

BAB II

TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Terdapat banyak variasi yang menjelaskan tentang sejarah Sate Maranggi (Irvan Setiawan, 2017). Kisah yang paling dikenal oleh masyarakat luas adalah kisah Mak Anggi. Mak Anggi merupakan penjual Sate Maranggi dari Jawa Tengah pada tahun 1960-an. Kisah Mak Anggi berawal pada saat Mak Anggi sedang kesulitan menjaga cita rasa daging domba agar tetap segar dan layak untuk dikonsumsi karena pada saat itu belum ada lemari es. Daging kemudian direndam dalam air berbumbu, ditusuk, dibumbui lagi, dan kemudian baru dibakar oleh Mak Anggi. Daging yang telah Mak Anggi masak melalui proses pengolahan tersebut ternyata memiliki rasa yang lezat. Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai mengenal olahan daging khas Mak Anggi dan untuk mempermudah penyebutannya, masyarakat menambahkan huruf “R” menjadi Maranggi dan keberadaan Sate Maranggi tidak diketahui secara pasti kapan terciptanya.

Informasi lain tentang asal usul dari Sate Maranggi, merupakan akulturasi yang terjadi terhadap bangsa Tionghoa dan Indonesia (Samsul Ma’arif, 2021). Awal mulanya bangsa Tionghoa yang berkunjung ke wilayah Nusantara untuk melakukan transaksi perdagangan, namun seiring berjalannya waktu banyak bangsa Tionghoa yang memutuskan untuk menetap di Indonesia dan menyebar ke seluruh wilayah Indonesia salah satunya adalah Jawa Barat. Bangsa Tionghoa yang awalnya mengkonsumsi daging babi untuk dijadikan santapan mulai digantikan oleh daging sapi atau kambing karena masuknya ajaran Islam ke Indonesia. Pengaruh masakan Tionghoa pada Sate Maranggi dapat dilihat pada penggunaan bumbunya. Bumbu yang digunakan dalam Sate Maranggi sama dengan bumbu yang digunakan untuk membuat dendeng babi.

Versi ketiga dalam sejarah Sate Maranggi menyatakan bahwa Sate Maranggi dikembangkan oleh para buruh peternakan domba di Kecamatan Plered (Samsul Ma’arif, 2021). Satu-satunya daging yang mereka dapatkan adalah dari peternakan domba tempat mereka bekerja. Para peternak berusaha

untuk meningkatkan cita rasa dari daging domba yang tersisa. Daging domba dipotong kecil-kecil dan direndam dalam campuran rempah-rempah dengan sedikit gula aren. Bumbu-bumbu tersebut memberikan cita rasa yang lezat pada daging domba dan membantu pengawetannya.

2.1.1 Jenis Produk

Sate Maranggi adalah salah satu makanan tradisional khas Purwakarta, Jawa Barat. Sate Maranggi memiliki filosofi “*Tri Tangtu*” yang berarti tekad, ucap, dan tindakan yang kemudian diberi julukan sebagai “tiga daging setusuk” dalam bahasa Sunda (Garvin, 2019). Sate Maranggi tidak hanya dapat ditemukan di Purwakarta melainkan dapat ditemukan di daerah Cianjur dengan tata penyajian yang berbeda. Ada 2 (dua) macam daging yang dapat digunakan saat memasak Sate Maranggi, yaitu daging sapi dan daging kambing. Sama seperti soto yang memiliki variasi rasa pada setiap kota di Indonesia, Sate Maranggi juga memiliki ciri khasnya sendiri di setiap kotanya. Di Cianjur, Sate Maranggi disajikan dengan sambal oncom dan ketan bakar ataupun nasi timbel, sesuai dengan selera para pelanggan. Beda dengan Purwakarta, tempat dimana Sate Maranggi ditemukan, Sate Maranggi biasa disajikan dengan kecap manis dan acar sambal tomat.

