

Potensi Sate Beber sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Beber

The Potential of Sate Beber as a Culinary Tourist Attraction in Beber Village

Endang Saputera, Ana Listiana, Eri Susanti, Fitriyani, Kurbaniatin

*Email Korespondensi: analistiana668@gmail.com
Institut Agama Islam Bunga Bangsa Cirebon

DOI:

10.xxxx

Histori Artikel:

Diajukan:

30/04/2021

Diterima:

25/05/2021

Diterbitkan:

30/05/2021

ABSTRAK

Berbicara mengenai wisata kuliner di Indonesia, tentu banyak sekali macamnya. Setiap daerah pasti memiliki kuliner yang menjadi ciri khas daerah dan menjadikannya sebagai daya tarik wisata kuliner, contohnya adalah kuliner sate. Di Indonesia sendiri banyak daerah yang terkenal akan kuliner sate, salah satunya sate Beber. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui potensisate Beber sebagai daya tarik wisata kuliner. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sate Beber dapat dikatakan memiliki potensi untuk dikembangkan serta dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Beber. Sate sangat cocok dijadikan sebagai menu andalan untuk disajikan kepada para wisatawan yang berkunjung

Kata kunci: potensi, sate beber, daya tarik wisata kuliner.

ABSTRACT

Talking about culinary tourism in Indonesia, of course there are many kinds. Each region must have culinary specialties that make it a culinary tourist attraction, for example, the satay culinary. In Indonesia, there are many areas that are famous for satay culinary, one of which is Beber satay. This research is a descriptive qualitative study which aims to determine the potential of Beber satay as a culinary tourism attraction. The data collection methods used were observation, interviews, and documentation. The results showed that Beber satay can be said to have the potential to be developed and used as a culinary tourism attraction in Beber Village. Satay is very suitable as a mainstay menu to be served to visiting tourists

Keywords: potential, beber satay, culinary tourism attraction.

PENDAHULUAN

Menurut Saleh dalam (Besra, 2012) pariwisata sebagai suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain, dengan maksud bukan untuk berusaha atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi tetapi semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna bertamasya dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Setiap daerah pastinya memiliki potensi wisata, tapi tidak semua daerah bisa mengoptimalkan potensi wisata tersebut dengan baik. Padahal, jika dikelola dengan baik, tentunya akan menjadi daya tarik wisata sekaligus pertumbuhan ekonomi bagi daerah tersebut.

Kuliner merupakan salah satu hal yang paling diminati dan berharga di mata wisatawan. Pada saat melakukan perjalanan, wisatawan biasanya akan bertanya tentang masakan lokal, menjelajah restorannya, mencicipi yang khas dari produk, dan memahami tradisi dari masyarakat lokal di destinasi wisata yang dikunjungi, sehingga wisatawan akan mendapatkan pengalaman unik dan istimewa (Ni Wayan, 2019)

Selain itu adanya wisata kuliner ternyata mampu menghidupi banyak keluarga, yang artinya bisa menambah nilai pendapatan bagi seorang pengusaha. Aneka makanan khas memang sudah banyak kita jumpai di area wisata kuliner, dengan pengembangan wisata kuliner ini ternyata menjanjikan peluang bisnis yang cukup lumayan. Apalagi jika pemasaran kawasan kuliner ini sudah meluas hingga ke turis mancanegara (Yayan Mulyana dan Yulianto, 2018)

Menurut (Syarifuddin et al., 2018) daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata, seperti daya tarik alami, lanskap, pantai, iklim, dan keragaman destinasi yang lain, daya tarik budaya, seperti sejarah, cerita rakyat, agama, dan kegiatan pertunjukan khas serta bernilai seni, festival, daya tarik sosial, cara hidup, penduduk asli, bahasa, daya tarik bangunan, arsitektur moderren, monumen, taman, dan wisata air.

Menurut Putra dalam (Wulandari et al., 2018) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Diantara sekian banyak keinginan ketika berwisata, pasti yang dituju adalah wisata kulinernya, karena setiap daerah mempunyai keberagaman cita rasa makanan yang sudah menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Wisata kuliner pada saat ini bukan hanya sekedar mencicipi makanan khas suatu daerah saja, melainkan wisatawan sekaligus ingin mengetahui kebudayaan suatu daerah dari konsep makanan khasnya.

