

**Bumbu Kacang dan Bumbu Halus untuk Berbagai Macam Sate Ayam di Indonesia.**

**Latifahtur Rahmah<sup>1\*</sup>, Ryan Jeremia<sup>1</sup>**

Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo Internasional

Email Penulis korespondensi [latifahurrmah@ottimmo.ac.id](mailto:latifahurrmah@ottimmo.ac.id)

Diterima: 15 Januari 2026

Dipublikasikan 20 Januari 2026

**Abstrak**

Sate ayam merupakan salah satu hidangan yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia, dengan ciri khas rasa yang berasal dari beragam kombinasi bumbu yang bervariasi di berbagai destinasi wisata dan di antara para penjual. Sate dibuat dengan cara ditusuk dengan bamboo dan dimasak dengan cara dibakar diatas api. Daging ayam, sebagai sumber makanan utama yang mudah ditemukan di Indonesia. Studi ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi berbagai varietas sate ayam Indonesia sebagai hidangan utama yang memiliki fungsi social. Pendekatan tinjauan pustaka etnografi yang meneliti sejarah makanan, praktik kuliner, dan keragaman varietas sate Ayam di Indonesia. Jenis bumbu yang digunakan terbagi menjadi dua yaitu bumbu kacang dan bumbu halus. Sate dengan bumbu kacang merupakan jeni yang paling populer dan memiliki beragam jenis seperti sate blora, sate ambal, sate madura, sate ponorogo, sate kuah dan sate tulang. Sedangkan Sate yang menggunakan bumbu halus contohnya adalah sate ayam kampung, sate taichan, sate ratu, sate lilit.

**Kata Kunci :** ayam, bumbu, halus, kacang, sate

**Abstract**

*Chicken satay is one of the most widely consumed dishes in Indonesia, with its distinctive flavor derived from a variety of spice combinations that vary across tourist destinations and vendors. Satay is made by skewering with bamboo and cooked by grilling over a fire. Chicken meat, as a staple food source that is easily found in Indonesia. This study aims to explore the potential of various varieties of Indonesian chicken satay as a main dish with a social function. An ethnographic literature review approach examines the history of food, culinary practices, and the diversity of chicken satay varieties in Indonesia. The types of seasoning used are divided into two: peanut sauce and ground spices. Satay with peanut sauce is the most popular type and has various types such as sate blora, sate ambal, sate madura, sate ponorogo, sate kuah and sate tulang. Meanwhile, satay that uses ground spices, for example, is sate ayam kampung, sate taichan, sate ratu, sate lilit.*

**Keywords:** chicken, ground, peanuts, satay, spices

**PENDAHULUAN**

Keragaman pangan berkaitan erat dengan heterogenitas budaya dan kondisi ekologis suatu wilayah. Hal ini mencerminkan spektrum luas sistem pangan yang dibentuk oleh berbagai latar budaya, lingkungan geografis, dan ekosistem lokal. Penelitian sebelumnya telah lebih jauh mengkaji bagaimana beragam sistem pangan ini berkontribusi pada perbedaan status gizi manusia

(Durazzo, 2019). Makanan khas daerah berasal dari tanaman dan ternak lokal, sehingga menghasilkan hidangan tradisional dengan karakteristik rasa yang khas yang tidak dapat ditiru di tempat lain (Szafrńska dkk, 2021). Kelezatan kuliner tradisional yang kaya sejarah dan berkualitas tinggi harus dimanfaatkan dan dipromosikan sepenuhnya sebagai aset yang merupakan bagian dari negara. Produk khas daerah diperoleh dari berbagai tanaman lokal dan ternak yang digunakan

dalam pembuatannya sehingga menghasilkan hidangan tradisional yang memiliki cita rasa tertentu yang tidak dapat ditiru di daerah lain (Szafrńska et al., 2021).

