

**ORANG MADURA DI YOGYAKARTA
(Studi Tentang Sejarah Migrasi Penjual Sate Madura di
Yogyakarta)**

**MADURESE IN YOGYAKARTA
(A Study on the History of Madures Satay Sellers Migration in
Yogyakarta)**

Sitti Zulaihah

Program Studi Sejarah Peradaban Islam, FUAH IAIN Jember
(email: Zulaiha.ir90@gmail.com)

Abstract

Madurese is one of the tribe that has high mobility. In its history, the Madurese has migrated to other areas since the days of the kingdom. One of the target area is the city of Yogyakarta, which is a multicultural, tourism and culinary city. This study aims to find out how the Madurese did migration to Yogyakarta, their early history to Yogyakarta and the types of informal work there. This research is an ethnographic study that was conducted for one year, data collection was carried out by in-depth interviews and observations. The results of this study indicate that the history of the migration of the Madurese to Yogyakarta dates back to the 17th century, namely the reign of the Sultan Agung in the Islamic Mataram kingdom. There are three factors of migration of Madurese to Yogyakarta, namely historical and political factors, economics and education. Meanwhile, the work done by Madurese in Yogyakarta is mostly in the informal sector, one of which is selling satay. That work has been passed down from generation to generation since the Dutch era. In addition, the branding of Madura satay as a delicious traditional food and the success stories of other satay sellers are also reasons for their choice to become Madurese satay sellers.

Abstrak

Orang Madura termasuk salah satu suku yang memiliki mobilitas tinggi. Dalam sejarahnya, suku Madura sudah migrasi ke daerah lain sejak zaman kerajaan dulu. Daerah yang dituju salah satunya adalah kota Yogyakarta yang merupakan kota multikultural, wisata dan kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang migrasi orang Madura ke Yogyakarta, bagaimana sejarah awal mereka ke Yogyakarta dan jenis pekerjaan informal yang mereka lakukan disana. Penelitian ini merupakan penelitian etnografi yang dilakukan selama satu tahun, pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam dan observasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sejarah migrasi orang Madura ke Yogyakarta sudah sejak abad 17, yaitu pemerintahan sultan Agung di kerajaan Mataram Islam. Ada tiga

factor migrasi orang Madura ke Yogyakarta yaitu factor sejarah dan politik, ekonomi dan Pendidikan. Sedangkan pekerjaan yang dilakukan oleh orang Madura di Yogyakarta lebih banyak di sector informal, salah satunya berjualan sate. Perkerjaan yang sudah menjadi turun temurun bahkan sudah ada sejak zaman Belanda. Selain itu, *branding* sate Madura sebagai makanan tradisional yang enak dan cerita kesuksesan penjual sate lainnya juga menjadi alasan pilihan mereka menjadi penjual sate Madura.

Kata Kunci: migrasi, orang madura, penjual sate madura

PENDAHULUAN

Orang Madura dan merantau adalah dua hal yang tidak bisa dipisahkan dalam bahasannya. Fenomena migrasi yang dilakukan etnis Madura sudah berlangsung sejak beberapa abad yang lampau. Etnis Madura sudah dikenal sebagai perantau ulung sejak zaman penjajahan ke berbagai daerah di Indonesia (Warsono, 1992). Orang Madura sudah meninggalkan tanah kelahirannya dari awal abad 17 ke daerah Jawa Tengah meskipun bukan kehendak sendiri, yaitu saat Madura kalah dari serangan Sultan Agung dari kerajaan Mataram Islam sehingga Raden Prasena (pewaris kerajaan tengah) dengan pengikutnya “diboyong” ke kerajaan Mataram yang ada di Plered (De Jonge, 1989);(Kasdi, 2003);(Rifa'i, 2007). Kemudian di awal abad 19, orang Madura semakin banyak meninggalkan tanah kelahirannya untuk merantau terutama ke berbagai daerah terutama di daerah Jawa Timur (Suhanadji, 1998).

