

## SATE BANDENG HJ. MARYAM SEBAGAI WARISAN KULINER DAN IDENTITAS BUDAYA MASYARAKAT SERANG-BANTEN

Suci Sulistiawati<sup>1</sup>, Achmad Maftuh Sujana<sup>2</sup>, Lilis Sulistiawati<sup>3</sup>, Farid Ferdiansyah<sup>4</sup>, Handi Maulana<sup>5</sup>, Muhammad Hamdani<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin

Email: [231350018.suci@uinbanten.ac.id](mailto:231350018.suci@uinbanten.ac.id)<sup>1</sup>, [maftuhsujana@gmail.com](mailto:maftuhsujana@gmail.com)<sup>2</sup>,

[231350019.lilis@uinbanten.ac.id](mailto:231350019.lilis@uinbanten.ac.id)<sup>3</sup>, [231350008.farid@uinbanten.ac.id](mailto:231350008.farid@uinbanten.ac.id)<sup>4</sup>,

[231350017.handi@uinbanten.ac.id](mailto:231350017.handi@uinbanten.ac.id)<sup>5</sup>, [231350014.muhammad@uinbanten.ac.id](mailto:231350014.muhammad@uinbanten.ac.id)<sup>6</sup>

**Abstrak:** Penelitian ini membahas Sate Bandeng Hj. Maryam sebagai warisan kuliner dan simbol identitas budaya masyarakat Serang, Banten. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah dan proses pewarisan tradisi pembuatan sate bandeng, nilai-nilai budaya yang terkandung dalam praktiknya, serta bentuk adaptasi dalam menghadapi modernisasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan metode wawancara langsung dengan narasumber utama, Dea Rahmat, selaku penerus sekaligus pengelola usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi pembuatan sate bandeng diwariskan secara turun-temurun, mengandung nilai kerja keras, amanah keluarga, transparansi, kebersamaan, serta penghormatan terhadap pelanggan. Selain itu, Sate Bandeng Hj. Maryam mampu bertahan melalui modernisasi dengan memanfaatkan media sosial, liputan televisi nasional, dan manajemen distribusi yang adaptif, tanpa meninggalkan metode produksi tradisional. Penelitian ini menegaskan bahwa sate bandeng bukan sekadar komoditas kuliner, tetapi juga representasi identitas budaya daerah yang perlu dilestarikan.

**Kata Kunci:** Sate Bandeng, Kuliner Tradisional, Identitas Budaya, Pewarisan Tradisi, Serang-Banten.

**Abstract:** This study discusses Hj. Maryam's Milkfish Satay as a culinary heritage and symbol of cultural identity for the people of Serang, Banten. The purpose of this study is to determine the history and process of passing down the tradition of making milkfish satay, the cultural values contained in its practice, and the forms of adaptation in the face of modernization. This study uses a qualitative approach and direct interviews with the main source, Dea Rahmat, as the successor and manager of the business. The results show that the tradition of making sate bandeng has been passed down from generation to generation and contains the values of hard work, family trust, transparency, togetherness, and respect for customers. In addition, Hj. Maryam's Bandeng Satay has been able to survive modernization by utilizing social media, national television coverage, and adaptive distribution management, without abandoning traditional production methods. This study confirms that bandeng satay is not merely a culinary commodity, but also a representation of regional cultural identity that needs to be preserved.