Sate merupakan salah satu hidangan yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia, tersedia di berbagai tempat mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran hotel kelas atas (Meutia et al., 2021). Pluralitas etnis dan kelompok masyarakat di Indonesia berkontribusi besar dalam membentuk dinamika kehidupan ekonomi, sosial, serta budaya. Saat pesanan disiapkan dan daging dipanggang, asap dan aroma manis yang dihasilkan menarik pelanggan tambahan. Cita rasa khasnya biasanya berasal dari jahe, ketumbar, dan gula aren, sedangkan asam jawa dalam bumbu marinasi berfungsi sebagai bahan pengempuk yang efektif, melembutkan bahkan potongan daging yang lebih keras (Widowati et al., 2023). Arang, salah satu bahan bakar buatan manusia tertua, secara historis memainkan peran penting dalam memasak dan memanaskan, dan terus digunakan hingga saat ini sebagai sumber panas utama untuk memanggang sate (Jelonek et al., 2020) dan (Adhiwirawan et al., 2023). Dalam dunia wisata kuliner, Indonesia terkenal dengan keragaman makanannya. Sate memiliki cita rasa yang berasal dari campuran berbagai rempah di setiap destinasi wisata di Indonesia dan setiap penjual memiliki keunikannya masing-masing (Suwandojo et al., 2023). Teknik memanggang yang digunakan dalam pembuatan sate melibatkan interaksi kompleks antara proses fisik dan kimia. Dalam praktiknya, juru masak seringkali bergantung pada intuisi dan pengalaman yang terakumulasi untuk mengelola teknik-teknik ini secara efektif. Keterampilan tersebut biasanya dibentuk oleh tradisi yang telah lama ada dan pengetahuan kuliner yang diturunkan dari generasi ke generasi (Adhiwirawan dkk., 2023). Di Indonesia, ayam diolah menjadi sate, hidangan yang sangat populer dan sering ditemukan di warung makan pinggir jalan maupun restoran kelas atas (Prasnowo & Hidayat, 2019). Terdapat berbagai macam jenis bumbu sate yang digunakan yaitu sate bumbu kacang dan sate bumbu halus. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi berbagai jenis sate ayam Indonesia dengan bumbu kacang dan bumbu halus.

## METODE

Studi ini menerapkan pendekatan tinjauan pustaka etnografi yang meneliti sejarah makanan, praktik kuliner, dan keragaman varietas sate ayam Indonesia. Data dikumpulkan dari berbagai sumber, termasuk artikel jurnal yang ditinjau sejawat dan bab buku yang berisi diskusi analitis, ringkasan, dan refleksi kritis oleh penulis sebelumnya. Baik materi digital maupun cetak dikonsultasikan; sumber cetak terdiri dari buku masak, kompilasi resep, dan referensi sejarah kuliner, sedangkan sumber daring mencakup jurnal ilmiah nasional dan

internasional. Data yang dikumpulkan diorganisasikan dan dianalisis secara sistematis menggunakan Microsoft Excel (Microsoft Corporation, AS) untuk menghasilkan tabel dan grafik untuk visualisasi data. Selain itu, observasi lapangan terbatas dilakukan melalui pemeriksaan resep sambal dan dokumentasi fotografi hidangan sate Indonesia untuk mendukung dan menguatkan temuan dari literatur.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah Sate di Indonesia

Sebagai bagian dari identitas budaya manusia, makanan memiliki jejak sejarah yang panjang dan jalinan berbagai aspek yang kompleks (Rahman, 2019). Sate merupakan hidangan warisan kuliner tradisional Indonesia yang dicirikan oleh beragam bahan dan formulasi rempah di berbagai daerah, sehingga menghasilkan berbagai jenis sate dan profil rasa (Suwandojo et al., 2023). Pembuatan sate Sejak zaman dahulu, kayu dan arang telah berfungsi sebagai bahan bakar utama untuk memasak dan memanaskan, dan tetap menjadi salah satu sumber energi yang dikembangkan manusia paling awal yang masih digunakan hingga saat ini (Jelonek dkk., 2020).

