

## KATA PENGANTAR

Hanya rasa syukur yang terucap ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kami kekuatan, kemampuan, daya dan upaya hingga kami mampu menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Tidak lupa pula shalawat serta salam selalu terlimpah kepada Nabi Muhammad SAW, yang atas risalahnya, kami dapat menjalani hidup ini dengan lebih terarah.

Skripsi ini mengangkat judul mengenai **“Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia”**. Penulis dalam hal ini ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu maupun memberikan dukungan dalam pengerjaan skripsi ini, khususnya kepada:

1. Prof. Dr. Furqon, Ph.D., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia
2. Prof. Dr. Karim Suryadi, M.Si selaku ketua Ketua Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Agus Sudono, SE., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Mirna Nur Alia A, S.Sos.,M.Si selaku pembimbing satu yang telah membantu didalam pengerjaan skripsi ini.
5. Donny Riyadi, SS. T. Par.,MM.Par selaku pembimbing dua yang telah membantu didalam pengerjaan skripsi ini.
6. Ibu dan Bapa yang telah banyak memberikan doa, nasehat, serta dukungan kepada saya yang sangatlah saya sayangi dan sangatlah berarti untukku. *Love u mam dad*
7. Uda Fajar La Tibo Sani. S.Si sebagai kakak terbaik untuk saya yang juga menjadi sahabat dan kerabat terdekat bagi saya.
8. Segenap dosen Prodi MIK terimakasih atas ilmu yang telah diberikan dan terimakasih atas dedikasi dan pelajaran yang diberikan selama ini.

9. Pa Endang, Pa Cucu, Kang Ilham, Bu Arni, selaku staf Prodi MIK yang selalu memberikan arahan dan juga informasi mengenai administrasi selama menempuh studi di MIK.
10. Rima Ayu Mutiara Andini sebagai teman hidup saya yang selalu mendoakan dan mendukung dalam setiap menjalani kehidupan ini.
11. Rekan-rekan Prodi Manajemen Industri Katering 2012 yang telah berjuang bersama selama masa studi ini. Semoga segala urusan dan keinginan kita dan cita-cita semua selalu dimudahkan dan tetap bisa menjalin silaturahmi dengan baik.
12. *Bakesserie's Team*. Ilmiati, Yesi, Amalia, Irsan, Dani, Nunu dan Diffa yang selalu memberikan dukungan kepada saya dan hiburan berupa candaawanya yang membuat saya senang di *bakesserie*.
13. Rekan-Rekan KKN Desa Babakanloa. Rima, Eldiar, Mardina, Reyhan, Utari, Suryana, Bangkit, Vani, Ingrid, Andri yang telah menjadi keluarga tersendiri untuk saya dan merupakan pengalaman terbaik bisa bersama kalian.
14. Maodang yang telah banyak membantu dan mendukung di dalam dan mengantarkan saya ke tempat penelitian Sate Padang Dandung-Dandung.
15. Umni yang telah rela nganterin sampe Padang Panjang buat mengantar saya untuk wawancara Sate Padang Panjang.
16. Ibu Epi, Uni Uli, Ade Dini yang telah banyak membantu dan mendukung saya selama di Kota Padang dalam pengerjaan skripsi ini.
17. Kepada seluruh narasumber Sate Padang yang telah banyak memberikan banyak cerita dan informasi mengenai semua yang berkaitan dengan sate ini mulai dari Sate Dandung-Dandung, Sate Kacang Dandung-Dandung, Sate Padang Panjang, Sate Batusangkar dan Sate Pariaman.

18. Kepada Ade Yohanda Irza selaku pengurus pembinaan usaha Pariwisata yang telah memberikan informasi dan peran pemerintah dalam melestarikan Sate Padang.

19. Kepada Hidwan Reta sebagai Sekretaris Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat serta Budayawan yang juga telah memberikan informasi dan upaya dalam melestarikan Sate Padang.

Penyusun menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, penyusun sangat berterima kasih apabila pembaca berkenan memberikan tanggapan dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Bandung, Mei 2016

Penyusun

Maulana Rahmad Sani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Akademis.....	5
1.4.1 Manfaat Keilmuan.....	5
1.5 Struktur Organisasi.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR.....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Teori.....	7
2.1.1 Pariwisata Sebagai Objek Studi.....	7

2.1.2 Pengertian Gastronomi .....	12
2.1.3 Wisata Kuliner .....	14
2.1.4 Makanan Tradisional .....	16
2.1.5 Definisi Keanekaragaman .....	18
2.1.6 Pengertian Pelestarian .....	19
2.1.7 Pengertian Ikon .....	20
2.1.8 <i>Social Culture</i> Sumatera Barat .....	21
2.1.9 Definisi Sate .....	23
2.1.10 Bumbu-Bumbu dan Rempah-Rempah .....	24
2.2 Penelitian Terdahulu .....	28
2.3 Kerangka Berpikir .....	32
<b>BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1 Desain Penelitian .....	33
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian .....	33
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	34
3.4 Instrumen Penelitian .....	37
3.5 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data .....	38
3.6 Uji Keabsahan Data .....	39
3.7 Analisis Data .....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian .....	46
4.2. Gambaran Umum Sate Padang Di Sumatera Barat .....	55
4.3 Temuan Hasil Penelitian .....	56