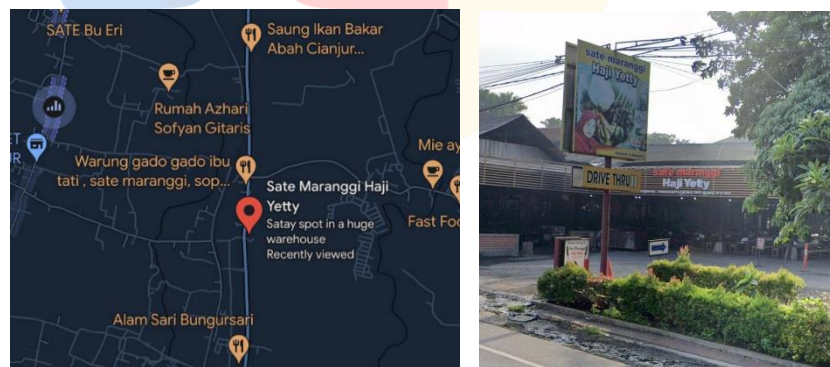
Walaupun terdapat perbedaan penyajian di kota yang berbeda, namun Sate Maranggi tetap memiliki ciri khas utama yaitu gula aren yang menjadi bahan dasar dari bumbu Sate Maranggi. Selain perbedaan dalam penyajian bumbu, proses memasak Sate Maranggi juga sedikit berbeda daripada sate lainnya. Sebelum dimasak di atas arang yang panas, Sate Maranggi dimarinasi kedalam bumbu kecap selama kurang lebih 30 (tiga puluh) menit hingga 1 (satu) jam. Di dalam bumbu marinasi Sate Maranggi terdapat jahe, kunyit, ketumbar, lengkuas, cuka lahang, kecap manis. Bawang merah, bawang putih, dan gula merah juga dapat ditambahkan sebagai bumbu bakar Sate Maranggi. Acar merupakan salah satu ciri khas lainnya dalam penyajian Sate Maranggi. Acar pada

Sate Maranggi terbuat dari tomat, cabe rawit, bawang merah, kecap manis serta daun kemangi (Unnima, 2023).

2.1.2 Lokasi atau Tempat

a. Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta

Sate Maranggi Haji Yetty berlokasi di Jalan Raya Cibungur, Kecamatan Bungursari, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat. Akses menuju Rumah Makan Sate Maranggi Haji Yetty sangat mudah dituju karena berada dekat dengan pusat kota. Jika menggunakan kereta api, dari stasiun kereta api Purwakarta hanya menempuh 30 (tiga puluh) menit. Jika melalui jalur tol (*tax on location*), keluar Tol Kalijati atau Cipali, ambil jalur kiri menuju Cikampek Jakarta Bandung hingga keluar Tol Cikampek, ambil jalur kiri menuju Cikampek Bungursari Purwakarta, belok kanan setelah lampu merah lalu tetap di jalan hingga terlihat Rumah Makan Sate Maranggi Haji Yetty yang berada di sebelah kiri jalan raya. Jika melalui jalur tol (*tax on location*), keluar Tol Sadang, ambil jalur kiri menuju Sadang Purwakarta Subang, belok kiri ketika lampu merah lalu tetap di jalan hingga terlihat Rumah Makan Sate Maranggi Haji Yetty yang berada di sebelah kanan jalan raya.