Sate Indonesia, yang biasa disebut sate, diyakini memiliki asal usul etimologis yang terkait dengan dialek Tionghoa, di mana istilah *sa tai Bak* berarti “tiga potong daging.” Penjelasan alternatif menunjukkan bahwa istilah tersebut mungkin berasal dari kata Tamil *catai*, yang berarti daging, menunjukkan kemungkinan pengaruh Timur Tengah atau Asia Selatan. Sate diperkirakan muncul di Indonesia pada abad kesembilan belas. Metode persiapan awal melibatkan merebus daging; namun, setelah kedatangan pedagang Muslim Tamil dan Gujarat serta pengenalan teknik memanggang ala kebab, memanggang menjadi teknik memasak yang dominan. Seiring waktu, sate berevolusi melalui penggabungan bahan-bahan dan metode persiapan yang khas, menjadi hidangan tradisional Indonesia yang mapan. Cita rasa khasnya, yang dibentuk oleh penggunaan rempah-rempah Indonesia yang aromatik, telah memungkinkan sate untuk melampaui batas geografis, sehingga diakui sebagai elemen penting dari warisan gastronomi Indonesia. Pemanfaatan arang sebagai bahan bakar serta penggunaan gerabah sebagai alat memasak merupakan karakteristik khas Indonesia. Dalam proses pengolahan, metode yang digunakan pada dasarnya tetap sama, meskipun terdapat beberapa penyesuaian, seperti penggunaan mesin untuk menghaluskan bumbu dan alat pemanggang modern dalam proses pemanggang sate. Teknik pencampuran bumbu hingga saat ini masih dilakukan secara manual guna mempertahankan cita rasa sate (Rahmah et al., 2024) (Sari dkk., 2023).

Dalam konteks wisata kuliner, Indonesia dikenal luas karena kekayaan keanekaragaman makanannya. Sate memiliki profil rasa yang khas yang berasal dari berbagai

kombinasi rempah-rempah di berbagai destinasi wisata, dengan masing-masing penjual memberikan karakteristik unik pada produk mereka (Suwandojo dkk., 2023) . Tusuk sate, yang berfungsi sebagai alat penyajian utama untuk hidangan seperti sate sapi, awalnya diproduksi secara manual, yang seringkali menghasilkan kualitas yang tidak konsisten. Seiring waktu, metode produksi telah berkembang dengan diperkenalkannya proses manufaktur semi-otomatis. Tusuk sate berbahan dasar bambu tetap tersedia secara luas dan umum digunakan di seluruh Indonesia (Prasnowo dkk., 2020) .

Sebuah buku referensi kuliner nasional komprehensif berjudul *Mustika Rasa : Resep Masakan Indonesia* dari Sabang hingga Merauke diterbitkan pada tahun 1967 oleh Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Buku ini mengumpulkan sekitar 1.500 resep yang mewakili masakan Indonesia, mencerminkan pengaruh dari tradisi kuliner Tiongkok, Arab, India, dan Eropa. Buku ini ditulis dalam bahasa Indonesia menggunakan kombinasi ejaan lama dan modern, seperti yang diilustrasikan oleh transisi dari ejaan sebelumnya menjadi ejaan modern . hingga bentuk kontemporer sate. Buku ini mendokumentasikan berbagai macam jenis sate, termasuk sate ajiyam (ayam), sate udang. (udang), sate bandeng (bandeng), sate manis (manis), sate gapit (Grip) dan sate gurih (gurih). Selain menyajikan resep, *Mustika Rasa* juga membahas kimia makanan, menekankan bahwa keragaman makanan dapat meningkatkan asupan nutrisi penting seperti karbohidrat, lemak, protein, air, mineral, dan vitamin, sehingga mengurangi risiko kekurangan gizi. Penyertaan bab tentang kimia makanan, yang menampilkan dokumentasi fotografi seorang anak yang pulih dari kwashiorkor setelah asupan nutrisi yang cukup, mencerminkan inisiatif pemerintah yang bertujuan untuk memerangi kekurangan gizi (Rahmah dkk, 2024). (Rahman, 2018)