Jika kita berkunjung ke daerah Kuningan Jawa Barat, dari arah pantai utara (pantura) tentunya kita akan menikmati aroma pembakaran sate di samping jalan utama Cirebon sampai keperbatasan Kuningan tepatnya di daerah Beber

Sate ejaan lamanya satay. Sate adalah lauk pauk yang terbuat dari daging ayam, sapi, dan lain lain, diiris selebar 1-2 cm. Kemudian dapat di beri bumbu atau tidak, lalu ditusuk dengan tusuk sate kemudian di panggang di atas bara api. Biasanya sate disajikan dengan saus kacang atau saus kecap dan dimakan bersama nasi hangat, lontong, terkadang dengan ketupat (Elly, 2010)

Adanya penelitian ini, tentunya bertujuan untuk menganalisa potensi sate Beber agar bisa menjadi daya tarik wisata kuliner yang pastinya harus dikenal oleh masyarakat luas. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsi berupa pengembangan ilmu yang berkaitan dengan teori wisata kuliner, pengolahan makanan khas, dan daya tarik wisata.

METODE

Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bersumber dari data-data yang dihasilkan dengan menggunakan metode deskriptif. Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang menggunakan peneliti sebagai instrumen utama dalam penelitian, dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi (Sugiyono, 2016). Tujuannya adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki. Dalam penelitian ini, sumber data terbagi menjadi dua yaitu, data primer dan data sekunder. Data primer berupa data yang diperoleh dari hasil penelitian secara empirik melalui analisis mendalam kepada pihak-pihak yang berhubungan langsung dengan potensi sate Beber sebagai daya

tarik wisata kuliner. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini adalah sumber referensi seperti buku ilmiah, buku pengetahuan, jurnal, internet dan media lain yang dapat dijadikan sebagai referensi. Subjek penelitian ini adalah pemilik rumah makan, pegawai serta konsumen yang semuanya tergabung dalam rumah makan sate Beber. Adapun objek dari penelitian ini adalah warung sate Beber Asli H.Suab.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah Sate Beber

Berlokasi di Desa Beber Kecamatan Beber Kabupaten Cirebon, tepatnya disebelah masjid Nurul Huda, terdapat satu rumah makan yang sudah melegenda sekali. Nama rumah makannya yaitu "Warung Sate Beber H.Suab".

Sate Beber berdiri pada tahun 1962, pada awalnya sate Beber ini dirintis oleh bapak Suab. Beliau pertama kali berjualan sate ini berkeliling dengan dua bakul yang ditanggung dipundaknya sampai kedaerah Ciperna Cirebon Jawa Barat. Seiring berjalannya waktu, usaha sate ini pun mengalami kemajuan. Beliau tidak menjajakan satenya secara berkeliling lagi, akan tetapi sudah membangun tempat untuk berjualan, yang dimana tempat itu dikenal dengan warung sate Beber hingga sampai saat ini.

Setelah H. Suab lengser, lalu pengelolaan sate Beber ini dilanjutkan oleh anak-anaknya. Warung sate Beber ini sudah dialihkan sampai beberapa generasi. Dengan usahanya yang turun temurun ini dan sudah lebih maju, sate Beber kini sudah menjadi rumah makan sate Beber dengan fasilitas yang nyaman. Walaupun usaha turun temurun cita rasa dan ciri khas sate Beber ini tetap sama dan terjaga dengan ciri khas dari bumbunya dan potongan dagingnya yang sangat gurih dan lezat. Selain menu sate kambing dan sapi, warung ini juga mempunyai menu lain seperti sop, ayam bakar atau goreng dan gulai. Sate beber ini setiap harinya bisa menghabiskan 10-20 kg daging kambing dan 5-10kg daging sapi atau tergantung pada ramai tidaknya konsumen.

Warung sate Beber Buka dari jam 09:00 pagi sampai jam 21:00 malam. Warung sate Beber ini memperkerjakan 10 karyawan, yang dimana perekrutannya memanfaatkan sumber daya manusia yang ada disekitaran Desa Beber. Bapak Yayan selaku pengurus generasi sate Beber sekarang memilih untuk merekrut orang-orang yang putus sekolah atau anak yatim piatu.

2. Kekhasan Cara Pengolahan

Menurut hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha kuliner sate Beber, ada beberapa macam yang membedakan sate Beber dengan sate yang lainnya, yaitu ukuran daging, kualitas daging, bumbu, dan wanginya berbeda dengan yang lainnya. Inilah yang menjadi ciri khas sate Beber.

Selain itu penjualan sate Beber ini bisa menyesuaikan dengan keinginan konsumen, ada yang selera nya sate daging murni atau campur dengan lemak. Bahkan ada konsumen yang bersugesti jika mengonsumsi sate Beber tidak menimbulkan darah tinggi.

Pengolahan bahan utama untuk sate Beber adalah daging kambing dan daging sapi yang dibeli langsung dari tukang jagal, jadi daging yang dipilih merupakan daging yang masih segar dan berkualitas.