**Keywords:** *Sate Bandeng, Traditional Cuisine, Cultural Identity, Tradition Inheritance, Serang-Banten.*

## **PENDAHULUAN**

Kuliner merupakan salah satu unsur budaya yang merepresentasikan identitas, nilai, serta cara hidup suatu masyarakat. Dalam antropologi budaya, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol sosial yang menandakan status, makna, dan hubungan antarmanusia. Clifford Geertz menegaskan bahwa setiap tindakan dan simbol dalam masyarakat memiliki makna yang dapat dipahami melalui deskripsi tebal (thick description) termasuk praktik kuliner yang tampak sederhana sekalipun.<sup>1</sup>

Salah satu kuliner tradisional yang memiliki makna budaya mendalam di Provinsi Banten adalah Sate Bandeng, makanan khas yang berasal dari Kota Serang. Keunikan kuliner ini terletak pada proses pembuatannya: daging ikan bandeng dihaluskan, dibumbui rempah, lalu dimasukkan kembali ke dalam kulit ikan tanpa duri sebelum dibakar. Proses tersebut memerlukan ketelitian dan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga menjadikan sate bandeng bukan sekadar makanan, tetapi juga warisan budaya yang memuat nilai kerja keras dan kebanggaan lokal.<sup>2</sup>

Dari sekian banyak pelaku usaha, Sate Bandeng Hj. Maryam menjadi ikon yang paling dikenal masyarakat Serang. Berdiri sejak tahun 1970-an, usaha ini bertahan melewati beberapa generasi dan kini menjadi oleh-oleh khas Banten yang hampir selalu dicari wisatawan. Keberlanjutan usaha tersebut menunjukkan bagaimana tradisi keluarga mampu beradaptasi dengan perubahan zaman tanpa kehilangan nilai tradisinya.

Penelitian mengenai Sate Bandeng Hj. Maryam menjadi penting karena memperlihatkan proses pewarisan budaya dalam konteks keluarga dan masyarakat. Selain itu, melalui pendekatan budaya, penelitian ini berupaya menjelaskan bagaimana makna, simbol, dan identitas masyarakat Serang terepresentasi dalam tradisi kuliner lokal. Dengan demikian, studi ini tidak hanya mendeskripsikan makanan, tetapi juga menafsirkan nilai-nilai sosial dan kultural di baliknya.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures* (New York: Basic Books, 1973), 5.

<sup>2</sup> Fitriyanti, Arie. "Analisis Kegiatan Home Industry Sate Bandeng di Kota Serang." Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2017.

<sup>3</sup> Siti Khasanah, "Kuliner Tradisional Sebagai Simbol Identitas Daerah," *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 7, no. 2 (2018): 45-56.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

Kuliner tradisional merupakan salah satu unsur penting dalam kebudayaan yang mencerminkan identitas dan karakter suatu masyarakat. Makanan tradisional tidak hanya dipahami sebagai hasil olahan bahan pangan, tetapi juga sebagai produk budaya yang lahir dari interaksi antara manusia, lingkungan, serta nilai-nilai sosial yang berkembang dalam masyarakat. Oleh karena itu, kuliner tradisional sering kali diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian dari ingatan kolektif suatu komunitas.

Dalam kajian kebudayaan, kuliner tradisional termasuk ke dalam kategori warisan budaya takbenda. Warisan budaya takbenda mencakup berbagai praktik, pengetahuan, dan keterampilan yang diakui oleh masyarakat sebagai bagian dari warisan budaya mereka. Proses pewarisan kuliner tradisional umumnya dilakukan melalui praktik langsung dan tradisi lisan, sehingga keberlanjutannya sangat bergantung pada peran keluarga dan komunitas dalam menjaga serta melestarikannya. Tanpa adanya pewarisan yang berkelanjutan, kuliner tradisional berpotensi mengalami kepunahan atau kehilangan makna budayanya.

Sate Bandeng merupakan salah satu kuliner khas Banten yang memiliki keunikan tersendiri dalam proses pengolahan maupun cita rasanya. Olahan ini mencerminkan kreativitas masyarakat Banten dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal, khususnya ikan bandeng, yang diolah dengan teknik tertentu hingga menghasilkan makanan khas yang berbeda dari sate pada umumnya. Dalam perkembangannya, Sate Bandeng tidak hanya dikenal sebagai makanan khas, tetapi juga sebagai simbol budaya dan identitas masyarakat Banten, terutama di wilayah Serang.