Salah satu aspek budaya yang dipengaruhi India yang menjadi terkenal selama era kolonial adalah tradisi kuliner yang dikenal sebagai *rijsttafel*. Secara harfiah diterjemahkan, *rijst* artinya beras dan *Tafel* berarti meja, yang secara bersama-sama merujuk pada penyajian makanan berbasis nasi. Konsep ini mencerminkan adaptasi tradisi makanan asli ke dalam tata letak meja dan susunan hidangan ala Barat (Rahman, 2016) . Sebagai negara asal sate, Indonesia memiliki beragam resep sate. Sate tradisional Indonesia biasanya disajikan dengan saus kental yang terbuat dari rempah-rempah, saus kacang, atau bumbu lainnya, dan umumnya disertai dengan pelengkap seperti irisan cabai rawit, bawang merah, dan mentimun. Hidangan ini biasanya dikonsumsi dengan olahan nasi, termasuk nasi putih, lontong, atau ketupat (Prasnowo & Hidayat, 2019).

Persiapan rempah-rempah Indonesia secara tradisional menggunakan lesung dan alu, dan meskipun tersedia peralatan modern seperti blender dan pengolah makanan,

penggunaan alat tradisional tetap sangat dihargai. Lesung dan alu batu Indonesia, meskipun membutuhkan tenaga fisik yang lebih besar, menghasilkan tekstur dan profil rasa yang khas yang sulit dicapai dengan pengolahan mekanis. Sebelum digunakan, permukaan lesung harus kering, dan saat mengolah bahan-bahan seperti bawang putih atau cabai segar, penambahan sedikit garam atau gula dapat mempermudah penggilingan dengan bertindak sebagai bahan abrasif ringan. Alu tidak digunakan dengan gerakan menumbuk vertikal, tetapi dengan gerakan miring dan memanjang yang mengikuti desain lengkungnya untuk meminimalkan percikan dan memastikan penggilingan yang efektif. Pengikisan bahan secara berkala ke arah tengah lesung membantu menjaga keseragaman selama pengolahan. Setelah digunakan, lesung dan alu dibersihkan dengan air hangat dan dibiarkan kering di udara (Yuen, 2019).

Membakar adalah teknik memasak yang banyak digunakan dalam pembuatan sate. Proses ini biasanya menggunakan arang yang terbakar, dengan pengendalian api kecil dan panas yang intens, yang sering dicapai dengan menggunakan kipas bambu genggam. Mencegah sari daging menetes langsung ke arang sangat penting, karena dapat terjadi nyala api yang besar dan memberikan rasa gosong yang tidak diinginkan pada produk jadi (Priyono, 2017)(Harmayani dkk, 2019)

Metode memasak sate dengan memanggang merupakan fenomena fisikokimia yang kompleks. Pengolah makanan yang menggunakan pemanggangan Teknik biasanya bergantung pada intuisi dan pengalaman mereka selama proses tersebut. Intuisi dan pengalaman ini berasal dari kebiasaan dan warisan yang diturunkan oleh leluhur dari generasi ke generasi (Adhiwirawan dkk, 2023)



Gambar 1. Proses Pembakaran Sate  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Pemilihan bahan untuk sate ditandai dengan kepatuhan ketat terhadap persyaratan halal. Karena Indonesia memiliki populasi mayoritas Muslim, kehidupan sehari-hari sangat terkait dengan konsep halal, khususnya dalam kaitannya dengan konsumsi makanan (Rakhmawati dkk, 2021). Akibatnya, Indonesia memegang posisi penting dalam produksi makanan halal sebagai salah satu negara terbesar di Asia, memastikan implementasi dan pemeliharaan standar kuliner halal. Oleh karena itu, pengembangan kuliner halal telah menjadi komponen integral dari strategi ketahanan pangan nasional Indonesia (Anggraeni dkk, 2016). Di Indonesia, ayam disiapkan menggunakan beberapa metode pemotongan dasar, seperti dipotong menjadi potongan besar bertulang, potongan kecil, dan bentuk cincang. Namun demikian, persiapan sate ayam terbatas pada penggunaan potongan kecil dan cincangan (Karina and Amrihati, 2017).

