Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa

Vol 5 No 5 Tahun 2025
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

ANALISIS TANTANGAN TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA SATE KERE SEBAGAI KULINER LOKAL KOTA SURAKARTA

Bagaskoro Pamenang, Latifah Khusnul Qotimah, Mardiani Rahayu Pramesti, Purnaning Hapsari Widyaningrum, Sofy Nurhaliza, Danang Purwanto
Universitas Sebelas Maret
purnaninghpsr2004@student.uns.ac.id, latifahchusnul55@student.uns.ac.id, bagaskoropamenang@student.uns.ac.id, sofylzz@student.uns.ac.id, dianayupramesti@student.uns.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tantangan yang dihadapi dalam pengembangan usaha Sate Kere sebagai bagian dari kuliner tradisional khas Kota Surakarta yang memiliki nilai historis, sosial, dan kultural. Sate Kere, yang berasal dari kreativitas masyarakat kelas bawah pada masa kolonial dengan bahan sederhana seperti tempe gembus dan jeroan sapi, kini menjadi simbol ketahanan hidup serta identitas lokal masyarakat Solo. Melalui pendekatan deskriptif-kualitatif, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap pelaku usaha generasi kedua, yaitu pengelola "Sate Kere Yu Rebi". Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun usaha ini sempat mengalami masa kejayaan, eksistensinya kini menurun akibat tantangan eksternal seperti persaingan makanan modern, perubahan selera generasi muda, serta minimnya perhatian pemerintah dalam bentuk promosi maupun keringanan beban pajak. Selain itu, keterbatasan sumber daya dan akses terhadap fasilitas penunjang juga menjadi hambatan serius. Di sisi lain, upaya promosi melalui media sosial dan platform digital telah mulai dilakukan, meski belum optimal dalam meningkatkan daya saing usaha. Penelitian ini merekomendasikan adanya sinergi antara pemerintah, pelaku UMKM, dan masyarakat untuk mendukung pelestarian kuliner tradisional serta menjadikan Sate Kere sebagai produk unggulan wisata kuliner berbasis budaya yang berkelanjutan dan mampu mendorong pemberdayaan ekonomi lokal.

Kata kunci: *Sate Kere, kuliner tradisional, Surakarta, pemberdayaan masyarakat, UMKM*

Article History
Received: Juni 2025
Reviewed: Juni 2025
Published: Juni 2025

Plagirism Checker No 234
Prefix DOI :
10.9765/Krepa.V218.3784
Plagirism Checker No 234
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/Krepa.v1i2.365
Copyright : Author
Publish by : Krepa

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Pendahuluan

Kota Surakarta, atau yang lebih dikenal sebagai Solo, merupakan salah satu kota budaya terkemuka di Indonesia yang terletak di jantung Provinsi Jawa Tengah. Kota ini dikenal luas sebagai pusat kebudayaan Jawa dengan kekayaan tradisi yang masih terjaga hingga kini. Tidak hanya melalui seni pertunjukan dan adat istiadat, kekayaan budaya Surakarta juga tercermin dalam kuliner tradisionalnya yang beragam dan khas. Berbagai agenda budaya seperti Kirab Malam Satu Suro, Solo Batik Carnival, Grebeg Sudiro, hingga Sekaten menunjukkan betapa kuatnya akar budaya di kota ini. Namun, potensi wisata Surakarta tidak hanya terbatas pada aspek sejarah dan budaya visual semata, melainkan juga pada sektor kuliner yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan (Pradipta, 2021).

Kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai media ekspresi budaya dan identitas lokal. Dalam konteks pariwisata, kuliner tradisional memainkan

peran penting sebagai pengalaman budaya yang otentik dan menarik. Wisata kuliner menjadi salah satu cara bagi wisatawan untuk mengenal lebih dekat kehidupan masyarakat lokal, nilai-nilai budaya, serta sejarah yang diwariskan melalui makanan. Salah satu makanan tradisional Surakarta yang memiliki daya tarik kuat adalah sate kere.

Sate kere merupakan salah satu warisan kuliner yang telah ada sejak masa penjajahan Belanda. Nama "kere" yang berarti miskin mencerminkan latar belakang historis makanan ini. Pada masa itu, sate merupakan makanan mewah yang hanya bisa dinikmati oleh kalangan atas. Masyarakat kelas bawah kemudian menciptakan alternatifnya dengan bahan-bahan yang lebih murah seperti tempe gembus dan jerohan, sehingga lahirlah sate kere sebagai bentuk perlawanan simbolik terhadap ketimpangan sosial-ekonomi (Wulandari & Soetopo, 2025). Dari sinilah muncul makna filosofis dari sate kere sebagai simbol kesederhanaan dan ketahanan hidup masyarakat kecil.