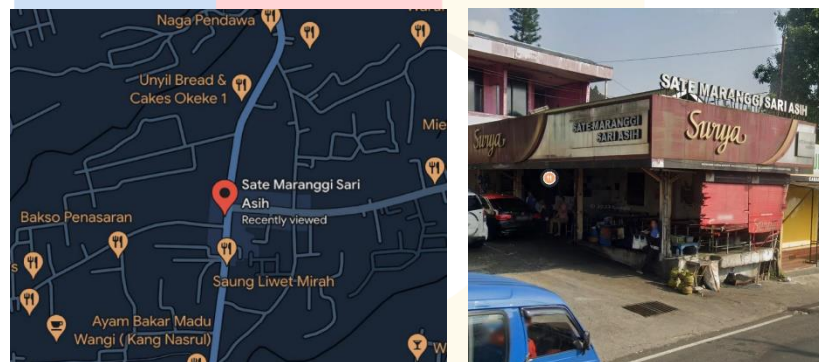


Sumber: *Google Map, 2023*

Gambar 2.1.2.1 Peta Lokasi Sate Maranggi Haji Yetty

b. Sate Maranggi Sari Asih di Pacet

Sate Maranggi Sari Asih berlokasi di Jalan Raya Pacet, Cipendawa, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Sate Maranggi Sari Asih sudah menjadi destinasi wajib jika sedang berkunjung ke Puncak, Jawa Barat. Akses menuju Rumah Makan Sate Maranggi Sari Asih mudah ditempuh karena berada di tempat strategis yaitu Jalan Raya Puncak. Jika dari arah Puncak, lurus saja setelah melewati Istana Cipanas hingga terdapat Resto Alam Sunda di sisi kanan jalan dan terdapat patung mangkok ayam. Rumah Makan Sate Maranggi Sari Asih berada tepat di seberang dengan Kantor Pegadaian.

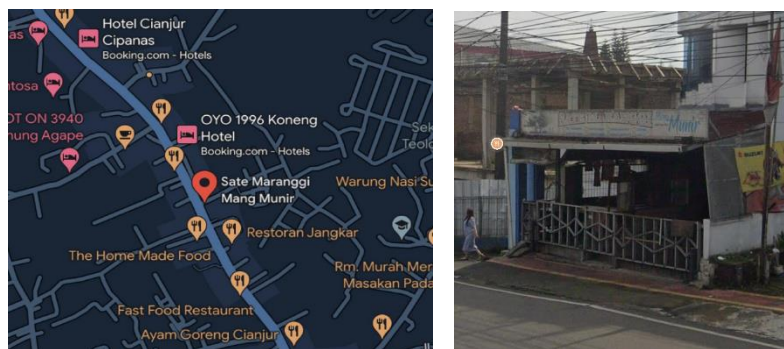


Sumber: *Google Map, 2023*

Gambar 2.1.2.2 Peta Lokasi Sate Maranggi Sari Asih

c. Sate Maranggi Mang Munir di Cianjur

Sate Maranggi Mang Munir berlokasi di Jalan Raya Puncak - Cianjur, Gadog, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Akses menuju Rumah Makan Sate Mang Munir sangat mudah dituju karena berada di samping jalan raya dan hanya berjarak 1 (satu) kilometer dari Istana Cipanas. Lokasi Rumah Makan Sate Mang Munir tepatnya hanya berjarak beberapa meter dengan Toserba Selamat Cipanas, bersebelahan dengan Toko Gya Sport atau berseberangan dengan Restoran Jangkar. Jarak antara Sate Maranggi Sari Asih dengan Sate Maranggi Mang Munir 1,5 kilometer saja.



Sumber: *Google Map*, 2023

Gambar 2.1.2.3 Peta Lokasi Sate Maranggi Mang Munir

2.1.3 Lama Berkecimpung di Bidang

a. Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta

Pada tahun 1985 orang tua Haji Yetty membuka usaha es kelapa di Purwakarta, lalu pada tahun 1990 Haji Yetty bergabung dengan usaha keluarganya dan mendirikan Sate Maranggi Haji Yetty. Namun, bergabungnya Ibu Yetty dalam usaha keluarga tidak semudah yang dibayangkan karena Ibu Yetty sendiri saat itu hanyalah seorang ibu rumah tangga. Dilansir oleh Food Indozone (2023), dengan modal awal Rp 200.000 (dua ratus ribu rupiah) Ibu Yetty membeli daging sebanyak 2 (dua) kilogram dan membuat sate untuk di jual. Seiring berjalannya waktu, Ibu Yetty menjual total hingga 2,5 ton daging di seluruh cabang rumah makannya di Pulau Jawa. Pusat Sate Maranggi Haji Yetty adalah di Purwakarta, namun saat ini telah memiliki 5 (lima) cabang, yaitu di Cibubur, Tangerang, Bandung, KM 57, dan Cempaka Putih.