Sate Bandeng Haji Mariam menempati posisi penting dalam sejarah kuliner Banten karena keberadaannya yang telah berlangsung lama dan diwariskan secara turun-temurun. Usaha ini tidak hanya mempertahankan resep dan teknik pengolahan tradisional, tetapi juga menjaga nilai-nilai budaya yang melekat di dalamnya. Melalui pewarisan usaha kepada generasi berikutnya, Sate Bandeng Haji Mariam menjadi contoh nyata bagaimana kuliner tradisional dapat bertahan di tengah perubahan zaman. Dengan demikian, Sate Bandeng Haji Mariam dapat dipahami sebagai warisan budaya kuliner yang tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sejarah dan budaya bagi masyarakat Kota Serang

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk memahami Sate Bandeng Haji Mariam sebagai salah satu bentuk warisan budaya kuliner masyarakat Banten. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini tidak bertujuan untuk mengukur data secara statistik, melainkan untuk menggali makna, nilai budaya, serta proses pewarisan yang terkandung dalam keberadaan Sate Bandeng Haji Mariam. Melalui metode ini, peneliti berupaya memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai sejarah, keberlanjutan, dan peran Sate Bandeng Haji Mariam dalam kehidupan masyarakat Kota Serang.

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Serang, Provinsi Banten, yang merupakan wilayah berkembangnya usaha Sate Bandeng Haji Mariam sekaligus pusat aktivitas produksi dan distribusinya. Adapun objek utama penelitian adalah Sate Bandeng Haji Mariam, yang dipandang tidak hanya sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai simbol tradisi dan identitas budaya lokal. Pemilihan objek ini didasarkan pada nilai historis serta keberlanjutan usaha yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan informan utama, yaitu cucu atau penerus usaha Sate Bandeng Haji Mariam, yang memiliki pengetahuan langsung mengenai sejarah usaha, proses pembuatan, serta nilai budaya yang melekat pada sate bandeng tersebut. Selain informan utama, peneliti juga melakukan wawancara dengan informan pendukung lainnya yang dianggap mengetahui dan memahami keberadaan Sate Bandeng Haji Mariam dalam konteks budaya masyarakat Serang. Wawancara dilakukan secara langsung dan bersifat semi-terstruktur agar peneliti tetap memiliki kerangka pertanyaan, namun tetap memberi ruang bagi informan untuk menyampaikan pengalaman dan pandangannya secara bebas.

Selain wawancara, penelitian ini juga memanfaatkan data sekunder yang diperoleh melalui studi literatur. Literatur yang digunakan meliputi buku, artikel, dan jurnal yang membahas tentang kuliner tradisional, warisan budaya, serta kebudayaan Banten. Meskipun studi literatur tidak menjadi fokus utama penelitian, keberadaannya berfungsi sebagai data pendukung untuk memperkuat analisis dan memberikan landasan teoritis dalam memahami Sate Bandeng Haji Mariam sebagai warisan budaya.

Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Data hasil wawancara dan studi literatur diseleksi, diklasifikasikan, dan diinterpretasikan secara sistematis untuk kemudian disajikan dalam bentuk narasi. Melalui

analisis ini, peneliti berusaha menggambarkan secara menyeluruh posisi Sate Bandeng Haji Mariam sebagai warisan budaya kuliner yang masih bertahan dan memiliki makna penting bagi masyarakat Kota Serang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Sejarah Dan Proses Pewarisan Tradisi Pembuatan Sate Bandeng Hj. Maryam**

Sate Bandeng Hj. Maryam merupakan salah satu ikon kuliner khas Banten yang telah berakar kuat dalam kehidupan sosial masyarakat Serang. Berdasarkan keterangan narasumber Dea Rahmat (34), penerus generasi, usaha ini berawal dari praktik memasak bandeng yang diperkirakan telah dikenal sejak era Kesultanan Banten sebagai hidangan istimewa bagi kalangan bangsawan dan tamu kehormatan. Dari cerita lisan keluarga, tradisi ini tidak datang dari industri modern, melainkan dari praktik rumah tangga dan budaya keterampilan kuliner yang diwariskan secara turun-temurun.