Meski hanya dijajakan dengan gerobak dorong dan disajikan di pinggir jalan, sate kere mampu menarik perhatian masyarakat luas. Pembeli bahkan rela mengantri dan menikmati makanan ini tanpa mempedulikan tempat makannya yang sederhana. Awalnya sate kere dibuat dari jeroan kerbau, tetapi karena kesulitan dalam mendapatkan bahan tersebut, kini digantikan oleh jeroan sapi seperti kikil, hati, dan limpa. Yang paling unik dan terkenal dari sate kere adalah tempe gembus, yaitu ampas tahu yang difermentasi dan dibakar seperti sate pada umumnya. Penyajiannya dilengkapi dengan lontong dan sambal kacang, serta bawang merah dan cabai rawit sebagai pelengkap (Harjanto, 2014; Javanologi, 2021).

Kuliner seperti sate kere mencerminkan bagaimana masyarakat mampu menciptakan solusi kreatif dari keterbatasan, dan pada saat yang sama mempertahankan cita rasa yang khas. Dalam perkembangan pariwisata saat ini, kuliner lokal seperti sate kere memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk wisata berbasis budaya. Hal ini selaras dengan tren wisata berbasis pengalaman otentik yang semakin diminati oleh wisatawan modern. Kuliner tidak lagi sekadar pelengkap perjalanan, melainkan menjadi tujuan utama wisata.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi sate kere sebagai bagian dari wisata kuliner Surakarta. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif untuk mengkaji sejarah, bahan baku, proses pembuatan, nilai budaya, dan strategi pengembangan kuliner ini sebagai daya tarik wisata yang berkelanjutan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pelestarian kuliner tradisional serta peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal melalui sektor pariwisata.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif yang mengadopsi pendekatan deskriptif. Kualitatif bertujuan untuk memahami makna yang terjadi atau hasil karya yang dijadikan fokus penelitian, observasi diperlukan untuk memahami alur kehidupan yang menjadi fokus pada penelitian. Deskriptif merupakan hasil yang dikumpulkan setelah melakukan observasi pada salah satu UKM Sate Kere. Semua data dan sumber data diperoleh dengan cara wawancara dengan pemilik usaha Sate Kere, semua dialog yang dilakukan dengan pada tanya jawab dengan narasumber merupakan sumber data. Pengumpulan data dilakukan dengan cara teknik simak dan juga teknik merekam. Teknik simak merupakan metode mendengarkan atau memperhatikan suatu percakapan untuk mengumpulkan data. Langkah selanjutnya setelah mendengarkan adalah menggunakan teknik catat, yaitu mencatat informasi yang diperoleh sebagai bentuk presentasi data. Teknik catat yang diterapkan melibatkan percakapan dengan pemilik usaha Sate Kere. Penulis akan menyajikan data dalam bentuk beberapa potongan transkrip dialog percakapan yang memuat jawaban yang berkaitan, diwujudkan dalam bentuk data tertulis. Proses analisis data dilakukan secara simultan dengan mengidentifikasi data, menganalisisnya, dan merumuskan kesimpulan.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas **Vol 5 No 5 Tahun 2025**
ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Hasil dan Pembahasan

a. Hasil

Latar Belakang Usaha Sate Kere

Sate Kere merupakan makanan yang berbahan dasar dari tempe gembus atau ampas tahu yang difermentasi atau jeroan sapi seperti kikil. Sate Kere disajikan dengan bumbu kacang atau sambal kecap seperti sate pada umumnya. Sate kere juga memiliki sejarah yang menarik, sebagai bentuk kreativitas masyarakat Solo dalam memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia dan mampu dijangkau oleh kalangan bawah. Pada tahun 1985 seorang pedagang yang bernama Ibu Rebi memulai usaha kuliner Sate Kere yang memasarkan jualannya dengan cara berkeliling. Alasan Bu Rebi memilih usaha kuliner Sate Kere adalah karena pada saat itu kuliner Sate Kere masih jarang diperjualbelikan. Pada tahun 1991 generasi kedua dari Ibu Rebi menggantikan ibunya berjualan Sate Kere, pada generasi ini cara berjualannya tidak dengan cara berkeliling namun sudah menetap di sebuah kios yang bernama "Sate Kere Yu Rebi" tepatnya di daerah Laweyan, Kota Surakarta. Usaha Sate Kere ini mengalami puncak kejayaan pada tahun 2000-an yang dibuktikan dengan datangnya pejabat ataupun artis yang mencoba kuliner Sate Kere Bu Rebi. Usaha Sate Kere Bu Rebi ini masih bertahan hingga saat ini dan waktu operasional usaha ini dimulai dari pukul 12.00 - 20.00 WIB. Hasil penjualan sering mengalami peningkatan pada saat jam makan siang pada saat ada event tertentu seperti Hari Raya Idul Fitri.