Teknik rata-rata memotong sate ayam adalah dengan memotongnya menjadi potongan-potongan kecil, termasuk ayam. sate kampung, sate taichan, sate blora, ambal sate, ratu sate, ponorogo kuah dan madura yang paling terkenal Sate. Identitas daerah tercermin dalam praktik konsumsi makanan, gaya penyajian, peran fungsional hidangan, dan komposisi bumbu yang digunakan. Penggabungan karakteristik khas daerah menghasilkan produk kuliner Indonesia dengan kualitas khas yang terkait erat dengan tempat asalnya. Salah satu contohnya adalah sate Madura, yang namanya berasal dari daerah asalnya dan dikenal luas karena saus kacangnya yang khas. (Suwandojo dkk., 2023)

#### **Jenis Sambal yang Dibuak dengan Bumbu Kacang dan Bumbu Halus.**

Dalam proses memasak ayam menjadi sate di Indonesia, 2 jenis bumbu yang digunakan adalah kacang tanah dan bumbu halus. Pada bumbu kacang contohnya adalah sate blora, sate ambal, sate madura, sate ponorogo, sate kuah dan sate tulang. Sedangkan Sate yang menggunakan bumbu halus contohnya adalah sate ayam kampung, sate taichan, sate ratu, sate lilit.

#### **Sate Ayam Bumbu Kacang**

Sate Madura adalah salah satu jenis sate Indonesia yang paling terkenal dan banyak tersedia di berbagai wilayah di Indonesia, terutama di kota-kota besar di Pulau Jawa, termasuk Jakarta, Bandung, dan Surabaya. Hidangan ini biasanya disiapkan menggunakan ayam panggang dan disajikan dengan saus kacang yang disertai irisan bawang merah (Prasnowo & Hidayat, 2019). Contoh lain dari sate ayam dengan potongan daging kecil adalah sate taichan. Penampilan sate Madura yang berwarna cokelat tua sangat kontras dengan warna pucat sate taichan, yang dibumbui terutama dengan bawang putih. Sate taichan memiliki ciri khas rasa gurih yang berasal dari garam, sedikit rasa asam

dari air jeruk nipis, dan rasa pedas dari kecap. Disiapkan



Gambar 2. Sate Madura  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Sate tulang merupakan makanan khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Sate ini dibuat dari tulang ayam yang masih ada daging atau kulitnya. Tulang yang umumnya digunakan dalam hidangan ini adalah tulang ayam muda, bukan tulang tua. Agar lebih mudah dimakan, tulang ditumbuk lalu dicincang kasar sebelum dipanggang, tetapi tidak sampai hancur sepenuhnya. Sausnya terbuat dari bubuk cabai kering yang dicampur dengan kacang tanah, kecap manis, dan saus tomat. (Petriana et al., 2021) dan (Rosana Francisca Christy, 2018). Sate Ponorogo terbuat dari daging ayam yang ditusuk dengan tusuk bambu dan disajikan dengan saus kacang tanah dengan tekstur lembut dan rasa manis (Aditantri, 2016).

