu, dan kenduri, makanan menjadi simbol penghormatan, solidaritas sosial, dan hubungan kekerabatan.²⁷

Sate Ampera di Pariangan dapat dikategorikan sebagai kuliner tradisional Minangkabau karena masih mempertahankan penggunaan bahan lokal dan teknik memasak tradisional. Penggunaan rempah-rempah khas seperti cabai, bawang merah, serai, kunyit, dan daun jeruk menghasilkan cita rasa padeh yang menjadi ciri khas kuliner Minangkabau. Selain itu, teknik pembakaran menggunakan arang menunjukkan bentuk pelestarian cara memasak tradisional yang diwariskan dari generasi sebelumnya. Keberadaan Sate Ampera memperlihatkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai produk ekonomi, tetapi juga sebagai media pelestarian identitas budaya masyarakat lokal. Kuliner tradisional menjadi bagian dari enterprise culture heritage, yaitu warisan budaya yang berkembang menjadi kekuatan ekonomi berbasis tradisi dan pengetahuan lokal.²⁸

Dalam perkembangannya, kuliner tradisional juga memiliki hubungan erat dengan sektor pariwisata. Pariwisata merupakan aktivitas perjalanan yang dilakukan seseorang untuk menikmati keindahan alam, budaya, maupun

²⁶ Gardjito Murdijati, *Kuliner Identitas Bangsa* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2017), hlm. 15.

²⁷ A.A. Navis, *Alam Berkembang Jadi Guru: Adat dan Kebudayaan Minangkabau* (Jakarta: Grafiti Pers, 1984), hlm. 182.

²⁸ Fadly Rahman, *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011), hlm. 33.

pengalaman sosial suatu daerah. Dalam perkembangan pariwisata modern, kuliner menjadi salah satu daya tarik wisata yang mampu memperkenalkan identitas budaya suatu wilayah kepada masyarakat luas. Wisata kuliner berkembang sebagai bagian dari pengalaman wisata karena makanan lokal dianggap mampu merepresentasikan karakter budaya suatu daerah. Kehadiran wisata kuliner juga memberikan dampak terhadap pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan aktivitas perdagangan, penciptaan lapangan pekerjaan, serta bertambahnya pendapatan masyarakat.²⁹

Sebagai salah satu nagari wisata di kawasan Tanah Datar, Pariangan memiliki potensi wisata budaya dan kuliner yang berkembang di tengah masyarakat. Keberadaan rumah gadang tua, tradisi adat, serta lanskap alam dataran tinggi menjadikan Pariangan dikenal sebagai salah satu destinasi wisata budaya di Sumatera Barat. Dalam konteks ini, keberadaan Sate Ampera menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner yang mendukung ekonomi lokal masyarakat Pariangan. Aktivitas usaha yang terus berkembang menunjukkan adanya hubungan antara kuliner tradisional, pariwisata, dan keberlangsungan ekonomi masyarakat setempat. Kehadiran wisatawan secara tidak langsung memperluas pasar usaha kuliner tradisional dan memperkuat posisi UMKM lokal dalam kegiatan ekonomi daerah.

F. Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan metode sejarah, yaitu suatu cara kerja ilmiah yang bertujuan untuk menelusuri, mengungkap, dan merekonstruksi peristiwa

²⁹ Suyitno, *Perencanaan Wisata* (Yogyakarta: Kanisius, 2001), hlm. 56.

masa lampau berdasarkan sumber-sumber yang dapat dipercaya.³⁰ Melalui metode ini, peneliti berusaha menyusun kembali Perjalanan dan Perkembangan Sate “Ampera” Sebagai Warisan Kuliner Pariangan, Kabupaten Tanah Datar dari tahun 1970 hingga 2024. Metode sejarah memungkinkan peneliti memahami peristiwa masa lalu secara kronologis, menjelaskan sebab dan akibatnya, serta menemukan makna yang terkandung di balik perkembangan usaha kuliner tradisional tersebut. Dalam pelaksanaannya, metode sejarah terdiri atas empat tahapan utama, yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi, yang menjadi satu kesatuan proses penelitian yang saling berhubungan.³¹

Tahap pertama adalah heuristik, yaitu kegiatan mencari, menelusuri, dan mengumpulkan berbagai sumber sejarah yang relevan dengan topik penelitian.³² Pada tahap ini, peneliti mengupayakan pengumpulan sumber primer dan sumber sekunder yang dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai asal-usul, perkembangan, dan pewarisan usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan. Sumber primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pihak-pihak yang memiliki keterlibatan langsung dalam sejarah usaha tersebut. Di antaranya adalah pemilik dan pewaris usaha seperti Yulidar (Ayu), Aji Semih (Mak Malin Mudo), Hj. Marini Putri (Hj. Mar), Iyemawati (Iyen), Saiful Naldi (Epon) yang merupakan keturunan dari pendiri Sate Ampera, yaitu Akam Bagindo dan Sari Aji. Selain itu, peneliti juga mewawancarai pelanggan lama yang telah mengenal sate ini sejak dekade 1970, serta pelanggan baru dan pelanggan. Selain wawancara, sumber

³⁰ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, terj. Nugroho Notosusanto (Jakarta: Universitas Indonesia Press, 1957), hlm. 18.

³¹ Helius Sjamsuddin, *Metodologi Sejarah* (Yogyakarta: Ombak, 2016), hlm. 56.

³² Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2018), hlm. 69.

primer juga diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, yakni dengan mengamati kegiatan produksi dan penjualan di lokasi usaha, dokumentasi lapangan berupa foto, catatan observasi, dan rekaman wawancara menjadi bahan pelengkap untuk memperkuat data yang diperoleh. Adapun sumber sekunder dikumpulkan melalui kajian pustaka yang mencakup buku, jurnal ilmiah, skripsi, serta artikel daring yang membahas kuliner tradisional, sejarah lokal, dan ekonomi masyarakat Minangkabau

Tahap kedua adalah kritik sumber, yaitu proses penilaian terhadap keaslian dan keabsahan sumber yang telah diperoleh. Kritik sumber dilakukan untuk menyaring dan menyeleksi data agar hanya informasi yang valid dan dapat dipercaya yang digunakan dalam penelitian. Kritik dibagi menjadi dua bentuk, yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal bertujuan untuk menilai keotentikan sumber, seperti menelusuri kapan, di mana, dan oleh siapa sumber tersebut dibuat. Misalnya, dalam menilai hasil wawancara, peneliti memastikan identitas narasumber, waktu kegiatan usaha yang dimaksud, serta bukti pendukung seperti foto lama, dokumen, atau keterangan dari pihak lain yang relevan. Sementara itu, kritik internal berfungsi untuk menguji kebenaran isi dan keandalan data, yakni dengan membandingkan kesesuaian informasi dari berbagai narasumber dan literatur tertulis. Proses ini penting agar hasil penelitian memiliki tingkat objektivitas dan ketepatan data yang lebih tinggi. Dengan adanya kritik

sumber, peneliti dapat menghindari kesalahan informasi serta meminimalkan kemungkinan terjadinya subjektivitas dalam penulisan sejarah.³³

Tahap ketiga adalah interpretasi, yaitu proses penafsiran terhadap fakta-fakta sejarah yang telah diverifikasi melalui tahap kritik. Pada tahap ini, peneliti berusaha memahami hubungan sebab-akibat dari berbagai peristiwa yang berhubungan dengan perkembangan usaha Sate Ampera di Pariangan. Fakta yang diperoleh kemudian dianalisis untuk menemukan makna sosial, ekonomi, dan budaya yang terkandung di dalamnya. Penafsiran dilakukan dengan mempertimbangkan konteks kehidupan masyarakat Pariangan, seperti nilai-nilai adat, gotong royong, dan kemandirian ekonomi yang menjadi dasar bertahannya usaha kuliner ini dari generasi ke generasi.³⁴

Tahap terakhir adalah historiografi, yaitu penyusunan hasil penelitian ke dalam bentuk tulisan sejarah yang sistematis dan kronologis. Pada tahap ini, peneliti merangkai fakta dan hasil interpretasi menjadi sebuah narasi ilmiah yang menggambarkan perjalanan Sate Ampera dari masa perintisan pada tahun 1970 hingga kondisi terkini pada tahun 2024. Penulisan dilakukan dengan mengaitkan antara data lapangan, sumber tertulis, dan hasil analisis agar menghasilkan gambaran utuh mengenai peran Sate Ampera dalam kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat Pariangan. Historiografi juga bertujuan untuk menyajikan hasil penelitian secara jelas dan mudah dipahami sehingga dapat memberikan kontribusi bagi kajian sejarah kuliner lokal di Minangkabau. Selain itu, penulisan

³³ Nina Herlina, *Metode Sejarah, Edisi Revisi 2* (Bandung: Satya Historika, 2020), hlm. 24.

³⁴ Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* (Jakarta: Rineka Cipta, 2009), hlm. 141.

ini diharapkan mampu menjadi sumber informasi bagi masyarakat dan peneliti selanjutnya yang tertarik terhadap perkembangan kuliner tradisional.³⁵

G. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pemahaman terhadap keseluruhan isi penelitian, penulisan skripsi ini disusun secara sistematis dalam lima bab utama yang saling berkaitan. Setiap bab memiliki fokus pembahasan yang berbeda namun membentuk satu kesatuan yang utuh dalam menggambarkan perjalanan sejarah dan dinamika sosial ekonomi Sate Ampera di Nagari Pariangan.

Bab I merupakan Pendahuluan berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, metode penelitian, serta sistematika penulisan. Bab ini menjadi pengantar untuk memahami arah dan fokus penelitian mengenai Usaha Sate Ampera di Nagari Pariangan.

Bab II Sosial Ekonomi Nagari Pariangan membahas kondisi geografis, sosial, ekonomi, dan historis Nagari Pariangan sebagai lokasi penelitian. Bab ini menjelaskan lingkungan sosial masyarakat yang menjadi latar muncul dan berkembangnya Usaha Sate Ampera.

Bab III Usaha Sate Ampera: Dari Dipikul ke Warung Tenda membahas sejarah awal berdirinya Usaha Sate Ampera sejak tahun 1970, perkembangan usaha dari sistem berjualan sederhana hingga menggunakan warung tenda, serta peranan keluarga dalam mempertahankan usaha dan cita rasa kuliner.

³⁵ Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah* (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003), hlm. 120

Bab IV Transformasi Usaha: Dari Sistem Hari Pasar ke Cabang Permanen membahas perkembangan usaha dari sistem penjualan berbasis hari pasar menuju pembukaan cabang permanen yang dikelola oleh generasi berikutnya. Bab ini juga menjelaskan bentuk adaptasi usaha, pola pewarisan keluarga, dan perkembangan cabang usaha di beberapa pasar tradisional.

Bab V Penutup berisi kesimpulan dari hasil penelitian sebagai jawaban atas rumusan masalah serta menjelaskan makna sosial, ekonomi, dan budaya dari keberadaan Usaha Sate Ampora di Nagari Pariangan.