Ukuran daging yang dibuatkan untuk sate pun lebih besar dibandingkan daging sate di warung sate yang lainnya. Selain itu, pemilihan daging pun ditentukan dari letak daging itu berasal, agar hasil sate yang di inginkan tidak terasa alot. Misalnya saja daging sapi yang berasal dari punggung sapi yang dinamakan daging brisket, daging ini cocok sekali untuk dijadikan sate.

Cita rasa bumbu yang sangat khas, karena pembuatannya pun masih sama seperti dahulu saat sate Beber masih berjualan keliling membuat pelanggan sate Beber ini selalu ingin menikmati menu sate di warung ini. Banyak pelanggan yang datang dari luar kota hanya untuk menikmati seporci sate Beber yang sudah sangat melegenda

Sebelum datang ke pintu masuk, pasti sudah disambut dengan aroma wangi pembakaran sate yang masih tradisional dengan menggunakan arang. Itulah beberapa hal yang bisa dipaparkan mengenai kekhasan dari sate Beber. Setiap cita rasa kuliner yang ada di Indonesia pastinya memiliki ciri khasnya masing-masing, yang dimana hal itu menjadi pembeda antara satu daerah dengan daerah lainnya

3. Potensi Sate Beber Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Desa Beber

Sebagai acuan yang digunakan untuk menelaah potensi sate Beber sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Beber, perlu dilakukan analisis SWOT untuk menggambarkan kekuatan, kelemahan, tantangan dan ancaman. Berikut ini adalah hasil analisis SWOT sate Beber dari observasi dan wawancara yang telah dilakukan :

a) Strengths

- 1) Menggunakan bahan utama daging yang segar dan berkualitas
- 2) Cita rasa yang khas
- 3) Ukuran daging yang berbeda dari warung sate lainnya

b) Weaknesses

- 1) Sulit menemukan SDM yang kompeten dan komitmen untuk dijadikan pegawai
- 2) Nama sate Beber asli belum dipatenkan

c) Opportunities

- 1) Lokasi yang strategis
- 2) Banyaknya wisatawan luar kota yang berkunjung ke Cirebon-Kuningan

d) Threats

- 1) Kalah populer dengan kuliner siap saji
- 2) Harga daging yang kurang stabil

Berdasarkan acuan analisis SWOT yang telah dibahas, sate Beber dapat dikatakan memiliki potensi untuk dikembangkan serta dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Beber. Sate sangat cocok dijadikan sebagai menu andalan untuk disajikan kepada para wisatawan yang berkunjung, karena merupakan salah satu makanan yang menduduki posisi ke 14 sebagai makanan terlezat di dunia.

Jika semua masyarakat Beber bisa bekerjasama untuk terus memperkenalkan dan mempromosikan sate Beber ke daerah lainnya, maka sate Beber lambat laun akan semakin populer, dan tentunya tidak akan kalah saing dengan makanan siap saji yang sedang populer saat ini. Dengan adanya kegiatan pelestarian menu-menu tradisional ini, tentunya menjadi senjata untuk menarik rasa penasaran wisatawan luar agar tertarik untuk menjajal wisata kuliner suatu daerah.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang Potensi Sate Beber sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Beber, maka kesimpulan yang didapatkan adalah sebagai berikut

- 1) Sate Beber adalah menu tradisional yang telah dibuat secara turun temurun, hingga saat ini sudah mencapai ke generasi ke lima
- 2) Ciri khas yang membedakan dari penjual sate lainnya yaitu ukuran daging, kualitas daging, bumbu, dan wanginya
- 3) Sate Beber memiliki kekuatan serta peluang untuk dikembangkan potensinya sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Beber

Maka dari itu, perlu dukungan yang kuat dari berbagai pihak seperti Pemerintah Kabupaten Cirebon, Dinas Pariwisata, Penggiat Wisata, serta Masyarakat Desa Beber yang harus bekerjasama agar potensi sate Beber ini bisa dipopulerkan sebagai tujuan wisata desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Andnyani, N. W. G. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. 83. Kementrian Pariwisata RI. <https://disbudparpora.ponorogo.go.id/wisata-kuliner/>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2020
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101. <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/view/402/367>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2020
- Elly, L. (2010). *Sate nusantara*. http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/195610201984032-ELLY_LASMANAWATI_W/sate.pdf. Diakses pada tanggal 16 Desember 2020
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. PT Alfabet.
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. 1(1), 55–64. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas/article/view/2866>. Diakses pada tanggal 16 Desember 2020
- Wulandari, E., Utami, A., & Purwanti, T. (2018). Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Bandung. *Jurnal Education and Economics (JEE)*, 01(04), 389–394. Diakses pada tanggal 18 Desember 2020
- Yulianto, Y. M. dan. (2018). Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Kalibawang dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 15(1), 1–10. <https://doi.org/10.17509/jurel.v15i1.11151>. Diakses pada tanggal 19 Desember 2020