Usaha resmi penjualan Sate Bandeng oleh keluarga Hj. Maryam sendiri diperkirakan telah dimulai sekitar tahun 1970-an, dan kemudian berkembang pesat pada dekade 1990-2000, seiring semakin dikenalnya Sate Bandeng sebagai oleh-oleh khas daerah. Dea menjelaskan bahwa usaha ini bukan hanya bertahan, tetapi tumbuh secara konsisten, dengan peningkatan jumlah produksi dari sekitar 70 ekor ikan per hari pada era awal, hingga kini mampu memproduksi sekitar 250-300 ekor per hari pada periode ramai, bahkan mencapai 700 ekor pada momen Lebaran.<sup>4</sup> Setiap hari habis 200-300 ekor bandeng.<sup>5</sup>

Proses pewarisan usaha bersifat familial dan berbasis pengalaman langsung. Anak-anak dalam keluarga sejak usia kecil sudah ikut mengamati, membantu, dan memahami proses pembuatan. Namun menariknya, tidak semua anak generasi ketiga meneruskan sebagai profesi permanen; sebagian bekerja di sektor lain dan kembali hanya saat musim ramai. Dea menyebut bahwa ia memimpin operasional saat ini atas restu dari generasi sebelumnya, dan manajemen usaha dilakukan berbasis kepercayaan, bukan struktur organisasi formal. Keputusan usaha dimusyawarahkan secara kekeluargaan dan berlandaskan penghormatan terhadap visi pendiri usaha.

Teknik pembuatannya tetap mempertahankan aspek tradisional: ikan bandeng harus dibersihkan manual, duri dikeluarkan dengan tangan, daging dicampur bumbu tanpa mesin,

---

<sup>4</sup> Rahmat, Dea, 34, Pengelola Sate Bandeng Generasi Ke-3, *Wawancara* pada 19 November 2025 (14.40)

<sup>5</sup> Tugbagus Hanafi, 62, Pengusaha Pisang Goreng & Bandrek, *Wawancara* pada 12 Desember 2025 (16.40)

adonan dimasukkan kembali ke dalam kulit ikan, dan pembakaran dilakukan secara manual di atas arang. Mesin penggiling pernah diberikan pemerintah, namun tidak digunakan karena mempengaruhi tekstur dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa tradisi kuliner tidak hanya dilihat sebagai aktivitas produksi, tetapi juga sebagai pemeliharaan mutu kultural dan sensorik bagian dari apa yang Koentjaraningrat sebut sebagai internalisasi nilai budaya dalam kebiasaan praktik produksi.

Dengan demikian, sejarah Sate Bandeng Hj. Maryam merupakan perpaduan antara ketahanan tradisi, ketelitian teknik manual, dan pewarisan nilai keluarga yang mengutamakan kualitas autentik sebagai bagian dari kehormatan budaya lokal.<sup>6</sup>

## **2. Nilai-nilai Budaya Dalam Praktik Dan Narasi Sate Bandeng Hj. Maryam**

Sate Bandeng bukan sekadar produk makanan, namun juga simbol identitas dan kebanggaan masyarakat Banten. Dalam perspektif budaya, makanan berfungsi sebagai medium simbolik yang merepresentasikan identitas kolektif. Bagi masyarakat Serang, Sate Bandeng melambangkan keunikan daerah yang tidak dapat ditemukan di wilayah lain. Seperti dikatakan Dea Rahmat, “di provinsi lain ada sate ayam, sate kambing, tapi sate bandeng hanya ada di sini.” Hal ini menunjukkan bagaimana makanan menjadi penanda geografis, identitas lokal, dan ekspresi kultural.