Kondisi Usaha Sate Kere

Usaha Sate Kere Bu Rebi sempat mengalami puncak kejayaan pada tahun 2000-an namun, seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern dan perubahan selera masyarakat membuat usaha ini mengalami penurunan eksistensi. Generasi kedua yang sekarang mengelola usaha Sate Kere Bu Rebi mencoba mempertahankan eksistensi usahanya dengan cara melakukan promosi melalui platform FaceBook serta memanfaatkan platform Gojek dan Grab untuk menambah jangkauan konsumen yang lebih luas. Dalam konteks kuliner penurunan eksistensi kuliner Sate Kere ini diakibatkan oleh beberapa hal salah satunya yaitu, adanya persaingan jenis inovasi makanan yang semakin modern yang digemari oleh anak muda hal tersebut dapat dibuktikan dengan customer yang datang hanya karena sudah berlangganan sejak dulu dan mayoritas adalah orang tua. Dengan penurunan eksistensi Sate Kere pada saat ini tentunya berakibat dengan penurunan jumlah pelanggan yang mengakibatkan menurunnya jumlah pendapatan penjualan. Pengelola usaha Sate Kere mengaku bahwa hasil pendapatan penjualan seringkali kurang untuk biaya hidup sehari hari ditambah lagi usaha Sate Kere ini merupakan satu satunya usaha yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari hari. Namun Ibu Indah mengaku bahwa memilih bertahan dan akan meneruskan usaha Sate Kere ini karena sebagai bentuk peninggalan warisan usaha kuliner dari keluarganya.

Masalah Eksternal

Ibu Indah sebagai generasi kedua yang mengelola usaha Sate Kere ini mengaku tidak pernah mendapatkan bantuan dari pihak eksternal yaitu pemerintah secara signifikan. Dahulu sempat diberikan bantuan kios di daerah Gladak Galabo dengan biaya sewa yang murah, namun tidak bertahan lama karena kurangnya sumber daya untuk mengelola kios tersebut. Masalah utama yang dihadapi Ibu Indah dalam mengelola usaha ini tidak hanya dalam hal penurunan eksistensi dari Sate Kere namun, tingginya pajak bangunan dan pajak makanan yang diterapkan oleh pemerintah membuat Ibu Indah sebagai pelaku UMKM merasa keberatan, padahal kepemilikan kios Sate Kere Ibu Indah saat ini sudah atas nama kepemilikan sendiri. Ibu Indah menjelaskan bahwa setiap bulannya beliau harus membayar pajak bangunan kepada DISPORA sebesar Rp 500.000,- setiap bulannya, sedangkan untuk pajak makanan beliau harus menyisihkan kurang lebih 10% dari hasil penjualan Sate Kere. Kebijakan inilah yang memberatkan Ibu Indah sebagai pelaku UMKM apalagi pada era sekarang eksistensi Sate Kere mengalami penurunan yang signifikan sehingga berakibat terhadap hasil pendapatan penjualan. Ibu Indah berharap agar pemerintah lebih peduli terhadap pelaku UMKM dengan adanya bantuan promosi atau penurunan pajak bangunan serta pajak makanan.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas Vol 5 No 5 Tahun 2025
ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

b. Pembahasan

Pemberdayaan masyarakat menurut Mansour Fakih merujuk pada ketidakadilan karena adanya dominasi dari suatu kelompok dan perlu dilakukan perubahan untuk menuju tatanan kehidupan yang lebih baik. Teori ini menganalisis dominasi kelompok kuat terhadap kelompok dibawahnya. Menurut Resnick dan Wolff sebagaimana dikutip oleh Mansour Fakih, kelas sosial dipahami sebagai suatu proses dalam masyarakat, di mana sebagian anggotanya menempati posisi sebagai pihak yang melakukan kerja dan menciptakan nilai lebih. Sementara itu, terdapat pihak lain yang tidak terlibat langsung dalam proses kerja, namun mengambil dan mengelola nilai lebih tersebut. Dalam konteks masyarakat kapitalis, kelompok ini dikenal sebagai kaum kapitalis, yang memiliki kuasa untuk mendistribusikan hasil surplus tersebut sesuai dengan kepentingannya dalam struktur sosial yang ada.