Kondisi geografis Pulau Madura memang tidak subur Pulau Jawa, alamnya yang gersang, kering dan tanah yang berkapur tidak mendukung kegiatan pengembangan pertanian disana (Kuntowijoyo, 2002). Hal ini menjadi salah satu factor kuat orang Madura melakukan migrasi ke berbagai daerah di Indonesia termasuk salah satunya ke Yogyakarta. Kota yang dikenal sebagai kota multi etnis dan pluralitas karena banyaknya pendatang yang bermukim dan mencari penghidupan yang baru.

Selain factor geografis, kondisi pendidikan formal masyarakat Madura yang tidak merata juga menyebabkan mereka memilih untuk merantau untuk memperbaiki kehidupan. Orang Madura memang dikenal sebagai perantau yang banyak bekerja dibidang informal. Dengan latar belakang pendidikan yang tidak tinggi, pekerjaan dibidang informal menjadi pilihan karena tidak membutuhkan keterampilan yang sulit, yang dibutuhkan adalah keuletan dan kerja keras untuk menjalankan usaha tersebut. Cukup banyak pekerjaan informal yang

diasosiasikan dengan orang Madura seperti pengumpul dan pengepul barang bekas atau besi, tukang cukur, penjual soto, penjual sate dan lainnya (Rifa'i, 2007).

Proses berlangsungnya migrasi dalam etnis Madura tidak lepas dari adanya kerabat dekat atau jauh ataupun teman yang sudah dahulu tinggal di kota rantau tersebut. Mereka nantinya yang akan menampung untuk tempat tinggal sebelum bisa menemukan tempat tinggal sendiri. Mereka juga yang mengajari bagaimana bertahan hidup di kota yang kondisi sosialnya sangat berbeda dengan kampung asal, termasuk nantinya pemilihan pekerjaan yang akan dilakukan di kota rantau berdasarkan relasi yang dimilikinya (Mulyadi, 1978); (Syamsuddin, 2007).

Begitu juga dengan orang Madura yang melakukan migrasi ke kota Yogyakarta, mereka biasanya diajak oleh keluarga, saudara dekat atau teman yang kemudian nantinya mereka akan diajari untuk bertahan hidup di tanah rantau. Jika keluarga atau teman tersebut bekerja sebagai tukang cukur maka akan ikut menjadi tukang cukur, begitu juga jika bekerja sebagai penjual sate makan akan ikut menjadi penjual sate. Orang Madura yang baru merantau diajari sampai mahir dan bisa bertahan hidup sendiri sebelum akhirnya dilepas dan berjuang sendiri.

Dari beberapa pekerjaan informal yang dilakukan oleh orang Madura di Yogyakarta, sebagian besar bekerja sebagai penjual sate. Bahkan dari skripsi Ahimsa Putra (1980) disebutkan bahwa sejak zaman Belanda sudah ditemui orang Madura yang berjualan sebagai penjual sate Madura. Namun tidak diketahui alasan mengapa orang Madura sudah sejak dahulu memilih pekerjaan menjadi penjual sate. Namun dalam foto sejarah yang diambil pada tahun 1939 sudah ada penjual sate di Yogyakarta dengan penampilan seperti orang Madura.

Dalam perkembangannya, orang Madura semakin banyak migrasi ke Yogyakarta dan menjadi penjual sate salah satunya karena *branding* kota Yogyakarta sebagai kota pariwisata dan kuliner, bidang yang sangat menjanjikan untuk usaha dibidang kuliner dan mendapatkan penghasilan. Hal ini menjadi "angin segar" bagi orang Madura yang terkenal dengan jiwa rantaunya serta kegigihannya untuk membangun kehidupan baru di Yogyakarta. Sebagai kota pariwisata dan kuliner, banyak wisatawan yang datang ke Yogyakarta dan tentunya akan menikmati wisata kuliner yang ada di Yogyakarta. Salah satu makanan yang dicari salah satunya adalah sate Madura. *Branding* sate Madura yang dikenal enak bahkan menjadi ikon makanan tradisional tentunya menarik minat wisatawan untuk mencicipinya. Factor lainnya adalah cerita-cerita