b. Sate Maranggi Sari Asih di Cianjur

Awal mulanya, kakak dari Bapak Waduloh berdagang Sate Maranggi di pinggiran jalan dan tidak menetap karena sering kali diusir dan dilarang untuk berjualan oleh warga setempat. Dengan usaha dan perjuangan akhirnya kakak dari Bapak Waduloh dapat membeli ruko (rumah toko). Total 20 (dua puluh) tahun lebih keluarga Bapak Waduloh sudah berjualan Sate Maranggi Sari Asih.

Bermula dari berjualan tidak menetap di pinggir jalan sekitar wilayah pertigaan Jalan Raya Pacet, Cipanas, namun sekarang dengan penjualan mereka yang semakin meningkat hingga lebih dari 3.000 tusuk sate per harinya, Sate Maranggi Sari Asih telah menetap di 2 (dua) kavling ruko di Cipanas.

c. Sate Maranggi Mang Munir di Cianjur

Sate Maranggi telah ditemukan sekitar tahun 1960 di Kota Plered, Purwakarta. Tidak lama setelah Sate Maranggi ditemukan, pada tahun 1975 ayah dari Bapak Yudi mulai berjualan Sate Maranggi di pinggir jalan tempat untuk pejalan kaki dengan menggunakan tenda biru. Adanya larangan dari pemerintah untuk tidak berjualan disana, akhirnya ayah dari Bapak Yudi menyewa ruko (rumah toko) untuk Sate Maranggi Mang Munir. Setelah 48 (empat puluh delapan) berdirinya Sate Maranggi Mang Munir, mereka tidak hanya menjual Sate Maranggi melainkan juga menjual makanan khas Sunda lainnya.

2.1.4 Keunggulan Objek

a. Sate Maranggi Haji Yetty

Sate Maranggi Haji Yetty

Jalan Raya Cibungur, Cibungur, Purwakarta Regency, West Java

4.5 ★★★★★ 68,790 reviews ⓘ

Sumber: *Google Review*, 2023

Gambar 2.1.4.1 Google Review 2023 Sate Maranggi Haji Yetty

Berdasarkan ulasan para konsumen pada sumber yang penulis dapatkan di *Google Review 2023* diatas, Sate Maranggi Haji Yetty yang berlokasi di Cibungur, Purwakarta memiliki ulasan sebesar 4,5 bintang dan telah mendapat ulasan sebanyak 68.790 kali. Sate Maranggi Haji Yetty memiliki parkir yang luas dan banyak sekali meja yang disediakan sehingga pelanggan tidak pernah kehabisan

tempat duduk ketika datang ke Sate Maranggi Haji Yetty. Proses penyajian Sate Maranggi kepada pelanggan tidak menunggu waktu yang lama karena sate pada Haji Yetty telah dimasak setengah matang sebelum dibakar, sehingga hanya memerlukan proses pembakaran yang sebentar.



Sumber: Penulis, 2023

Gambar 2.1.4.2 Proses Pembakaran Sate Maranggi Haji Yetty

Sate Maranggi Haji Yetty juga memiliki lokasi yang cukup strategis dan mudah di temukan oleh pelanggan. Semenjak Virus Covid-19, Sate Maranggi Haji Yetty juga menawarkan *drive thru* pada kendaraan pribadi, sehingga meminimalisir kontak fisik sesama pelanggan. Selain menu andalan berupa Sate Maranggi, Sate Maranggi Haji Yetty juga memiliki beberapa menu lainnya, antara lain sayur asem, gado-gado, gulai sapi, gorengan, es kelapa muda, nasi tutug oncom, dan lainnya.