Sate Blora Sate berasal dari Kabupaten Blora di Jawa Tengah dan merupakan makanan khas daerah yang terkenal dengan saus kacangnya yang khas. Ciri unik dari hidangan ini adalah penyajiannya di atas wadah daun jati (pincuk), dengan porsi yang umumnya dijual berdasarkan



jumlah tusuk sate, bukan ukuran porsi standar. Sate Blora biasanya disantap dengan nasi putih atau lontong. Selain tradisi kulinernya yang khas, Blora juga dikenal sebagai pusat produksi jati dan minyak. Sumber daya jati yang melimpah di wilayah ini mendukung industri furnitur, dengan Blora sebagai produsen jati terbesar di Jawa. Kayu jati dari Blora secara luas dianggap memiliki kualitas unggul di Indonesia dan juga diakui secara internasional (Kurniadi dkk, 2016).

Berbeda dengan sate Blora, Madura, dan Ponorogo yang menggunakan kacang tanah, sate Ambal menggunakan ayam sebagai bahan utama dengan kecap fermentasi yang menjadi tempe. Sate ayam dari Kecamatan Ambal, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah, dikenal sebagai Sate. Sate Ambal, mencerminkan asal geografisnya. Varietas ini dibedakan oleh bumbu uniknya, yang membedakannya dari sate Indonesia lainnya; terutama, sausnya dibuat dari tempe rebus yang dihaluskan, yang berkontribusi pada karakter khasnya. Sate Ambal memiliki ciri khas berupa perpaduan seimbang antara rasa pedas, manis, dan gurih, disertai rempah-rempah aromatik, sementara rasa dan aroma khas tempe cenderung halus dan tidak mudah terdeteksi. Karena kualitas-kualitas inilah, Sate Ambal Sate Ambal dianggap sebanding dengan varietas sate terkenal lainnya. Selain itu, sate ini ditawarkan dengan harga yang relatif terjangkau dan memiliki atribut praktis seperti persiapan yang cepat dan rasa yang konsisten, yang meningkatkan daya tariknya. Karakteristik ini menjadikan Sate Ambal Kuah merupakan pilihan yang praktis, terutama bagi konsumen yang memiliki waktu terbatas, serta bagi individu yang sering mengonsumsi makanan lokal di luar rumah atau saat bepergian (Fadilah & Wibawanto, 2023).

Sate dari Pontianak merupakan makanan khas Kalimantan Barat yang unik. Berbeda dengan sate konvensional yang biasanya disajikan dengan saus kacang padat kental, sate kuah khas Pontianak disajikan dalam bentuk kuah. Cita rasa khasnya berasal dari kombinasi ketupat (kue beras), sate ayam, kuah gurih, saus kacang, dan air jeruk nipis. Sebelum disajikan, ketupat direndam dalam kuah, sehingga bumbu dan rempah-rempah dapat terserap sepenuhnya, dan dengan demikian meningkatkan cita rasa keseluruhan hidangan (Chaniago & Agmasar, 2022).

### **Sate Ayam Bumbu Halus**

Sate lilit, sate tradisional yang berasal dari Bali, dikenal luas dalam konteks kuliner internasional. Sate lilit dibuat dengan mencincang halus daging ayam, mencampurnya dengan campuran rempah-rempah, dan membentuk campuran tersebut di sekitar sereh (serai), yang berfungsi sebagai pengganti tusuk sate konvensional yang beraroma, sebelum dipanggang. Sate lilit umumnya

disiapkan untuk upacara budaya, di mana sate ini dikonsumsi oleh para peserta dan juga dipersembahkan sebagai bagian dari persembahan kepada leluhur (Rahmawati dkk., 2020).



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Yogyakarta, selain potensi pariwisata dan budayanya yang melimpah, juga memiliki beragam kuliner yang menarik wisatawan dengan kelezatan kulinernya. Sate Ratu adalah makanan khas Yogyakarta yang populer, terbuat dari ayam yang dimasak dengan bumbu merah dari cabai merah. Pembuatan sate ratu dibakar dengan sisi arang yang tidak terlalu dekat dengan sate sehingga menghasilkan sate yang matang merata (Insanaputra, 2023).