kesuksesan penjual sate yang sudah merantau sebelumnya. Kondisi-kondisi ini menjadi factor banyaknya orang Madura melakukan migrasi kesana dan sebagian besar bekerja sebagai penjual sate. Orang Yogyakarta pun menganggap bahwa orang Madura yang ada di Yogyakarta semuanya menjadi penjual sate, hal ini bisa dimaklumi karena sejarah panjang penjual sate Madura di Yogyakarta. Hampir setiap hari mereka melihat para penjual sate yang berasal dari Madura, baik yang berjualan keliling ataupun mangkal disuatu tempat. Jadi tidak heran jika masyarakat Yogyakarta beranggapan bahwa semua orang Madura yang ada di sana bekerja sebagai penjual sate padahal belum tentu seperti itu. Masih ada jenis pekerjaan lain yang dipilih oleh orang Madura selain penjual sate di Yogyakarta.

Artikel ini membahas sekilas tentang kota Yogyakarta sebagai tempat penelitian yang menjadi kota multi etnis sejak awal didirikan dan kota dengan berbagai macam sajian kuliner dari berbagai etnis. Kemudian sejarah awal adanya orang Madura di Yogyakarta dengan berbagai faktor yang menjadi alasan mereka berada di Yogyakarta. Jenis-jenis pekerjaan yang dilakukan orang Madura terutama tentang pekerjaan mereka sebagai penjual sate Madura yang menjadi penanda adanya orang Madura di Yogyakarta.

Tinjauan Literatur

Definisi dan Jenis Migrasi

Konsep migrasi adalah perpindahan penduduk ke tempat lain baik itu permanen atau semi permanen (Hugo & Kuntjoro-Jakti, 1986). Dikatakan migrasi permanen jika migran bertujuan pindah tempat tinggal secara tetap, namun jika hanya menetap selama beberapa waktu disebut sebagai migrasi sirkuler. Migrasi permanen memboyong seluruh anggota keluarganya dan menetap di daerah tujuan, sedangkan migrasi sirkuler adalah migran, yang meskipun bekerja di tempat tujuan, tetapi umumnya keluarga masih tetap tinggal di desa. Jellinek (1986) mengatakan bahwa migran sirkuler adalah migran yang meninggalkan daerah asal hanya untuk mencari nafkah, tetapi mereka menganggap tempat tinggal tetap mereka di tempat asal. Jika dilihat dari pengertian ini maka orang Madura termasuk dalam migran sirkuler karena banyak dari keluarga mereka tetap tinggal di kampung asal, selain itu jika keuangan yang dimiliki dirasa sudah cukup maka migran inipun akan kembali lagi ke kampung asal (Jellinek & Kuntjoro Jakti, 1986).

Kunjungan pelaku migrasi sirkuler ke daerah asal dapat bersifat periodik dan insidental. Kunjungan bersifat periodik misalnya pada hari

raya besar seperti Idul Fitri dan Idul Adha serta hari besar keagamaan lainnya. Pada hari besar ini ada semacam kewajiban moral bagi migran untuk berkunjung ke kampung halaman. Kunjungan bersifat insidental, dilakukan pada saat-saat tertentu, misalnya ada tetangga atau kerabat di daerah asal meninggal atau acara lainnya (Mantra, 1995).

Dari kunjungan ini informasi dari kota akan mengalir ke desa asal. Informasi positif biasanya datang dari migran yang berhasil sehingga menyebabkan orang di desa punya niat untuk ikut mencari pekerjaan ke kota. Sedangkan informasi negatif biasanya datang dari migran yang gagal sehingga mengakibatkan dampak sebaliknya. Informasi positif ini adalah salah satu contoh yang faktor pendorong migrasi (Mabogunje, 1970). Ada 4 faktor yang mempengaruhi keputusan migrasi, yaitu faktor yang ada di daerah asal, faktor yang ada di tempat tujuan, penghalang antara dan faktor pribadi (E. Lee, 1984).

