

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang di dapat mengenai Sate Padang adalah sate ini pada dasarnya memiliki keanekaragaman dan macam jenisnya yang memiliki sejarah dan cerita yang berbeda di setiap macam satenya meskipun secara spesifiknya pada masing-masing daerah memiliki rempah-rempah dan bumbu-bumbu yang hampir sama. Namun hanya saja di setiap sate memiliki tambahan rempah dan bumbunya yang menjadi kekhasan pada masing-masing daerahnya.

Sate Padang terdiri dari Sate Dandung-Dandung, Sate Kacang Dandung-Dandung, Sate Padang Panjang, Sate Batusangkar dan Sate Pariaman :

1. Sate Dandung-Dandung adalah sate yang memiliki kuah khas yang berwarna kuning dengan warna kuning yang didapat dari kunyit dengan olahan daging sapi yang terdiri dari bagian lidah, jantung, pipi, dada, punggung dan sekitar bagian kepala sapi. Proses pemasakan pada Sate Dandung-Dandung ini daging dipotong sesuai ukuran lalu ditumis dengan bumbu jadi lalu dibakar. Proses pembuatan kuahnya berasal dari air hasil rebusan daging sapi dan digunakan sebagai bahan untuk membuat kuah yang kemudian diberi bumbu jadi, dengan tambahan tepung beras dan santan sampai kuah mendidih dan tercampur secara keseluruhan. Sate Dandung-Dandung ini disajikan dengan menggunakan alas daun pisang yang diberi ketupat dan bawang goreng serta kerupuk sebagai pelengkap.
2. Sate Kacang Dandung-Dandung adalah sate yang memiliki kuah khas yang berwarna kecokelatan karena memakai kacang tanah yang ditumbuk sebagai kuahnya dengan olahan daging sapi yang digunakan adalah daging *ass* dalam. Proses pemasakannya dagingnya tidak melalui proses ditumis terlebih dahulu namun daging di bumbu dan langsung dibakar. Proses pembuatan kuahnya airnya di didihkan yang kemudian diberi bumbu jadi dan ditambah dengan tepung beras, air dan kacang tanah yang telah digiling sampai kuah mendidih dan tercampur. Kemudian disajikan

dengan menggunakan alas daun pisang yang diberi ketupat, bawang goreng dan *cirik* minyak dengan kerupuk sebagai pelengkap.

3. Sate Padang Panjang memiliki kuah khas yang berwarna kuning yang sama halnya dengan Sate Dandung-Dandung. Namun racikan bumbu dan rempahnya yang membuatnya berbeda dengan Sate Dandung-Dandung dengan pengolahan daging sapi menggunakan daging iga dan dada dengan proses pengolahannya dan pembuatan kuahnya yang hampir sama dengan Sate Dandung-Dandung yang cara penyajiannya hampir sama dengan Sate Dandung-Dandung.
4. Sate Batusangkar memiliki kuah khas berwarna kuning kecoklatan. Warna kuning yang dihasilkan berasal dari pewarna makanan, sedangkan untuk warna coklat didapatkan dari kacang tanah yang digiling dengan olahan daging sapi yang digunakan menggunakan daging paha usus dan babat. Proses pemasakannya pada sate ini sama halnya seperti pada Sate Dandung-Dandung dan Sate Padang Panjang. Proses pembuatan kuahnya sendiri Sate Batusangkar ini menggunakan air hasil rebusan daging sapi digunakan sebagai bahan untuk membuat kuah yang kemudian diberi bumbu jadi yang ditambah dengan tepung beras, tepung ubi dan santan sampai kuah mendidih dan tercampur secara keseluruhan kuahnya. Untuk cara penyajiannya hampir sama seperti Sate Dandung-Dandung dan Sate Padang Panjang.
5. Sate Pariaman memiliki kuah khas yang berwarna merah. Warna merah berasal dari pewarna makanan dengan olahan daging sapi menggunakan daging paha, usus dan jantung. Proses pemasakannya pada sate ini menggunakan bumbu cabe yang telah digiling yang terdiri dari cabe rawit, cabe keriting dan cabe hijau dan langsung dibakar. Proses pengolahan kuahnya, air hasil rebusan daging sapi yang digunakan sebagai bahan untuk kuah yang kemudian diberi bumbu jadi dan ditambah dengan tepung beras, pewarna makanan dan santan sampai kuah mendidih dan tercampur secara keseluruhan kuahnya.

Upaya Dinas Pariwisata Daerah Sumatera Barat dalam melestarikan Sate Padang ini dengan memberikan informasi kepada wisatawan domestic dan

mancanegara dengan memberikan *spot* kuliner yang ada. Memfasilitasi pedagang-pedagang Sate Padang di dalam memperkenalkan dan mengembangkan Sate Padang.

Untuk menjadikan Sate Padang sebagai ikon dan hak paten belum bisa dilaksanakan oleh Dinas Pariwisata Daerah Sumatera Barat karena banyak pertimbangan izin-izin yang perlu dilakukan dan juga Sate Padang memiliki keanekaragaman macam jenisnya serta banyaknya pedagang Sate Padang yang belum terbuka dengan usahanya mulai dari resepnya atau cara proses pembuatan Sate Padang. Sehingga untuk menjadikan ikon dan hak paten lebih sulit dilakukan.

5.2 Saran

Saran yang perlu dilakukan oleh peneliti mengenai pelestarian Sate Padang ini antara lain :

1. Adanya buku referensi tentang Sate Padang dalam rangka memperkenalkan dan mempromosikan Sate Padang kedalam dunia pariwisata baik di tingkat daerah, Nasional maupun Internasional.
2. Adanya penggunaan pewarna alami pada Sate Padang karena pada setiap rempah-rempah dan bumbu-bumbu memiliki manfaat bagi kesehatan.
3. Penggunaan rempah-rempah dan bumbu-bumbu yang ada pada Sate Padang lebih banyak digunakan agar menghindari penggunaan penyedap rasa pada satanya.
4. Adanya peran pemerintah dalam hal ini harus berperan aktif dalam menaikkan popularitas dari Sate Padang agar menjadi ikon kuliner kedua bagi Sumatera Barat selain dari pada rendang.
5. Adanya peran pemerintah dalam hal ini membuatkan hak paten kepada macam-macam Sate Padang agar mempunyai hak paten pada masing-masing satanya yang didukung dengan peran pedagang Sate Padang, yang dimana dalam hal ini harus memiliki sifat keterbukaan terhadap usaha Sate Padang yang dimilikinya agar mempermudah pembuatan hak paten.