Lesung dan alu atau penggiling batu adalah peralatan terpenting sejauh ini. Mereka digunakan untuk menggiling, menghancurkan dan membuat bumbu halus yang sangat penting dalam cita rasa Indonesia. Perlu memilih lesung yang sedikit melengkung, berat, kokoh dan memiliki tekstur kasar. Jika tersedia, disarankan untuk membeli lesung dan alu yang terbuat dari batu vulkanik karena lebih keras dan, oleh karena itu, lebih tahan lama. Peralatan memasak utama mencakup lesung dan alu,

talenan, pisau daging, wajan, spatula, sendok sayur, serta alat pengukus, dengan wajan dan lesung-alu digunakan dalam pembuatan sate(Wijaya, 2019).

## PENUTUP

### Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa Di Indonesia, ayam diolah menjadi sate, dimakan dengan nasi, ketupat atau lontong (kue beras) dan dapat ditemukan di semua provinsi. Terdapat berbagai jenis sate ayam yang berbeda di Indonesia, masing-masing menggunakan bumbu dengan kacang-kacangan dan rempah-rempah yang dihaluskan. Jenis bumbu yang digunakan terbagi menjadi dua yaitu bumbu kacang dan bumbu halus. Sate dengan bumbu kacang merupakan jenis yang paling populer dan memiliki beragam jenis seperti sate blora, sate ambal, sate Madura, sate Ponorogo, sate kuah dan sate tulang. Sedangkan Sate yang menggunakan bumbu halus contohnya adalah sate ayam kampung, sate taichan, sate ratu, sate lilit.

### Saran

Berdasarkan kajian etnografi berbagai jenis sate ayam Indonesia dengan bumbu kacang dan bumbu halus. memperluas cakupan wilayah etnografis agar dapat menggambarkan keberagaman praktik dan makna budaya secara lebih komprehensif. Penelitian lanjutan juga dapat menggali lebih dalam dimensi simbolik, sosial, dan gender dalam penggunaan tusuk bambu, mengingat peralatan ini tidak hanya berfungsi sebagai alat dapur, tetapi juga memiliki nilai-nilai kultural yang melekat pada praktik kuliner tradisional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhiwirawan, E., Philander, E., Wahab, F. P., Fitriyanti, M., & Sambegoro, P. (2023). Heat transfer analysis of traditional Balinese satay grilling process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32(February). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100741>
- Aditantri, R. (2016). Sustainable Home Based Enterprise: Criteria toward the Concept Case Study: Kampung Sate, Ponorogo, Indonesia. *Jurnal Arsitektur, Bangunan, & Lingkungan*, 5(2), 67–74.
- Anggraeni, D., Kumadji, S., & Sunarti, S. (2016). PENGARUH KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN DAN LOYALITAS PELANGGAN ( Survei pada Pelanggan Nasi Rawon di Rumah Makan Sakinah Kota Pasuruan). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 37(1), 171–177.
- Chaniago, S. W. P., & Agmasar, S. (2022). *Mengulik sate kuah Pontianak, Kuliner Khas Kalimantan Barat*. <https://www.kompas.com/food/read/2022/11/02/113200475/mengulik-sate-kuah-pontianak-kuliner-khas-kalimantan-barat?page=all>
- Durazzo, A. (2019). The close linkage between nutrition and environment through biodiversity and sustainability: Local foods, traditional recipes, and sustainable diets. *Sustainability (Switzerland)*, 11(10), 10–12. <https://doi.org/10.3390/su11102876>
- Fadilah, & Wibawanto. (2023). Pengaruh Dimensi Presepsi Risiko terhadap Niat Berperilaku Penikmat Sate Ambal Kebumen. *Journal of Creative Industry*, 1(1), 29–37.
- Harmayani, Santoso, & Gardjito. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gajah Mada University Press. <https://play.google.com/books/reader?id=taGiDwAAQBAJ&pg=GBS.PA179&hl=id>
- Insanaputra. (2023). Strategi pemasaran digital ayam bakar papin sebagai kuliner khas Yogyakarta. *Pringgitan*, 4(2), 135–145. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.47256/prg.v4i2.250>
- Jelonek, Z., Drobniak, A., Mastalerz, M., & Jelonek, I. (2020). Environmental implications of the quality of charcoal briquettes and lump charcoal used for grilling. *Science of the Total Environment*, 747, 141267. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.141267>
- Karina and Amrihati. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kurniadi, D., Suprpto, A. W., Kurniadi, D., & Heriyanto, E. (2016). the Characteristics of Javanese Language in Blora Dialect. *Jurnal CULTURE*, 8(2), 208–219.
- Meutia, Ismail, T., & Bukhori, A. (2021). Consumer Perceptions of Sate Bandeng Attributes. *Joint Proceedings of the 2nd and the 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)*, 9, 28–32. <https://doi.org/10.2991/absr.k.210304.006>
- Permatasari, D. A., & Anggraeni, P. D. (2023). Eksperimen Pembuatan Sate Taichan Kuah Tongseng. *Journal of Hospitality and Tourism*, 1(2), 65–75. <https://doi.org/E-ISSN: 2964-4739>
- Petrian, Mulia, & Widani. (2021). Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan Berbahan Dasar Umbi-Umbian. *Journey*, 4(1), 261–276.
- Prasnowo, M. A., & Hidayat, K. (2019). Product development seasoning of Madura Satay. *Humanities and Social Sciences Reviews*, 7(3), 130–137. <https://doi.org/10.18510/hssr.2019.7320>
- Priyono, U. (2017). *Kuliner ( di ) Indonesia* (Issue di). Taman Budaya Yogyakarta.
- Rahmah, L., Sari, N. I. P., & Ansori, A. N. M. (2024). Diversity of Sate (Satay) As Indonesian Ancient