Nilai gotong-royong tercermin dari cara kerja dapur produksi yang mengandalkan kerjasama tim, berbagi tanggung jawab, serta hubungan interpersonal yang kuat antar pekerja dan keluarga. Dea menekankan pentingnya membangun hubungan emosional yang sehat antara pemilik usaha dan pekerja. Ia menyebut bahwa menegur karyawan harus dilakukan secara manusiawi, tidak memalukan, dan tetap menghormati harga diri individu. Model kepemimpinan semacam ini sejalan dengan nilai-nilai sosial masyarakat Banten yang mengedepankan rasa hormat, kebersamaan, dan keterikatan sosial.

Selain itu, Sate Bandeng memiliki peran sosial penting dalam praktik budaya masyarakat: ia disajikan pada acara lamaran, hajatan, penyambutan tamu, serta sebagai simbol penghormatan dalam konteks silaturahmi. Dalam konteks tersebut, Sate Bandeng berfungsi sebagai “bahasa sosial”, yakni cara menyampaikan penghormatan dan kehangatan. Orang yang membawa Sate Bandeng sebagai buah tangan sedang membawa simbol kualitas, kemurnian tradisi, dan identitas Banten.

---

<sup>6</sup> Rahmat, Dea, 34, Pengelola Sate Bandeng Generasi Ke-3, *Wawancara* pada 19 November 2025 (14.40)

Dalam kerangka budaya, hal ini sesuai dengan pandangan Koentjaraningrat bahwa kebudayaan tercermin dalam aktivitas material, norma sosial, dan makna simbolik. Sate Bandeng melampaui fungsi pangan, ia menjadi tanda keanggotaan dalam budaya setempat serta kebanggaan kolektif. Dengan demikian, nilai budaya yang terkandung dalam kuliner ini mencakup kerja keras, penghargaan terhadap tradisi, kebersamaan, keterlibatan keluarga, serta penghormatan sosial

### **3. Adaptasi Dan Transformasi Di Tengah Modernisasi**

Meskipun berakar pada tradisi, usaha Sate Bandeng Hj. Maryam tidak bersifat statis. Modernisasi, menurut Koentjaraningrat, merupakan proses perubahan sosial yang mempengaruhi nilai, cara hidup, dan sistem produksi dalam masyarakat. Dalam konteks ini, usaha kuliner ini menunjukkan kemampuan adaptasi yang selektif.

Pada sisi distribusi dan promosi, usaha ini memanfaatkan media digital dan platform sosial. Saat ini, akun Instagram dan TikTok mereka dikelola oleh mahasiswa, serta terdapat upaya digital branding melalui lomba-lomba festival kuliner tingkat nasional. Promosi tidak hanya berasal dari usaha sendiri tetapi juga dari media nasional seperti Trans7 dan program kuliner lainnya, yang datang meliput secara independen tanpa biaya, karena daya tarik budaya yang melekat pada produk tersebut.

Namun, di sisi teknik produksi, modernisasi tidak serta merta menggantikan teknik tradisional. Mesin penggiling diberikan pemerintah, tetapi tidak digunakan karena mempengaruhi rasa. Keputusan ini menunjukkan bentuk resistensi budaya, di mana modernisasi diterima pada level distribusi, tetapi ditolak pada level produksi.

Dalam ekonomi internal keluarga, generasi penerus juga menyusun model distribusi pendapatan berbasis sistem pembagian finansial internal yang disepakati. Ada alokasi tabungan keluarga, dana operasional, dan dana ekspansi usaha. Hal ini menunjukkan adanya modernisasi manajerial, tanpa menghilangkan fondasi etika keluarga.

Dalam konteks adaptasi sosial, usaha ini juga berfungsi sebagai penyedia lapangan kerja bagi warga sekitar, baik keluarga inti, kerabat, maupun warga luar lingkungan rumah. Hubungan kerja tidak kaku formal, melainkan berbasis kepercayaan, rasa hormat, dan hubungan sosial.