Faktor pendorong migrasi orang Madura adalah faktor iklim dan geologis yang tidak mendukung usaha pertanian di sana. Sedikitnya tanah pertanian, dalam luas dan kualitas, selalu menjadi ciri utama yang menonjol dari perekonomian di Madura. Respon orang Madura terhadap kekurangan ekologis ini perlu untuk dicatat. Orang Madura tidak hanya memiliki persediaan tanah yang sedikit, namun kenyataannya mereka juga kekurangan tenaga pengolah tanah (Sasongko & Wahyuni, 2013).

Sedangkan faktor yang ada di tempat tujuan, yaitu pekerjaan yang tersedia di daerah tujuan dan didukung cerita sukses yang dibawa orang-orang Madura ketika pulang kampung, tersedianya lapangan kerja yang lebih luas dan bervariasi terutama pada pekerjaan sektor informal serta tersedianya sarana transportasi yang memadai juga menjadi pendorong dan penarik bagi orang Madura untuk mengambil keputusan bermigrasi ke kota-kota besar termasuk salah satunya Yogyakarta (Suhanadji, 1998).

Pendidikan kaum migran terutama migran sirkuler yang umumnya rendah dan tidak memiliki ketrampilan yang memadai, membuat mereka mencari nafkah di kota dengan melakukan usaha mandiri kecil-kecilan, menggunakan peralatan dan keterampilan sederhana yang dikuasainya. Umumnya mereka bekerja di sektor informal (Hart & Effendi, 1985). Jangkauan kegiatan di sektor informal ini sangat luas. Kegiatan ini bisa dijumpai di berbagai sektor seperti sektor perbankan, angkutan, jasa, perdagangan dan di sektor konstruksi (Hariyono, 2007).

Hugo (1986) mengatakan bahwa ada dua pertimbangan yang mempengaruhi kaum migran sirkuler terlibat dalam kegiatan di sektor informal. Pertama, bekerja di sektor informal lebih sesuai dengan sifat migran. Tidak seperti sektor formal yang menghendaki orang bekerja enam hari dalam seminggu, dengan jam kerja yang teratur. Kedua, kaum migran jauh lebih mudah memasuki sektor informal daripada sektor formal. Hugo mengatakan bahwa seperti sector pertanian Jawa, sektor informal kota umumnya dapat involute dan sangat fleksibel menyerap tenaga kerja dari golongan dan kelas manapun (Hugo & Kuntjoro-Jakti, 1986).

Untuk orang Madura yang memiliki bekal pendidikan formal yang rendah dan keterampilan yang terbatas, sebagian besar dari mereka mencari nafkah di sektor informal. Kegiatan informal yang dilakukan migran tersebut Sebagian besar adalah sebagai penjual sate, penjual burjo (bubur kacang hijau) dan lainnya. Berbagai macam kegiatan yang dilakukan di kota, baik di sektor informal pada umumnya tidak pernah dilakukannya ketika mereka masih di desa asal. Sekalipun mereka bekerja di sektor informal, namun bagi migran pendapatan yang bisa diperoleh umumnya jauh lebih memadai, bila dibandingkan dengan pendapatan mereka ketika di desa, atau pendapatan yang kemungkinan bisa diperoleh jika mereka bekerja di desa asal. Kondisi perekonomian merekapun menjadi lebih baik dan bisa membiayai kehidupan keluarga seperti biaya pendidikan anak, kebutuhan sehari-hari, biaya Kesehatan, membeli kebutuhan primer bahkan kebutuhan sekunder dan tersier.

Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode penelitian etnografi. Studi etnografi merupakan salah satu dari lima tradisi kualitatif , yaitu biografi, fenomenologi, *grounded theory*, etnografi dan studi kasus (Creswell, 1998). Menurut Marzali dalam buku terjemahan metode etnografi karangan Spradley (2006), etnografi secara harfiah adalah tulisan atau laporan tentang suku bangsa yang ditulis oleh antropolog atas hasil penelitian lapangan selama beberapa bulan atau tahun. Istilah etnografi juga digunakan untuk mengacu pada metode penelitian untuk menghasilkan laporan tersebut (Spradley, 2006).

