

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Dalam kajian sejarah makanan, makanan tidak dapat dipahami semata-mata sebagai pemenuhan kebutuhan biologis manusia, melainkan sebagai produk budaya yang terbentuk melalui proses sosial dan historis yang panjang. Cara suatu masyarakat memproduksi, mengolah, menyajikan, dan mengonsumsi makanan mencerminkan sistem nilai, struktur sosial, serta pengalaman sejarah yang mereka alami. Sejarah makanan dengan demikian menjadi bidang kajian yang penting karena mampu menelusuri asal-usul suatu makanan, perubahan fungsinya, serta proses bagaimana makanan tersebut dilekatkan sebagai identitas kolektif suatu masyarakat. Pandangan ini sejalan dengan pemikiran Mary Douglas yang menempatkan makanan sebagai bagian dari sistem sosial dan simbolik, di mana praktik makan merefleksikan keteraturan, hubungan sosial, dan batas-batas budaya dalam masyarakat (Douglas, 1966). Selain itu, Jean Anthelme Brillat-Savarin menegaskan bahwa makanan mencerminkan siapa manusia dan komunitasnya, sehingga pilihan dan praktik makanan dapat dibaca sebagai penanda identitas budaya (Sri Utami, 2018). Dengan demikian, makanan tidak hanya merepresentasikan kebiasaan konsumsi, tetapi juga berfungsi sebagai medium interaksi sosial dan simbol identitas yang tumbuh dan diwariskan secara historis dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Makanan tumbuh dan berkembang di tengah berbagai aktivitas sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat yang melahirkannya. Cara suatu makanan diproduksi, diperdagangkan, dikonsumsi, serta diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya menunjukkan bahwa makanan memiliki hubungan yang erat dengan pengalaman hidup masyarakat pendukungnya. Oleh karena itu, makanan dapat dibaca sebagai sumber sejarah yang membantu

menjelaskan perubahan sosial, kebiasaan hidup, pola interaksi, serta nilai-nilai yang berkembang dalam suatu komunitas dari waktu ke waktu.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, seorang pemikir gastronomi Prancis, menyatakan bahwa *“Tell me what you eat, and I’ll tell you who you are”*, sebuah pandangan yang menempatkan makanan sebagai cerminan identitas dan perjalanan hidup suatu. Kutipan tersebut menegaskan bahwa makanan tidak dapat dipahami semata-mata sebagai soal cita rasa, melainkan sebagai cerminan identitas masyarakat yang terbentuk melalui pengalaman sejarah, kebiasaan hidup, serta nilai-nilai budaya yang berkembang dan diwariskan dari waktu ke waktu (Sri Utami, 2018.).

Dari pemahaman tersebut, penelitian ini berpijak pada anggapan bahwa makanan memiliki peran penting dalam pembentukan identitas suatu daerah. Makanan yang lahir, berkembang, dan bertahan dalam ruang sosial masyarakat setempat tidak muncul secara tiba-tiba, melainkan melalui proses historis yang panjang. Dalam proses itu, makanan menyerap pengalaman hidup, kebiasaan, serta nilai-nilai yang dijalani oleh masyarakat pendukungnya. Oleh karena itu, makanan khas dapat dipahami sebagai simbol kelokalan yang merepresentasikan perjalanan sejarah suatu komunitas, sekaligus menjadi penanda identitas yang terus diwariskan dan dipertahankan dari generasi ke generasi.

Indonesia memiliki keragaman makanan yang terbentuk melalui proses sejarah yang panjang. Setiap daerah memiliki makanan khas yang berkembang sesuai dengan kondisi geografis, ketersediaan bahan pangan, interaksi budaya, serta pengalaman sosial masyarakatnya. Karena itu, makanan tidak hanya dapat dipahami sebagai hasil olahan untuk dikonsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari kehidupan masyarakat yang menyimpan jejak perubahan sosial, ekonomi, dan budaya. Fadly Rahman merupakan sejarawan Indonesia yang berfokus pada kajian sejarah makanan, budaya kuliner, dan gastronomi Nusantara, menjelaskan bahwa makanan dapat digunakan sebagai pintu masuk untuk mempelajari sejarah karena keberadaannya selalu berkaitan dengan lingkungan, tradisi, pengetahuan lokal, hingga perjumpaan

antarbudaya yang terjadi dari waktu ke waktu (Rahman, 2018). Hal tersebut juga tercermin dalam penelitian Ani Wijayanti mengenai *Wisata Kuliner sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta*, yang menunjukkan bahwa pengeluaran wisatawan nusantara untuk makanan menempati posisi kedua terbesar setelah akomodasi, sementara bagi wisatawan mancanegara berada pada peringkat keempat setelah biro perjalanan wisata, produk kerajinan, dan akomodasi. Selain itu, baik wisatawan nusantara maupun mancanegara cenderung lebih memilih mendatangi penjual makanan secara langsung, dengan persentase lebih dari 90 persen (Ani Wijayanti, 2020). Temuan ini menunjukkan adanya pergeseran orientasi wisata, dari sekadar kunjungan ke objek alam atau sejarah menuju pencarian pengalaman yang lebih otentik melalui makanan lokal. Fenomena tersebut menegaskan bahwa makanan tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga memuat identitas sosial dan budaya yang kuat bagi suatu daerah.

Penelitian ini ditempatkan dalam ranah sejarah makanan. Dalam kajian sejarah makanan, makanan tidak dipahami semata-mata sebagai objek konsumsi ataupun persoalan cita rasa, melainkan sebagai bagian dari kehidupan masyarakat yang dapat digunakan untuk memahami berbagai proses sejarah. Melalui makanan, dapat ditelusuri siapa yang memproduksinya, siapa yang mengonsumsinya, bagaimana makanan tersebut diwariskan, di mana makanan itu diperjualbelikan, serta bagaimana masyarakat memberikan makna tertentu terhadapnya. Dengan demikian, penelitian ini tidak berfokus pada perkembangan usaha Sate Maranggi sebagai bisnis semata, melainkan pada proses historis yang menjadikan Sate Maranggi sebagai salah satu penanda identitas Purwakarta. Gagasan ini sejalan dengan pandangan Fadly Rahman yang menyatakan bahwa makanan dapat digunakan sebagai pintu masuk untuk memahami sejarah masyarakat karena di dalamnya tersimpan jejak interaksi budaya, kondisi lingkungan, pengetahuan lokal, serta perubahan sosial yang berlangsung dari waktu ke waktu (Rahman, 2018).