- Food. *Theory and Practice of Meat Processing*, 9(2), 125–134. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2024-9-2-125-134>
- Rahman, F. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 5(1), 31–49. <https://doi.org/https://doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118>
- Rahman, F. (2019). Meneroka Kajian Makanan sebagai Wacana Lintas Disiplin. *Metahumaniora*, 9(1), 41. <https://doi.org/10.24198/mh.v9i1.22870>
- Rakhmawati, N. A., Fatawi, J., Najib, A. C., & Firmansyah, A. A. (2021). Linked open data for halal food products. *Journal of King Saud University - Computer and Information Sciences*, 33(6), 728–739. <https://doi.org/10.1016/j.jksuci.2019.04.004>
- Rosana Francisca Christy. (2018). *Sate Tulang Khas Banjar Si Manis yang Bikin Nagih*. <https://www.tempo.co/gaya-hidup/sate-tulang-khas-banjar-si-manis-yang-bikin-nagih-889304>
- Sari, Gadu, & Mahsun. (2023). WISATA GASTRONOMI MENGENAL BUDAYA DAN SEJARAH MELALUI MAKANAN LOKAL ‘SATE REMBIGA’ DI MATARAM. *Open Journal System*.
- Suwandojo, Handajani, & Annisa. (2023). Satay as a Culinary Heritage of Indonesian Gastronomy. *Tourism Research Journal*, 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.30647/trj.v7i1.196>
- Szafrńska, J. O., Stasiak, D. M., & Sołowiej, B. G. (2021). Promotion of Cultural Heritage — Regional and Traditional Polish Meat Products. *Theory and Practice of Meat Processing*, 6(4), 368–374. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2021-6-4-368-374>
- Widowati, T. W., Margaretha, R., & Herpratiwi, S. (2023). *Etos Kerja Pedagang Etnis Madura Perantau Di Pasar Natar Ditinjau Dari Etika Bisnis*. 11(1), 685–694.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Yuen, D. (2019). Indonesian cooking Satays, Sambals and more. In *TUTTLE Publishing*. TUTTLE Publishing.