Metode penelitian etnografi berdasarkan pada pengamatan terhadap sekelompok orang dengan lingkungan yang alamiah dibandingkan penelitian yang berdasarkan formalitas. Penelitian ini mengutamakan adanya sense of realities

peneliti, proses berpikir mendalam dan interpretasi atas fakta berdasarkan konsep yang digunakan, mengembangkannya dengan pemahaman yang dalam serta mengutamakan nilai-nilai yang diteliti (Denzin & Lincoln, 2009).

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Yogyakarta yang secara administratif berada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Beberapa pertimbangan pemilihan lokasi penelitian karena Kota Yogyakarta adalah salah satu kota yang menjadi tempat tujuan merantau berbagai etnis termasuk juga etnis Madura. Jumlah orang Madura yang merantau untuk tujuan pendidikan dan bekerja di Yogyakarta cukup banyak. Mereka kebanyakan bekerja di sektor informal, salah satu pekerjaan tersebut adalah berjualan sate. Adanya penjual sate Madura di Yogyakarta ternyata memiliki sejarah yang panjang, yakni dari zaman Belanda sampai sekarang. Perjalanan waktu yang cukup lama dari penjual sate membuat masyarakat Yogyakarta sudah begitu akrab dengan mereka dan mengasosiasikan bahwa orang Madura adalah penjual sate.

Pemilihan Informan

Proses pemilihan informan ini dilakukan sesuai dengan tujuan penelitian untuk melihat sejarah migrasi orang Madura ke Yogyakarta. Pemilihan informan tentunya adalah migran madura para penjual sate Madura yang berjualan di Kota Yogyakarta. Dalam menetapkan informan, menggunakan sistem purposive sampling dan snowball sampling, pertama kali peneliti dikenalkan oleh teman kepada ibu penjual sate yang biasa disebut “bakul sate” yang biasa berjualan keliling ke kampung-kampung sekitar daerah Monjali dan Pogung Baru. Selanjutnya dikenalkan dengan suami, bapak dan saudara dari ibu bakul sate tersebut. Peneliti juga melakukan observasi di beberapa tempat yang banyak penjual sate berjualan di sana dan akhirnya tertarik untuk mengambil informan yang berjualan di sekitar jalan Malioboro.

Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa tahap pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. Pertama, Data sekunder berupa studi pustaka yaitu dengan penelusuran literatur tentang topik migrasi, migrasi orang madura dan sate Madura yang bersumber dari jurnal, buku dan website. Studi kepustakaan ini merupakan pengumpulan data yang paling awal dan dilakukan dalam waktu yang cukup lama.

Kedua, data primer yaitu dengan observasi terlibat (*participant observation*) dan wawancara mendalam (*in-depth interview*). Dalam observasi terlibat, peneliti melakukan pengamatan lapangan terhadap informan yakni para penjual sate

Madura. Selama observasi berlangsung, data yang ada dicatat sesuai dengan urutan waktu. Selain observasi, metode wawancara juga digunakan baik wawancara secara mendalam (*indept interview*) juga wawancara langsung (*dept interview*). Wawancara mendalam (*indept interview*) dilakukan kepada mereka yang langsung terlibat dengan pekerjaan berjualan sate dan menggunakan daftar pertanyaan pokok, nantinya pertanyaan tersebut akan dikembangkan berdasarkan jawaban informan. Terkadang wawancara berkembang menjadi tempat curhat dan bergosip karena informan bercerita tentang masalah-masalah pribadi mereka dan orang lain. Namun dari curhat dan bergosip ini, peneliti bisa mendapatkan data yang “lebih jujur” dan mendalam tentang kehidupan mereka yang tidak bisa saya dapatkan di wawancara. Sedangkan untuk wawancara langsung (*dept interview*) dilakukan kepada informan sebagai data pelengkap bagi penelitian.