Pada pembahasan penelitian ini, peneliti menelusuri salah satu makanan yang berkembang di wilayah Purwakarta. Selama ini, Purwakarta lebih dikenal melalui keberadaan Waduk Jatiluhur sebagai salah satu ikon wisata dan infrastruktur nasional. Waduk Jatiluhur merupakan bendungan serbaguna terbesar di Indonesia yang dikelola oleh Perum Jasa Tirta II dan memiliki fungsi strategis, antara lain sebagai pembangkit listrik tenaga air, penyedia air irigasi, pengendali banjir, serta sumber air baku. Dominasi citra Waduk Jatiluhur sebagai identitas Purwakarta inilah yang sering kali menutupi keberadaan aspek budaya lain, termasuk makanan lokal, yang sesungguhnya juga memiliki nilai historis dan kultural untuk ditelusuri lebih lanjut (Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat, 2019).

Kabupaten Purwakarta tidak hanya dikenal melalui potensi wisata alamnya, tetapi juga melalui kekayaan makanan yang telah berkembang menjadi identitas daerah. Salah satu makanan yang paling dikenal dan memiliki nilai historis cukup panjang adalah Sate Maranggi yang ketenarannya telah dikenal sejak sekitar tahun 1960-an. Pada masa awal kemunculannya, Sate Maranggi berkembang melalui dua sentra utama, yaitu kawasan sekitar Stasiun Plered dan kawasan hutan jati Cibungur. Dari kedua wilayah tersebut, kekhasan cita rasa Sate Maranggi mulai dikenal luas oleh masyarakat, khususnya oleh para pelintas jalur Purwakarta. Seiring berjalannya waktu, Sate Maranggi tidak lagi terbatas pada wilayah asalnya, melainkan menyebar dan dapat dengan mudah ditemukan di berbagai kawasan di Kabupaten Purwakarta. Perkembangan ini menunjukkan bahwa Sate Maranggi tidak hanya bertahan sebagai makanan yang dikonsumsi masyarakat, tetapi juga memperoleh makna sosial yang lebih luas. Kehadirannya dalam kehidupan sehari-hari, aktivitas perdagangan, serta mobilitas masyarakat secara bertahap menjadikan Sate Maranggi sebagai salah satu penanda identitas daerah Purwakarta yang terbentuk melalui proses sejarah yang panjang (Irvan Setiawan, 2017).

Sate Maranggi merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Purwakarta yang berbahan dasar potongan daging sapi berbentuk dadu

dengan ukuran kurang lebih 1 cm. Potongan daging tersebut kemudian ditusukkan secara sejajar pada bilah bambu sepanjang sekitar 20 cm. Sebelum dipanggang, daging sate dibumbui dengan rempah-rempah khas Nusantara dan melalui proses marinasi agar bumbu dapat meresap dengan baik. Setelah proses tersebut, sate dipanggang hingga matang menggunakan alat bakar tradisional seperti arang dan batok kelapa, yang turut memengaruhi aroma dan cita rasanya.

Keunikan Sate Maranggi terletak pada penggunaan bumbu dan penyajiannya yang berbeda dari jenis sate lainnya. Jika pada sate ayam atau sate Madura umumnya digunakan bumbu kacang, Sate Maranggi disajikan dengan bumbu sederhana berupa potongan tomat, irisan cabai hijau, dan bawang merah, kemudian disiram kecap manis. Kesederhanaan bumbu inilah yang justru menonjolkan cita rasa daging serta menjadi ciri khas yang membedakan Sate Maranggi dari sate-sate lain di Indonesia.

Proses historis pembentukan identitas Sate Maranggi dapat dilihat melalui perkembangan berbagai ruang sosial yang berkaitan dengan makanan tersebut, kehadiran Sate Maranggi Mang Udeng, Kampung Maranggi Plered, dan Sate Maranggi Hj. Yetty. Sentra-sentra ini bukan hanya tempat makan, melainkan menjadi titik temu, pusat bisnis, dan destinasi kuliner yang secara bertahap memperkuat posisi Sate Maranggi sebagai salah satu identitas kuliner khas Purwakarta.

Berdasarkan pemikiran tersebut, penelitian ini berjudul **“Membangun Identitas Lewat Rasa: Sejarah Makanan Sate Maranggi Purwakarta, 1960–2016.”** Pemilihan topik ini didasarkan pada pandangan bahwa makanan atau kuliner tidak dapat dilepaskan dari identitas daerah asalnya. Makanan tumbuh dan berkembang bersama masyarakat yang memproduksi, menjual, mengonsumsi, serta mewariskannya dari satu generasi ke generasi berikutnya. Oleh karena itu, meneliti makanan berarti menelusuri hubungan antara praktik konsumsi, kehidupan sosial masyarakat, dan proses pembentukan identitas suatu daerah.

Kata "rasa" dalam judul penelitian ini tidak dimaksudkan hanya sebagai cita rasa Sate Maranggi secara indrawi, seperti bumbu, aroma, dan cara pengolahannya, tetapi juga sebagai pengalaman sosial-budaya yang terbentuk melalui praktik produksi dan konsumsi, ingatan masyarakat, ruang warung, mobilitas, serta representasi publik. Dengan demikian, "membangun identitas lewat rasa" dalam penelitian ini dipahami sebagai proses membaca pengalaman masyarakat terhadap Sate Maranggi yang secara bertahap membentuk makna, kebanggaan, dan identitas lokal Purwakarta.