4.4 Pembahasan.....	98
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>107</b>
5.1 Kesimpulan.....	107
5.2 Saran.....	109
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	
<b>RIWAYAT PENULIS.....</b>	

## Daftar Tabel

Tabel 1.1 Wisman Yang Berkunjung Ke Sumatera Barat Menurut Kebangsaan..	2
Tabel 3.2 Proses Triangulasi.....	42
Tabel 4.1 Sensus Penduduk Kota Padang Panjang Barat.....	52
Tabel 4.2 Sensus Penduduk Kota Padang Panjang Timur.....	53

## Daftar Grafik

Grafik 1.1 Jumlah Wisman yang Berkunjung Ke Sumatera Barat.....	3
-----------------------------------------------------------------	---



## Daftar Gambar

Gambar 1.1 Wisman yang Berkunjung Ke Sumatera Barat.....	2
Gambar 3.1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	40
Gambar 3.2 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	41
Gambar 3.3 Komponen dalam analisis data model interaktif (Miles dan Huberman, 1994).....	45
Gambar 4.1 Wilayah Daerah Kabupaten Lima Puluh Kota.....	47
Gambar 4.2 Wilayah Daerah Kota Padang Panjang.....	51
Gambar 4.3 Peta Wilayah Kota Padang.....	55
Gambar 4.4 Sate Malin Dandung-Dandung.....	57
Gambar 4.5 Restoran Sate Malin Dandung-Dandung.....	58
Gambar 4.6 Salah Satu Pasar di Kabupaten 50 Kota Provinsi Sumatera Barat.....	60
Gambar 4.7 Sate Win Dandung-Dandung.....	61
Gambar 4.8 Sate Kacang Rivai Dandung-Dandung.....	63
Gambar 4.9 Gerobak yang digunakan Sate Kacang Rivai Dandung Dandung.....	64
Gambar 4.10 Restoran Sate Mak Syukur Kota Padang Panjang yang dibangun pada 1993.....	65
Gambar 4.11 Koran yang Mengungkapkan Tentang Sate Mak Syukur.....	66
Gambar 4.12 Jusuf Kalla Beserta Istrinya Sedang Menikmati Sate Mak Syukur .....	66
Gambar 4.13 Sate Samsulir Pariaman.....	67
Gambar 4.14 Gerobak Dagangan Sate Samsulir.....	68
Gambar 4.15 Sate Pono.....	69
Gambar 4.16 Gerobak Dagangan Sate Pono.....	70

Gambar 4.17 Penggunaan Lesung dan Alu Sebagai Alat Tumbuk Rempah- Rempah.....	71
Gambar 4.18 Rempah-Rempah dan Bumbu-Bumbu yang Sudah Dihaluskan.....	72
Gambar 4.19 Bumbu Jadi dan Bumbu Cabe Yang Digunakan.....	72
Gambar 4.20 Daging Sate Malin yang Sudah Diberi Bumbu.....	74
Gambar 4.21 Pemasukkan Tepung Beras dan Santan.....	75
Gambar 4.22 Daging Untuk Sate Yang Sudah Dipotong.....	77
Gambar 4.23 Rempah-Rempah dan Bumbu-Bumbu yang Sudah Dihaluskan Pada Sate Win Dangung-Dangung.....	78
Gambar 4.24 Bumbu Cabe yang Digunakan Pada Sate Win Dangung- Dangung.....	78
Gambar 4.25 Proses Penumisan Daging Sate Sebelum Ditusuk.....	79
Gambar 4.26 Daging Sate Win Dangung-Dangung.....	80
Gambar 4.27 Pemasukkan Tepung Beras dan Santan Pada Sate Win Dangung-Dangung .....	81
Gambar 4.28 Alat Pemeras Santan ( <i>Kacik</i> ) .....	82
Gambar 4.29 Alat Pamarut Kelapa ( <i>pangua</i> ) yang dipakai di tahun 70-an.....	82
Gambar 4.30 Daging Sate Kacang Dangung-Dangung .....	85
Gambar 4.31 Kripik Balado Untuk Pelengkap Sate Padang .....	95

## Daftar Lampiran

1. Lampiran SK Pembimbing Skripsi
2. Lampiran Bukti Bimbingan
3. Lampiran Surat Izin Penelitian
4. Lampiran Kisi-Kisi Instrumen
5. Lampiran Dokumentasi Dengan Narasumber
6. Lampiran Dokumentasi Hasil Observasi