Sumber: Penulis, 2023

Gambar 2.1.4.3 Menu Lain di Sate Maranggi Haji Yetty

b. Sate Maranggi Sari Asih

Sate Maranggi Sari Asih

Jl. Raya Pacet, Cipendawa, Cianjur Regency, West Java

4.5 ★★★★★ 18,975 reviews ⓘ

Sumber: *Google Review*, 2023

Gambar 2.1.4.4 *Google Review* 2023 Sate Maranggi Sari Asih

Berdasarkan ulasan para konsumen pada *Google Review* 2023 diatas, Sate Maranggi Sari Asih yang berlokasi di Jalan Raya Pacet, Cipendawa, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat memiliki ulasan sebanyak 4,5 bintang dan telah diulas sebanyak 18.975 kali. Sate Maranggi Sari Asih memiliki waktu operasional selama 24 (dua puluh empat) jam setiap harinya. Sate Maranggi Sari Asih memiliki wilayah parkir sehingga tidak mengganggu pengguna jalan lainnya dan untuk Sate Maranggi sendiri bisa memilih untuk dicampur dengan lemak atau daging seluruhnya. Proses pembakaran Sate Maranggi yang sudah dimarinasi dilakukan secara terus menerus sehingga pelanggan yang datang tidak menunggu lama. Pemilik Sate Maranggi Sari Asih memberikan izin untuk pedagang keliling seperti penjual stroberi, gemblong, dan mochi untuk berjualan di area parkir. Para pedagang keliling tersebut juga turut membantu untuk menyajikan teh tawar hangat secara gratis setiap ada pelanggan yang datang.



Sumber: Penulis, 2023

Gambar 2.1.4.5 Proses Pembakaran Sate Maranggi Sari Asih

c. Sate Maranggi Mang Munir

Sate Maranggi Mang Munir

Jl. Raya Puncak - Cianjur, Gadog, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat

4.6 ★★★★★ 972 reviews ⓘ

Sumber: *Google Review*, 2023

Gambar 2.1.4.6 Google Review 2023 Sate Maranggi Mang Munir

Berdasarkan ulasan para konsumen pada *Google Review* 2023 diatas, Sate Maranggi Mang Munir berlokasi di Jalan Raya Puncak - Cianjur, Gadog, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat memiliki ulasan sebanyak 4,6 bintang dan telah di ulas sebanyak 972 *reviews*. Proses pembuatan Sate Maranggi Mang Munir dibuat langsung oleh sang pemilik yaitu Bapak Yudi untuk menjaga keaslian cita rasa. Sate Maranggi Mang Munir juga menyediakan sambal dadak dengan tingkat kepedasannya dapat diatur sesuai keinginan para pelanggan dan baru dibuat ketika ada pesanan yang datang sehingga sambal selalu segar ketika dihidangkan kepada para pelanggan. Sate Maranggi Mang Munir dapat ditempati oleh kurang lebih 30 (tiga puluh) pelanggan di lantai pertama dan 15 (lima belas) hingga 20 (dua puluh) orang di lantai kedua. Di lantai 2 (dua) terdapat musholla yang dapat digunakan oleh para pengunjung.



Sumber: Penulis, 2023

Gambar 2.1.4.7 Sambal Dadak dan Menu Lainnya di Mang Munir

2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2.2.1 Referensi Ilmiah

No	Judul Referensi	Sumber	Review
1.	Sate Maranggi: Kuliner Khas Kabupaten Purwakarta (Irvan Setiawan, 2017)	https://media.neliti.com/media/publications/291919-sate-maranggi-kuliner-khas-kabupaten-pur-ed23c2d4.pdf	Menitik beratkan pada sejarah Sate Maranggi (asal mula nama, proses pembuatan, dan upaya pelestarian).
2.	Analisis Minat Beli Sate Maranggi Wisatawan yang Berkunjung ke Kabupaten Purwakarta (Dyanda Amelia, Uuh Sukaesih, Miswan, 2022)	https://usahid.ac.id/conference/index.php/snpk/article/download/27/24/20	Karakteristik pembeli Sate Maranggi adalah wanita dengan usia 31-40 tahun dengan lebih dari 1x pembelian menggunakan mobil pribadi.
3.	Minat Beli Ulang Berbasis Citra Merek, Harga, dan Kualitas Produk (Kasus Pada Sate Maranggi SN4444 Tajur Bogor) (Sudarjati, Titiek Tjahja Andari, Rizka Rosyada, 2020)	http://repository.unida.ac.id/3317/1/Nas7_Minat%20Beli%20Ulang.pdf	Faktor citra merek, harga, dan kualitas produk mempengaruhi minat beli ulang konsumen.
4.	Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sate Maranggi Bah Use Purwakarta	http://repository.upi.edu/88074/	Faktor citra merek dan kualitas produk mempengaruhi keputusan pembelian konsumen.