Untuk memperkuat kajian dan menjaga keabsahan penelitian, peneliti menggunakan beberapa teori yang dianggap sesuai dengan fokus kajian mengenai sejarah makanan Sate Maranggi di Purwakarta. Pemikiran Anne Murcott digunakan sebagai landasan untuk memahami makanan bukan hanya sebagai sesuatu yang dikonsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari kehidupan sosial masyarakat yang dapat digunakan untuk membaca berbagai fenomena budaya dan sejarah. Selain itu, pemikiran Sidney Mintz digunakan untuk melihat bagaimana makanan berkaitan dengan kebiasaan konsumsi, aktivitas ekonomi, serta perubahan sosial yang terjadi dalam kehidupan masyarakat.

Penelitian ini juga menggunakan pemikiran Henri Lefebvre untuk membantu menjelaskan peran ruang dalam perkembangan Sate Maranggi, terutama ruang-ruang sosial seperti warung, pasar, jalan raya, dan kawasan perdagangan yang menjadi tempat berlangsungnya aktivitas produksi maupun konsumsi makanan. Sementara itu, teori identitas budaya Stuart Hall digunakan untuk memahami proses terbentuknya Sate Maranggi sebagai identitas Purwakarta yang tidak hadir secara langsung, tetapi melalui proses sejarah, pengalaman sosial, dan representasi yang berkembang dalam masyarakat. Untuk melengkapi pembacaan tersebut, pendekatan sejarah sosial-budaya Denys Lombard digunakan guna melihat hubungan antara makanan, mobilitas masyarakat, aktivitas perdagangan, dan perubahan kehidupan sosial dalam konteks sejarah lokal. Melalui penggunaan teori-teori tersebut, penelitian ini berupaya memahami Sate Maranggi sebagai bagian

dari proses sejarah yang tumbuh dan berkembang bersama masyarakat Purwakarta hingga kemudian dikenal sebagai salah satu identitas daerah.

Alasan peneliti mengambil kajian ini berangkat dari ketertarikan peneliti terhadap sejarah makanan lokal, khususnya Sate Maranggi, yang selama ini hadir dalam praktik konsumsi sehari-hari masyarakat Purwakarta. Kedekatan tersebut mendorong peneliti untuk menelusuri lebih jauh latar historis dan makna sosial di balik keberadaan Sate Maranggi sebagai makanan khas daerah. Selain itu, peneliti melihat bahwa makanan atau kuliner tidak dapat dilepaskan dari identitas wilayah asalnya. Banyak daerah di Indonesia yang dikenal luas melalui makanan khasnya, seperti Yogyakarta dengan gudeg, Sumatra Barat dengan rendang, serta Palembang dengan pempek. Contoh-contoh tersebut menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga berperan sebagai penanda identitas kultural suatu daerah.

Dalam penelitian ini, identitas dipahami sebagai sesuatu yang dikonstruksi secara historis, bukan sesuatu yang alami atau melekat sejak awal. Pemahaman ini merujuk pada pemikiran Stuart Hall mengenai identitas budaya sebagai hasil representasi yang terus diproduksi dan direproduksi dalam kehidupan sosial, sebagaimana akan dijelaskan lebih lanjut pada subbab Kerangka Analisis (Stuart Hall, 2003).

Melalui penelusuran berbagai sumber dan penggabungan analisis dengan teori-teori yang relevan, penelitian ini berupaya memahami bagaimana makanan dapat membentuk dan merepresentasikan identitas lokal. Penelitian ini membatasi periode kajian pada tahun 1960 hingga 2016. Pemilihan periode tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa rentang waktu ini mencakup fase penting, mulai dari kemunculan Sate Maranggi sebagai hidangan lokal yang sederhana hingga perubahannya menjadi bagian dari industri pariwisata dan simbol identitas makanan Kabupaten Purwakarta.

Sejumlah tulisan mengenai Sate Maranggi sebelumnya umumnya menempatkan makanan ini sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal atau potensi pariwisata daerah. Salah satu di antaranya adalah penelitian Irvan

Setiawan (2017) yang membahas Sate Maranggi sebagai makanan khas Kabupaten Purwakarta dengan penekanan pada aspek asal-usul dan pengenalannya sebagai makanan daerah. Namun, kajian tersebut belum secara khusus menelusuri bagaimana Sate Maranggi mengalami proses historis yang panjang hingga membentuk identitas sosial masyarakat Purwakarta lintas dekade. Oleh karena itu, penelitian ini menempatkan diri pada celah tersebut dengan menelaah Sate Maranggi dalam ranah sejarah makanan. Penelitian ini berupaya melihat bagaimana sebuah makanan lokal tidak hanya dikonsumsi, tetapi juga diproduksi, diperjualbelikan, diwariskan, dipopulerkan, dan diberi makna oleh masyarakat dari waktu ke waktu. Melalui pendekatan sosial-budaya, penelitian ini menelusuri bagaimana identitas Sate Maranggi terbentuk melalui mobilitas masyarakat, perkembangan ruang warung, praktik konsumsi, serta berbagai representasi yang berkembang sejak tahun 1960 hingga 2016. Penelitian ini berangkat dari asumsi bahwa identitas Sate Maranggi Purwakarta tidak lahir semata-mata karena keaslian tradisi, melainkan terbentuk melalui proses historis yang melibatkan perubahan sosial, ekonomi, dan budaya dalam kehidupan masyarakat (Irvan Setiawan, 2017).

B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada kajian sejarah makanan Sate Maranggi sebagai identitas lokal Kabupaten Purwakarta dalam rentang waktu sejak dekade 1960-an hingga 2016. Pemilihan periode ini didasarkan pada pertimbangan historis, yakni mencakup fase kemunculan awal, fase transisi sosial, hingga fase penguatan identitas Sate Maranggi sebagai simbol kedaerahan.