Dalam penelitian ini penjual sate kere adalah seorang yang menghasilkan nilai lebih, tetapi tidak dapat menikmati secara maksimal nilai yang mereka hasilkan. Ibu Indah selaku penjual Sate Kere harus membayar pajak bangunan kepada DISPORA sebesar Rp 500.000,- setiap bulannya, sedangkan untuk pajak makanan beliau harus menyisihkan kurang lebih 10% dari hasil penjualan Sate Kere. Tempat Bu Indah berjualan merupakan tempat miliknya sendiri, tetapi masih dibebani pajak bangunan setiap bulannya. Kebijakan tersebut memberatkan Ibu Indah selaku UMKM dan memperburuk kondisi UMKM yang sudah rentan.

Menurut Gurnadi, seperti yang dikemukakan oleh Adi Fahrudin, pemberdayaan dimaknai sebagai suatu proses dalam pengembangan masyarakat yang bertujuan memberikan peluang, pengetahuan, serta keterampilan kepada individu agar mereka dapat meningkatkan kapasitas diri, menentukan arah masa depan secara mandiri, dan turut berperan aktif dalam kehidupan komunitasnya. Bu Indah tidak pernah mendapatkan bantuan untuk menunjang usahanya seperti bantuan promosi atau penurunan pajak. Padahal di zaman yang serba digital seperti ini, sangat dibutuhkan pengetahuan atau keterampilan digitalisasi bagi UMKM terutama usaha makanan khas daerah. Selain berdampak mempromosikan UMKM daerah, dapat memperkenalkan makanan khas daerah Kota Solo yaitu sate kere, dan meningkatkan wisatawan daerah melalui kuliner.

Mansour Fakih juga menekankan pentingnya membangun solidaritas dan jaringan antar kelompok masyarakat yang bertujuan memperkuat posisi mereka dalam menghadapi kekuatan - kekuatan yang dominan. Bu Indah mendapatkan bantuan dari keluarga dalam mengelola usaha sate kere salah satunya adalah membuat lontong yang menunjukkan solidaritas dalam skala kecil. Bu Indah juga membangun solidaritas dengan sesama pelaku UMKM yang mengalami kesulitan akibat pajak yang ditetapkan oleh pemerintah. Solidaritas tersebut adalah demo yang dilakukan pelaku UMKM di Balai Kota sebagai bentuk protes atas kebijakan yang ditetapkan. Solidaritas yang dibentuk antara Bu indah dan pelaku UMKM tersebut termasuk dalam skala besar.

Kesimpulan

Dikenal karena menjadi kuliner khas Kota Surakarta dan sebagai kearifan lokal yang ada, Sate kere juga menunjukkan memiliki nilai historis, budaya, dan sosial yang kuat sebagai simbol kreativitas serta ketahanan masyarakat kelas bawah. Melalui studi kualitatif terhadap usaha “Sate Kere Yu Rebi”, ditemukan bahwa eksistensi kuliner ini mulai menurun akibat tantangan modernisasi, perubahan preferensi konsumen, serta beban regulasi seperti pajak dan kurangnya dukungan pemerintah. Meskipun demikian, pelaku usaha tetap berupaya mempertahankan keberlangsungan usaha sebagai bentuk pelestarian warisan budaya keluarga. Penelitian ini menegaskan pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui dukungan konkret dari pemerintah, peningkatan kapasitas digital UMKM, dan penguatan solidaritas komunitas sebagai upaya strategis dalam menjaga keberlanjutan kuliner lokal sebagai bagian integral dari pengembangan pariwisata berbasis budaya.

Daftar Pustaka

Harjanto, F. (2014). Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Kota Surakarta. Universitas Kristen Petra.

Javanologi. (2021, 27 Desember). Javanologi Explore: Sate Kere. https://javanologi.uns.ac.id/2021/12/27/javanologi-explore-sate-kere/

Pradipta, M. P. Y. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta. Jurnal Pariwisata Indonesia, 17(1), 37–47.

Wulandari, N. D., & Soetopo, D. (2025). Yogyakarta dalam Rasa: Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional. Lakeisha.

5: Studi Kasus Pada Institut IlmuSosialdan IlmuPolitik – IISIP Yapis Biak. *Gema Kampus IISIP YAPIS Biak, 12(2), 1-14.*

Luluk Endang Nurrokhmah, & Saleh Laha. (2020). Implementasi Tugas dan Wewenang Komisi Pemilihan Umum (KPU) Kabupaten Biak Numfor Pada Pemilukada 2018. *Gema Kampus IISIP YAPIS Biak, 15(1), 13 – 22*