Dengan demikian, adaptasi usaha ini mencerminkan pola modernisasi yang khas: teknologi modern untuk promosi dan jaringan distribusi, tetapi mempertahankan metode

tradisional pada aspek produksi rasa. Inilah bentuk transformasi budaya selektif, yaitu memilih modernitas tanpa kehilangan jati diri budaya.<sup>7</sup>

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penelitian mengenai Sate Bandeng Hj. Maryam sebagai Warisan Kuliner dan Identitas Budaya Masyarakat Serang menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga memiliki peran penting dalam membangun identitas sosial dan kebudayaan lokal. Berdasarkan hasil penelitian dari tiga fokus utama pewarisan tradisi, nilai budaya, dan adaptasi modern dapat disimpulkan beberapa hal berikut.

Pertama, proses pewarisan tradisi dalam keluarga Hj. Maryam berlangsung secara turun-temurun melalui pembiasaan, pengamatan, dan praktik langsung. Sistem pewarisan ini sesuai dengan konsep habitus Pierre Bourdieu, yaitu nilai dan pola perilaku yang terbentuk dan diwariskan melalui pengalaman sosial. Tradisi membuat sate bandeng bukan sekadar keterampilan teknis, tetapi juga bentuk pewarisan nilai moral seperti keuletan, ketelitian, dan tanggung jawab.

Kedua, dalam aspek nilai budaya dan makna simbolik, Sate Bandeng Hj. Maryam merepresentasikan kerja keras, gotong royong, kesederhanaan, serta religiusitas masyarakat Serang. Clifford Geertz menegaskan bahwa makna budaya dapat ditemukan melalui tindakan-tindakan simbolik dalam kehidupan sehari-hari, dan praktik kuliner menjadi salah satu wujudnya. Dengan demikian, setiap tahapan pembuatan sate bandeng dari membersihkan ikan hingga membakar mengandung makna sosial dan spiritual yang memperkuat ikatan antaranggota keluarga dan masyarakat.

Ketiga, dalam aspek adaptasi dan transformasi, keluarga Hj. Maryam menunjukkan kemampuan untuk berinovasi tanpa meninggalkan nilai tradisional. Mereka memanfaatkan teknologi modern seperti kemasan vakum, media sosial, dan layanan daring untuk memperluas pasar, sekaligus mempertahankan cita rasa dan cara kerja tradisional. Hal ini sejalan dengan teori Stuart Hall bahwa budaya selalu bersifat dinamis dan terbentuk melalui representasi baru sesuai konteks zamannya.

Secara keseluruhan, Sate Bandeng Hj. Maryam menjadi simbol identitas budaya masyarakat Serang yang hidup dan berkembang di tengah arus globalisasi. Keberhasilan mempertahankan tradisi sambil beradaptasi dengan modernitas membuktikan bahwa warisan

---

<sup>7</sup> Rahmat, Dea, 34, Pengelola Sate Bandeng Generasi Ke-3, *Wawancara* pada 19 November 2025 (14.40)



budaya dapat tetap lestari apabila dijalankan dengan kesadaran nilai, kebersamaan, dan inovasi yang seimbang.

**DAFTAR PUSTAKA**

Fitriyanti, Arie. *Analisis Kegiatan Home Industry Sate Bandeng di Kota Serang*. Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2017.

Geertz, Clifford. *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books, 1973.

Khasanah, Siti. "Kuliner Tradisional Sebagai Simbol Identitas Daerah". *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 7, no. 2 (2018)

Hanafi, Tubagus, 62, Pengusaha Bandrek, *Wawancara* pada 12 Desember 2025 (16.40)

Rahmat, Dea, 34, Pengelola Sate Bandeng Generasi Ke-3, *Wawancara* pada 19 November 2025 (14.40).