Penetapan dekade 1960-an sebagai titik awal kajian ini tidak dimaksudkan sebagai klaim bahwa Sate Maranggi lahir pada tahun tersebut, melainkan sebagai batas awal rekonstruksi historis yang dapat dilacak melalui sumber lisan mengenai keberadaan Sate Maranggi sebagai praktik makanan masyarakat Plered. Klaim historis mengenai periode awal Sate Maranggi

dalam penelitian ini bersifat rekonstruktif dan berpijak pada memori sosial, bukan klaim kronologis yang presisi mengenai tanggal atau tokoh pertama kemunculannya.

Secara periodisasi, penelitian ini dibagi ke dalam tiga fase utama. Fase pertama (1960–1980-an) merupakan periode kemunculan dan pembentukan awal Sate Maranggi sebagai praktik makanan lokal yang tumbuh dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Purwakarta. Fase kedua (1990-an) dipahami sebagai periode transisi historis, ketika meningkatnya mobilitas sosial, perkembangan jalur antarkota, serta perubahan pola ekonomi mulai mendorong Sate Maranggi keluar dari ruang konsumsi lokal menuju ruang publik yang lebih luas. Fase ketiga (2000-an hingga 2016) menandai proses penguatan dan pelebagaan Sate Maranggi sebagai identitas makanan Purwakarta melalui pariwisata, representasi media, dan pengakuan regional maupun nasional. Dengan demikian, periodisasi penelitian ini tidak didasarkan pada pembagian dekade semata, melainkan pada perubahan fungsi sosial dan makna historis Sate Maranggi dalam kehidupan masyarakat Purwakarta.

2. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah kemunculan Sate Maranggi sejak 1960-an dapat dibaca sebagai fondasi awal pembentukan identitas makanan Purwakarta?
2. Bagaimana dinamika penyebaran dan popularisasi Sate Maranggi, khususnya pada 1990-an, memperkuat citra Purwakarta sebagai “daerah Sate Maranggi”?
3. Dalam praktik konsumsi sehari-hari, bagaimana Sate Maranggi menjadi medium artikulasi identitas lokal masyarakat Purwakarta?
4. Bagaimana konstruksi identitas budaya melalui Sate Maranggi berhubungan dengan representasi Purwakarta di tingkat regional dan nasional sejak 2000-an hingga 2016?

C. Tujuan dan Kegunaan

1. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah makanan sebagai bagian dari proses pembentukan identitas lokal melalui studi kasus Sate Maranggi di Kabupaten Purwakarta. Secara khusus, penelitian ini diarahkan untuk menelusuri latar belakang kemunculan Sate Maranggi dalam konteks sosial masyarakat Purwakarta, menganalisis proses perkembangan serta penyebarannya dari waktu ke waktu, dan menjelaskan bagaimana makanan tersebut kemudian mengalami pergeseran fungsi dari makanan lokal menjadi simbol identitas kedaerahan. Melalui pendekatan sejarah sosial, penelitian ini diharapkan mampu memperlihatkan keterkaitan antara dinamika masyarakat, budaya makanan, dan konstruksi identitas lokal di Kabupaten Purwakarta.

2. Kegunaan

Kegunaan dari penelitian tersebut adalah sebagai berikut :

1. Kegunaan Teoritis :

penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian sejarah, khususnya dalam bidang sejarah sosial – kebudayaan dan sejarah makanan, dengan menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya dapat dikaji sebagai praktik konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari proses pembentukan identitas lokal masyarakat. Kajian mengenai Sate Maranggi di Kabupaten Purwakarta diharapkan dapat memperkaya perspektif historiografi lokal dengan menghadirkan makanan sebagai sumber dan objek kajian sejarah yang relevan.

2. Kegunaan Praktis :

penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan rujukan bagi masyarakat dan pemerintah daerah dalam memahami nilai historis dan kultural Sate Maranggi sebagai identitas makanan Kabupaten Purwakarta. Dengan memahami proses sejarah, perkembangan, dan penyebaran Sate Maranggi, hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong upaya pelestarian makanan lokal serta memperkuat posisinya sebagai bagian dari identitas daerah. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi referensi awal bagi

penelitian selanjutnya yang mengkaji hubungan antara makanan, identitas lokal, dan perkembangan sosial masyarakat.

D. Kerangka Analisis

Untuk mengkaji sejarah panjang Sate Maranggi yang pada awalnya merupakan makanan keseharian masyarakat, dan kemudian melalui praktik produksi, konsumsi, serta peredarannya dikenal luas hingga melekat sebagai identitas lokal Kabupaten Purwakarta, penelitian ini menggunakan beberapa teori sebagai landasan analisis agar kajian bersifat deskriptif-analitis. Dalam kerangka tersebut, Pemikiran Anne Murcott digunakan sebagai landasan untuk menempatkan makanan sebagai bagian dari kehidupan masyarakat yang dapat digunakan untuk memahami berbagai proses sosial dan budaya. Selanjutnya, pemikiran Sidney Mintz digunakan untuk melihat hubungan antara makanan, kebiasaan konsumsi, aktivitas ekonomi, dan perubahan sosial. Henri Lefebvre digunakan untuk menjelaskan ruang-ruang sosial yang berperan dalam peredaran makanan, seperti pasar, warung, jalan raya, dan kawasan perdagangan. Stuart Hall digunakan untuk memahami proses pembentukan identitas dan representasi Sate Maranggi sebagai makanan khas Purwakarta. Adapun pendekatan sejarah sosial-budaya Denys Lombard digunakan untuk membaca keterkaitan antara makanan, mobilitas masyarakat, perdagangan, dan perubahan kehidupan sosial. Melalui penggunaan teori-teori tersebut, penelitian ini berupaya menjelaskan proses historis yang menjadikan Sate Maranggi berkembang dari makanan lokal menjadi salah satu identitas daerah Purwakarta.