Analisis Data

Analisis data adalah tahap akhir yang paling penting dalam suatu penelitian karena menggabungkan berbagai data yang telah diperoleh untuk dianalisa dan memilah data yang relevan dengan tema penelitian atau tidak. Semua data yang didapatkan dari hasil observasi partisipan, wawancara mendalam (*indept interview*) dan wawancara langsung (*dept interview*) dikumpulkan dan diklasifikasikan sesuai dengan tema yang masuk dalam masalah penelitian. Tentunya data hasil wawancara sudah ditranskrip dulu sebelumnya untuk memudahkan dalam mengklasifikasi data. Langkah selanjutnya adalah menghubungkan data dengan kerangka konseptual supaya dapat dianalisis. Teknik analisis menggunakan analisis interpretatif sehingga tiba pada sebuah kesimpulan akhir penelitian. Namun penelitian ini tidak bermaksud untuk menciptakan sebuah kesimpulan umum (*law generalization*) karena studi antropologi atau studi etnografi adalah proses menulis sebuah kajian refleksi yang tentunya berbeda antara satu fenomena di tempat satu dengan tempat lainnya.

Hasil dan Diskusi

Yogyakarta: Kota Multi Etnis dan Kota Kuliner

Yogyakarta sejak awal dibangun oleh Pangeran Mangkubumi merupakan kota yang plural dengan struktur penduduk yang berasal dari berbagai etnis. Hal ini dapat dipahami karena Yogyakarta merupakan pusat kerajaan pada masa itu. Fenomena pluralitas masa lalu dapat kita jumpai dan masih ada jejaknya sampai saat ini adalah penamaan kampung dan pemukiman dalam kawasan (jeron

banten) dan luar kawasan keraton (jaba beteng). Nama-nama kampung didasarkan pada profesi, keahlian, nama pasukan dan juga etnis (Subkhan, 2007).

Setelah tahun 1900an, penduduk Yogyakarta semakin berkembang dan multi etnis. Banyak para pendatang dari luar yang berniat mencari pekerjaan baru di Yogyakarta. Tempat tinggal mereka diatur oleh pihak keraton dan nama-nama kampung berdasarkan etnis warganya. Kampung Pacinan (sebelah utara benteng Vredeburgh dan pasar yang saat ini disebut ketandan) yang ditempati etnis Cina, kampung Sayidan yang dihuni oleh etnis Arab, kampung Menduran yang ditinggali orang-orang Madura, kampung Bugisan yang konon warganya berasal dari suku Bugis. Sementara orang Eropa tinggal di kawasan utara keraton (Gedung Agung), Benteng Vredeburgh, Bintaran, Gereja Margamulya dan Kidul Loji, serta Loji Kecil (Ahimsa-Putra, 1980); (Kartodirdjo, 1999); (Juningsih, n.d.).

Pluralitas Yogyakarta semakin berkembang pasca kemerdekaan. Apalagi pada masa awal kemerdekaan, Yogyakarta sempat menjadi ibu kota republik Indonesia dari tahun 1946 sampai 1949. Status Yogyakarta sebagai pusat pemerintahan menyebabkan banyak pendatang dari berbagai daerah yang mencari penghidupan yang baru di Yogyakarta. Masyarakat Yogyakarta semakin heterogen lagi dengan adanya berbagai perguruan tinggi seperti Universitas Islam Indonesia (1948), Universitas Gajah Mada (1949), Universitas Sanata Dharma (1955) dan kampus lainnya. Ribuan mahasiswa dari berbagai daerah datang ke Yogyakarta untuk melanjutkan pendidikan. Banyaknya pendatang baru ini membawa dampak bagi sosial ekonomi dan juga sosial budaya. Budaya yang mereka bawa mengalami perjumpaan dengan budaya Jawa yang dianut orang Yogyakarta (Subkhan, 2007).

Pada abad 21 ini kota Yogyakarta juga dijuluki kota wisata; memang sejak 2 dasawarsa terakhir, kota Yogyakarta semakin bergeliat di bidang pariwisata. Yogyakarta yang memiliki bangunan-bangunan historis, penuh dengan ragam budaya menjadikannya sebagai tempat wisata yang paling banyak dikunjungi setelah Bali. Tidak begitu mengherankan jika sejak jaman sultan Hamengku Buwono VIII sudah berdiri sebuah biro pariwisata "Djogja Vooruit", meskipun pada masa itu belum sepenuhnya berkembang karena kendala transportasi dan akomodasi (Ahimsa-Putra, 1980). Meningkatnya industri pariwisata berpengaruh terhadap perekonomian kota Yogyakarta, restoran Tionghoa mulai menyediakan masakan Eropa, hotel-hotel mulai bertebaran, dan toko-toko yang menjual barang kesenian dan kerajinan mulai tampak di jalan Malioboro .