	(Novani Cahya Nurrohmah, 2022)		
5.	Strategi Pemberdayaan Wisata Kuliner Sate Maranggi dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat (Deslia Amalia Putri, 2021)	https://digilib.uinsgd.ac.id/48280/	Strategi pemberdayaan Sate Maranggi di Plered dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam membuka lapangan pekerjaan.
6.	Sistem Informasi Penjualan Babacakan Sate Maranggi Parung Berbasis Java (Karin Mahararindri, 2023)	https://www.jim.undra.ac.id/index.php/jrami/article/viewFile/7946/1300	Sistem informasi penjualan yang tepat dapat meminimalisir kerugian pada rumah makan.
7.	Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi dengan Metoda ASLT (<i>Accelerated Shelf Life Testing</i>) Berdasarkan Pendekatan <i>Arrhenius</i> (Ulil Hikmah Pitasari, Ir. H. Thomas Gozali, MP, Dr.Ir. Yudi Garnida,MS, 2016)	http://repository.unpas.ac.id/128/1/Artikel%20bismillah%20LAPORAN%20SEMINAR%20USULAN%20PENELITIAN_alhamdu.pdf	Kualitas produk yang baik bergantung pada teknik penyimpanan Sate Maranggi sebelum diolah dan disajikan ke konsumen.

Tabel 2.2.2 Referensi Video

No	Judul Referensi	Sumber	Review
1.	S2 - EPISODE 3 - Kisah Kehangatan di Balik Sate Maranggi Khas Purwakarta	https://www.youtube.com/watch?v=qsDvwwWhetI&	Kisah keluarga Bah Use melanjutkan bisnis Sate Maranggi setelah

	(Kisarasa, 2023)	ab_channel=Kisarasa	
2.	Nikmatnya Buka Puasa Sate Maranggi Khas Purwakarta (CNN Indonesia, 2023)	https://www.youtube.com/watch?v=qaEe5YScyJ8&ab_channel=CNNIndonesia	Perjalanan ke kampung Plered lalu ke Purwakarta dan berbuka puasa dengan Sate Maranggi.
3.	Sibuknya Penguasaha Satai Maranggi (CNN Indonesia, 2023)	https://www.youtube.com/watch?v=1nudZ8XcI1A&ab_channel=CNNIndonesia	Kesibukan dan proses pembuatan Sate Maranggi Haji Yetty.
4.	GILA!!! HABIS 1 TON DAGING DALAM SEHARI!!! (Nex Carlos, 2019)	https://youtu.be/1g7uQVX3in4	Mengunjungi dan mencicipi Sate Maranggi Haji Yetty, Purwakarta.
5.	GAK PERNAH SEPI!!! RAME TERUS! SATE MARANGGI TERKENAL DI CIPANAS! (Separuh Aku Lemak, 2020)	https://youtu.be/9GgtYDuKvIw	Mengunjungi dan mencicipi Sate Maranggi Sari Asih, Cianjur.
6.	VIRAL SATE MARANGGI MANG MUNIR!! Kedua Terlama di Cipanas, banyak pilihan menu dan sambalnya (Othman Media Kreasindo, 2022)	https://www.youtube.com/watch?v=XtGXldTpta8&ab_channel=OthmanMediaKreasindo	Mengunjungi dan mencicipi Sate Maranggi Mang Munir, Cipanas.