Pertama, penelitian ini menggunakan perspektif food studies yang dikemukakan oleh Anne Murcott sebagai landasan untuk memahami makanan sebagai objek kajian sejarah. Murcott menjelaskan bahwa makanan dalam kajian sosial-humaniora tidak hanya dipahami sebagai benda konsumsi, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami kehidupan masyarakat yang memproduksi, mengonsumsi, dan memberi makna terhadap makanan tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini tidak melihat Sate Maranggi semata-mata sebagai kuliner khas Purwakarta, melainkan sebagai pintu masuk untuk

membaca praktik sosial, kebiasaan masyarakat, aktivitas ekonomi, serta proses pembentukan identitas daerah yang berkembang dalam lintasan sejarah. Dalam kerangka ini, makanan dipahami sebagai bagian dari kehidupan sosial yang dapat digunakan untuk menjelaskan perubahan dan dinamika masyarakat dari waktu ke waktu (A. Murcott, 1983).

Kedua, teori identitas budaya yang dikemukakan oleh Stuart Hall digunakan untuk menjelaskan proses representasi Sate Maranggi sebagai identitas Purwakarta untuk memahami pembentukan identitas Sate Maranggi secara historis. Teori ini digunakan untuk melihat identitas sebagai sesuatu yang tidak bersifat tetap, melainkan terus dibentuk melalui proses sejarah, representasi, dan praktik budaya. Hall menegaskan bahwa identitas budaya tidak hadir secara alamiah, tetapi dikonstruksi melalui makna yang diproduksi dan direproduksi dalam kehidupan sosial. Identitas, dalam pandangan ini, selalu berada dalam proses “menjadi”, dipengaruhi oleh pengalaman kolektif, memori sejarah, serta cara suatu kelompok merepresentasikan dirinya di ruang publik (Stuart Hall, 2003). Pendekatan ini relevan untuk melihat makanan sebagai bagian dari praktik budaya yang secara bertahap dilekatkan pada identitas suatu daerah.

Dalam penelitian ini, teori Stuart Hall digunakan terutama untuk menjelaskan bagaimana Sate Maranggi direpresentasikan dan dimaknai sebagai identitas daerah Purwakarta melalui berbagai praktik sosial, narasi publik, promosi wisata, serta pengalaman kolektif masyarakat. Proses representasi tersebut terjadi melalui bahasa, narasi, kebiasaan makan, serta wacana yang berkembang di masyarakat. Hall menyatakan bahwa makna dibentuk melalui sistem representasi, di mana tanda dan simbol diberi arti sesuai dengan konteks sosial dan budaya tertentu (Stuart Hall, 1997). Dengan demikian, makanan dapat dipahami sebagai medium representasi yang memuat nilai, pengalaman sejarah, dan cara pandang masyarakat terhadap dirinya sendiri.

Melalui kerangka ini, Sate Maranggi dapat dianalisis sebagai bagian dari proses pembentukan identitas lokal yang berlangsung secara historis.

Identitas Sate Maranggi sebagai makanan khas Purwakarta tidak muncul secara tiba-tiba, melainkan terbentuk melalui praktik konsumsi yang berulang, narasi kolektif masyarakat, serta pengakuan sosial dari luar daerah. Dalam hal ini, teori identitas budaya Stuart Hall memungkinkan peneliti untuk melihat Sate Maranggi bukan hanya sebagai produk makanan, tetapi sebagai hasil konstruksi budaya yang merepresentasikan sejarah, pengalaman sosial, dan identitas masyarakat Purwakarta dalam rentang waktu tertentu (Ivana Grace Sofia Radja & Leo Riski Sunjaya, 2024).

Ketiga, pemikiran Sidney Mintz digunakan untuk membaca hubungan antara makanan, kebiasaan konsumsi, relasi sosial, aktivitas ekonomi, serta perubahan historis dalam masyarakat. Dalam karyanya *Tasting Food, Tasting Freedom*, Mintz menjelaskan bahwa makanan tidak pernah berdiri sebagai objek yang netral, melainkan selalu terikat dengan relasi sosial, kebiasaan masyarakat, serta kondisi sejarah yang melahirkannya (Sidney W. Mintz, 1996). Melalui pendekatan ini, makanan dipahami sebagai produk budaya yang tumbuh dari pengalaman kolektif masyarakat dan berubah seiring waktu, bukan sekadar hasil kreativitas dapur semata.

Pemikiran Mintz menekankan bahwa makna sebuah makanan terbentuk dari praktik konsumsi yang berulang dan diterima secara sosial. Ketika suatu makanan terus diproduksi, dikonsumsi, dan diwariskan dalam satu komunitas, makanan tersebut perlahan memperoleh makna simbolik dan identitas kultural. Dalam konteks ini, makanan berfungsi sebagai penanda lokal yang membedakan satu daerah dengan daerah lain. Identitas makanan tidak muncul secara instan, melainkan melalui proses historis yang melibatkan kebiasaan makan, pola produksi, serta relasi sosial di dalam masyarakat pendukungnya.

Dalam penelitian ini, teori Sidney Mintz digunakan untuk menempatkan Sate Maranggi sebagai produk budaya yang tumbuh dari pengalaman sosial masyarakat Purwakarta. Keberadaannya tidak hanya mencerminkan selera rasa, tetapi juga memperlihatkan bagaimana masyarakat setempat membangun hubungan dengan ruang, tradisi memasak,

serta aktivitas ekonomi lokal. Melalui perspektif ini, Sate Maranggi dapat dipahami sebagai makanan yang mengalami proses historis hingga akhirnya melekat sebagai identitas lokal Purwakarta, seiring dengan perubahan sosial dan meningkatnya mobilitas masyarakat.

Keempat, teori Ruang dan Representasi yang dikemukakan oleh Henri Lefebvre digunakan secara terbatas dalam penelitian ini untuk menjelaskan konteks ruang tempat praktik makanan Sate Maranggi berlangsung. Melalui perspektif ini, ruang dipahami sebagai ruang sosial yang terbentuk melalui praktik kehidupan sehari-hari, termasuk aktivitas makanan. Lefebvre memandang ruang bukan sebagai wadah yang netral dan statis, melainkan sebagai sesuatu yang diproduksi melalui relasi sosial, ekonomi, dan budaya yang berlangsung di dalamnya (Paulus Bagus Sugiyono, 2022). Dengan kata lain, ruang tidak hadir dengan sendirinya, tetapi dibentuk oleh aktivitas manusia yang terus berlangsung dari waktu ke waktu. Dalam konteks ini, tempat-tempat makanan dapat dipahami sebagai ruang sosial yang memuat interaksi, makna, serta pengalaman kolektif masyarakat.

Pemahaman tersebut relevan untuk melihat keberadaan sentra-sentra Sate Maranggi di Purwakarta, khususnya di wilayah Plered dan Cibungur, yang berkembang di sepanjang jalur penghubung Jakarta–Bandung. Lokasi warung Sate Maranggi yang berada di jalur lintasan utama tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai ruang pertemuan antara masyarakat lokal dan pendatang. Interaksi antara penjual dan pengunjung, singgahnya pelintas jalan, serta rutinitas konsumsi yang berulang membentuk ruang makanan sebagai ruang sosial yang hidup dan dinamis. Dalam kerangka Lefebvre, praktik-praktik tersebut menunjukkan bagaimana ruang makanan diproduksi melalui aktivitas ekonomi, mobilitas manusia, dan relasi sosial yang saling berkelindan (Mohamad & Ibadi, 2023).

Lebih jauh, Lefebvre menekankan bahwa ruang selalu berkaitan dengan representasi dan makna yang dilekatkan oleh penggunaannya (Paulus Bagus Sugiyono, 2022). Warung Sate Maranggi tidak hanya dikenali sebagai

tempat konsumsi makanan, tetapi juga direpresentasikan sebagai penanda lokalitas Purwakarta. Pengalaman singgah dan makan Sate Maranggi di lokasi-lokasi tertentu kemudian membentuk ingatan kolektif dan citra ruang yang melekat dalam kesadaran masyarakat luas. Dengan demikian, melalui teori ini, penelitian dapat menjelaskan bagaimana Sate Maranggi tidak hanya hadir sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai bagian dari produksi ruang sosial yang berperan dalam pembentukan identitas lokal Purwakarta. Dalam penelitian ini, konsep ruang Lefebvre digunakan secara terbatas untuk membaca warung, stasiun, jalan raya, dan Kampoeng Maranggi sebagai ruang sosial yang memungkinkan peredaran sekaligus pembentukan identitas makanan.

Kelima, pendekatan sejarah sosial-budaya Denys Lombard digunakan sebagai inspirasi untuk membaca perkembangan makanan dalam konteks mobilitas masyarakat, aktivitas ekonomi, kebiasaan sosial, dan perubahan budaya di Nusantara. Lombard memandang makanan bukan sekadar produk budaya, tetapi sebagai hasil dari pertemuan panjang antara lingkungan alam, struktur ekonomi, kebiasaan sosial, dan pengaruh sejarah yang saling bertumpuk dari waktu ke waktu. Dalam karyanya *Nusa Jawa: Silang Budaya*, Lombard menekankan bahwa praktik makan masyarakat Jawa termasuk jenis bahan, cara pengolahan, hingga pola konsumsi tidak dapat dilepaskan dari dinamika sejarah sosial yang membentuknya, mulai dari tradisi lokal hingga pengaruh mobilitas manusia dan perdagangan (Denys Lombard, 2005a).

Pendekatan sejarah sosial Lombard memungkinkan penelitian ini menempatkan Sate Maranggi tidak hanya sebagai makanan khas, tetapi sebagai produk dari proses historis yang hidup di tengah masyarakat Purwakarta. Makanan dilihat sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari (*everyday life*) yang mencerminkan relasi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakatnya. Dengan pendekatan ini, keberadaan Sate Maranggi dapat ditelusuri melalui aktivitas masyarakat lokal, peran pedagang, kebiasaan konsumsi, serta perubahan fungsi makanan dari makanan lokal menjadi

identitas daerah yang dikenal luas. Sejarah makanan, dalam kerangka ini, tidak berdiri terpisah dari sejarah sosial masyarakat pendukungnya.

Melalui teori Denys Lombard, penelitian ini berupaya membaca Sate Maranggi sebagai bagian dari sejarah sosial Purwakarta, yakni bagaimana makanan tersebut hadir, bertahan, dan mengalami perubahan makna seiring waktu. Sate Maranggi tidak hanya mencerminkan selera makan, tetapi juga memperlihatkan bagaimana masyarakat membangun identitas lokal melalui praktik makanan sehari-hari. Dengan demikian, kajian ini menempatkan makanan sebagai sumber sejarah yang sah untuk memahami identitas kedaerahan, terutama dalam konteks hubungan antara makanan, ruang sosial, dan dinamika masyarakat lokal (Sartono Kartodirdjo, 1992).

Kelima teori tersebut digunakan secara saling melengkapi dalam penelitian ini. Perspektif Anne Murcott memberikan landasan untuk menempatkan makanan sebagai objek kajian sejarah. Sidney Mintz digunakan untuk membaca praktik produksi, konsumsi, dan ingatan sosial yang berkembang di sekitar Sate Maranggi. Henri Lefebvre membantu menjelaskan ruang-ruang sosial yang menjadi tempat peredaran makanan. Denys Lombard digunakan untuk memahami hubungan antara makanan, mobilitas, ekonomi, dan perubahan masyarakat dalam konteks sejarah. Sementara itu, Stuart Hall digunakan untuk menganalisis bagaimana Sate Maranggi direpresentasikan sebagai identitas Purwakarta. Dengan demikian, teori dalam penelitian ini tidak digunakan sebagai tujuan akhir analisis, melainkan sebagai alat bantu untuk membaca data sejarah yang ditemukan selama penelitian.

E. Metode Bahan dan Sumber

1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan sejarah sosial dengan metode penelitian *historis*. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk merekonstruksi praktik makanan, relasi sosial, serta rumusan perubahan makna Sate Maranggi dalam lintasan waktu sebagai bagian dari sejarah sosial masyarakat Purwakarta. Metode sejarah tidak hanya berfokus pada peristiwa

masa lalu, tetapi juga berupaya memahami hubungan antara peristiwa, aktor, dan konteks sosial yang melingkupinya (Kuntowijoyo, 2013). Dengan metode ini, Sate Maranggi tidak diperlakukan sekadar sebagai objek makanan, melainkan sebagai praktik sosial yang hidup dan berubah secara *historis*.

Dalam pelaksanaannya, penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif-analitis dalam kerangka metode sejarah. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggambarkan secara runtut sejarah hadirnya Sate Maranggi di Purwakarta sekaligus menganalisis bagaimana makanan tersebut berkembang dan kemudian dilekatkan sebagai identitas lokal. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menyusun narasi sejarah sosial Sate Maranggi secara runtut, sedangkan analisis dilakukan untuk menafsirkan proses, perubahan, dan makna historisnya dalam kehidupan masyarakat Purwakarta. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Sartono Kartodirdjo yang menekankan pentingnya analisis sosial dalam kajian sejarah agar penulisan sejarah tidak berhenti pada kronologi peristiwa, tetapi mampu menjelaskan dinamika sosial yang melatarbelakanginya (Sartono Kartodirdjo, 1992).

Secara metodologis, penelitian ini mengikuti tahapan penelitian sejarah yang terdiri atas pemilihan topik, heuristik (pengumpulan sumber), verifikasi atau kritik sumber, interpretasi, dan penulisan sejarah. Tahapan ini digunakan untuk menjaga ketertiban kerja ilmiah serta memastikan bahwa rekonstruksi sejarah yang dihasilkan memiliki dasar sumber yang kuat dan dapat dipertanggungjawabkan secara akademik (Sartono Kartodirdjo, 1992).

Pada tahap awal metode historis, peneliti menetapkan topik penelitian berupa sejarah makanan Sate Maranggi sebagai makanan khas Kabupaten Purwakarta yang berperan dalam pembentukan identitas lokal. Penelitian ini dibatasi dalam rentang waktu 1960-an hingga 2016 dengan pertimbangan historis yang jelas. Periode tersebut mencakup tiga fase utama, yakni fase awal kemunculan dan praktik lokal Sate Maranggi pada 1960–1980-an, fase masa transisi, penyebaran dan perubahan pola produksi pada 1990-an, serta

fase penguatan representasi dan identitas daerah sejak tahun 2000-an hingga 2016. Rentang waktu ini dipilih untuk melihat keberlanjutan Sate Maranggi sebagai fenomena sosial lintas generasi, sekaligus pada tahun 2016 pemerintahan Purwakarta menyediakan tempat yang layak bagi penjual Sate Maranggi dengan membangun sebuah pasar kuliner benamakan “Kampoeng Maranggi Plered” untuk meningkatkan kualitas kawasan kuliner dan menata pedagang kaki lima, serta pada tahun 2016 Sate Maranggi mendapatkan pengakuan internasional dalam ajang World Street Food Congress (WSFC) di Manila, Filipina. Hadirnya Sate Maranggi di acara tersebut dikarenakan terpilih sebagai salah satu dari 8 kuliner terfavorit versi CNN.

Selanjutnya, tahap heuristik dilakukan dengan mengumpulkan berbagai sumber yang relevan dengan sejarah sosial Sate Maranggi di Kabupaten Purwakarta. Pengumpulan sumber dilakukan melalui sejarah lisan dan sumber tertulis, baik dalam bentuk fisik maupun digital. Sejarah lisan ditempatkan sebagai sumber utama, khususnya untuk periode awal perkembangan Sate Maranggi pada rentang 1960–1980-an, ketika sumber tertulis masih sangat terbatas. Sejarah lisan dalam penelitian ini dipahami sebagai ingatan sosial yang merekam pengalaman kolektif, praktik keseharian, serta relasi sosial masyarakat pendukung Sate Maranggi, bukan sekadar cerita nostalgia individu. Sejarah lisan diperoleh melalui wawancara beberapa kategori narasumber, antara lain pedagang Sate Maranggi generasi awal dan penerusnya, pekerja atau pihak yang terlibat dalam proses produksi, pelanggan lama, serta tokoh masyarakat setempat yang memiliki pengetahuan mengenai perkembangan Sate Maranggi di Purwakarta. Pembagian kategori ini dimaksudkan untuk memperoleh perspektif lintas generasi dan menghindari sudut pandang tunggal dalam merekonstruksi sejarah Sate Maranggi.

Selain wawancara, peneliti juga mengumpulkan sumber tertulis berupa arsip, artikel jurnal, skripsi, majalah lama, serta dokumentasi media massa yang memuat informasi mengenai perkembangan Sate Maranggi. Sumber digital dimanfaatkan secara selektif, seperti wawancara media daring

dan kanal YouTube yang memuat testimoni pelaku makanan, dengan tetap memperhatikan kredibilitas narasumber dan konteks penyajiannya. Tahap heuristik ini bertujuan untuk memperoleh data yang beragam agar memungkinkan terjadinya saling silang informasi antar-sumber (Kuntowijoyo, 2013).

Setelah sumber terkumpul, penelitian dilanjutkan pada tahap verifikasi atau kritik sumber. Tahap ini bertujuan untuk menilai keabsahan dan kredibilitas sumber yang digunakan, baik melalui kritik ekstern maupun kritik intern. Kritik ekstern dilakukan untuk memastikan keaslian sumber, sementara kritik intern digunakan untuk menilai isi sumber, termasuk konsistensi informasi dan tingkat kepercayaannya. Dalam konteks penelitian ini, data hasil wawancara tidak diterima secara mentah, melainkan diverifikasi melalui penerapan triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan keterangan antar-narasumber lintas generasi serta mengujinya dengan sumber tertulis dan visual sezaman, seperti arsip, dokumentasi media, dan foto. Penerapan triangulasi ini dilakukan untuk meminimalkan subjektivitas, menghindari romantisasi asal-usul Sate Maranggi, serta memastikan bahwa rekonstruksi sejarah yang dihasilkan memiliki validitas dan landasan empiris yang dapat dipertanggungjawabkan secara akademik (Louis Gottschalk, 1969).

Tahap berikutnya adalah interpretasi, yaitu proses penafsiran fakta-fakta sejarah yang telah diverifikasi. Pada tahap ini, peneliti tidak hanya menyusun fakta secara kronologis, tetapi juga menafsirkannya dengan menggunakan kerangka teori yang telah dipilih. Fakta mengenai lokasi penjualan, pola konsumsi, serta persebaran Sate Maranggi dianalisis dengan teori identitas budaya, budaya makanan sebagai identitas lokal, teori ruang dan representasi, serta sejarah sosial makanan. Melalui interpretasi ini, Sate Maranggi dipahami bukan sekadar sebagai produk makanan, tetapi sebagai praktik budaya yang merepresentasikan relasi sosial, ruang interaksi, dan proses pembentukan identitas lokal masyarakat Purwakarta (Sartono Kartodirdjo, 1992).

Tahap akhir dalam metode sejarah adalah historiografi, yaitu penyusunan hasil penelitian ke dalam bentuk narasi sejarah sosial yang runtut dan argumentatif. Penulisan dilakukan dengan memperhatikan kaidah ilmiah sejarah, dengan mengaitkan fakta-fakta yang telah diverifikasi, hasil interpretasi, serta kerangka teori secara logis untuk menjawab rumusan masalah penelitian. Dalam tahap ini, penyajian sejarah tidak hanya disusun secara kronologis, tetapi juga menekankan proses, perubahan, dan makna *historis* Sate Maranggi dalam kehidupan masyarakat Purwakarta. Melalui pendekatan ini, peneliti berupaya menghadirkan sejarah sosial Sate Maranggi secara utuh, mulai dari kemunculannya sebagai praktik makanan lokal, proses perkembangan dan penyebarannya lintas generasi, hingga posisinya sebagai simbol identitas lokal yang terbentuk melalui dinamika sejarah sosial masyarakat Purwakarta hingga masa kini. (Kuntowijoyo, 2003).

2. Sumber Penelitian

Dalam penelitian sejarah, sumber memegang peranan penting sebagai dasar penyusunan rekonstruksi peristiwa masa lalu. Sejalan dengan kaidah metodologi sejarah, sumber penelitian dalam kajian ini dibedakan menjadi sumber primer dan sumber sekunder. Pembagian ini dimaksudkan untuk memperjelas posisi dan fungsi masing-masing sumber dalam menjawab rumusan masalah penelitian (Kuntowijoyo, 2013).

a. Sumber Primer

Sumber primer dalam penelitian ini diperoleh melalui pendekatan sejarah lisan dan sumber sezaman yang berkaitan langsung dengan objek kajian. Sejarah lisan menjadi sumber utama mengingat keterbatasan sumber tertulis mengenai Sate Maranggi pada masa awal kemunculannya sekitar tahun 1960-an. Wawancara dilakukan dengan beberapa pelaku dan pewaris tradisi makanan Sate Maranggi di Kabupaten Purwakarta, antara lain Cicit (keturunan generasi kelima) dari pencetus Sate Maranggi di Purwakarta, Penjual Sate Maranggi Mang Udeng, penjual Sate Maranggi di Plered, penjual Sate Maranggi Hj. Yetty di kawasan Cibungur, serta beberapa pelaku usaha Sate Maranggi lain yang masih mempertahankan cara produksi

tradisional. Wawancara ini digunakan untuk menggali informasi mengenai asal-usul, proses produksi, pola penyebaran, serta makna Sate Maranggi dalam kehidupan sosial masyarakat setempat.

Penggunaan sejarah lisan dalam penelitian sejarah dibenarkan secara metodologis, terutama ketika sumber tertulis terbatas atau sulit ditemukan. Kesaksian pelaku sejarah dipandang sebagai data penting yang merekam pengalaman, ingatan kolektif, dan praktik sosial yang tidak selalu tercatat dalam dokumen resmi. Oleh karena itu, sumber lisan dalam penelitian ini diperlakukan sebagai sumber primer yang kemudian diverifikasi melalui perbandingan antar narasumber dan dengan sumber tertulis yang relevan (Kuntowijoyo, 2013).

Selain wawancara, sumber primer juga mencakup arsip visual dan audiovisual, baik dalam bentuk dokumentasi pribadi, liputan media, maupun rekaman wawancara yang dimuat dalam platform digital seperti situs berita dan kanal YouTube yang menampilkan langsung pelaku atau lokasi penjualan Sate Maranggi di Purwakarta. Sumber-sumber ini diperlakukan sebagai sumber sezaman yang merekam praktik makanan dan ruang sosial tempat Sate Maranggi berkembang.

b. Sumber Sekunder

Sumber sekunder dalam penelitian ini digunakan sebagai bahan pendukung untuk memperkuat analisis dan memberikan kerangka konseptual. Sumber ini meliputi buku-buku metodologi sejarah, kajian sejarah sosial, tulisan mengenai budaya makanan, serta artikel jurnal yang membahas makanan sebagai identitas budaya dan fenomena sosial.

Sumber sekunder tidak difungsikan sebagai penentu utama fakta historis Sate Maranggi, melainkan sebagai alat bantu untuk membaca, menafsirkan, dan menempatkan data primer ke dalam konteks yang lebih luas. Dengan demikian, sumber sekunder berperan dalam memperkaya perspektif analisis, terutama dalam mengaitkan temuan lapangan dengan teori identitas budaya, sejarah sosial, dan kajian kuliner.

Pendekatan ini sejalan dengan prinsip penelitian sejarah yang menempatkan sumber primer sebagai basis utama rekonstruksi peristiwa, sementara sumber sekunder digunakan untuk mendukung penafsiran dan menjaga ketajaman analisis historis (Kuntowijoyo, 2003).