Inilah kemudian yang menjadi pendorong penting semakin banyaknya para pendatang ke kota Yogyakarta, selain untuk belajar juga banyak yang mencari

pekerjaan dan mencari penghidupan yang lebih layak di tanah rantau. Tidak berlebihan jika Sultan Hamengku Buwono X mengatakan “Yogyakarta sebagai miniatur Indonesia”. Kota Yogyakarta menjadi Kota Nasional atau “Kota Indonesia”, tercermin dari komposisi penduduknya yang secara plural terdiri dari berbagai suku bangsa yang ada di Indonesia. Komposisi tersebut yaitu Jawa (355.232), Sunda, Priangan (6.429), Melayu (5.019), Cina (6.255), Batak, Tapanuli (2.768), Minangkabau (1.813), Bali (660), Madura (1.358), Lainnya (16.837) (BPS kota Yogyakarta, 2000).

Seiring dengan pluralitas penduduk di Yogyakarta, dunia kuliner Yogyakarta semakin beragam dan memperkaya potensi wisata kuliner yang saat ini semakin marak di Yogyakarta. Ada nasi kucing dengan bacem cekeer dan kepala ayam yang dijual di angkringan yang tumbuh subur di setiap sudut kota Yogyakarta. Warung “burjo” yang menjual berbagai macam olahan mie instan dan nasi lauk yang dikenal murah bagi kalangan mahasiswa. Restoran dan cafe yang mengusung makanan dan minuman tradisional atau modern yang dikemas secara khas dan unik. Warung makan yang bertebaran dipinggir jalan yang menjual makanan dari etnis berbagai daerah nusantara yang semakin menambah semarak kuliner di kota bertagline istimewa ini. Dan tentu saja gudeg yang menjadi *food tourism* kota Yogyakarta. Sungguh surga kuliner yang menawarkan segala macam cita rasa makanan yang kaya dengan rasa tradisional, modern, dan etnis.

Sebagai kota yang multi etnis tentu saja sangat lumrah jika makanan dari berbagai etnis bermunculan di Yogyakarta. Rasa dan selera makanan yang berbeda antar etnis mengantarkan keberagaman kuliner dan juga membuat peluang bagi yang jeli untuk bisnis di bidang kuliner. Lihat saja diberbagai sudut Yogyakarta ada banyak makanan yang berlabel etnis atau daerah tertentu, seperti nasi padang, sate padang, sate Madura, sate ayam ponorogo, pecel Madiun dan Kediri (Jawa Timur), nasi gandum (Pati, pantai utara Jawa Tengah), soto Kudus (pantai utara Jawa Tengah), dan rujak cingur (Surabaya, Jawa Timur), pecel lele Lamongan dan makanan etnis lainnya (Lastoro Simatupang, tanpa tahun).

Dari makanan yang bersantan, berkari yang kaya dengan bumbu serta daging dan sayur khas sumatera serta makanan yang berbumbu rempah dengan daging B1 atau B2 yang pedas dan panas khas daerah Minahasa dapat ditemukan di Yogyakarta. Belum lagi masakan Jawa yang manis dan asam serta sering menggunakan santen khas Jawa Barat, makanan yang manis yang banyak menggunakan gula jawa khas Jawa Tengah serta masakan Jawa Timur dengan cita rasa gurih, pedas dan sering menggunakan petis (pasta ikan yang difermentasi

atau udang) karena kemungkinan dipengaruhi oleh masakan Madura juga bertebaran di sudut-sudut Yogyakarta. Makanan-makanan tersebut mencerminkan cita rasa khas daerah dan etnis masing-masing yang terbawa dalam satu arena yakni kota multi etnis Yogyakarta. Masing-masing makanan tersebut membawa identitas masing-masing etnis tersebut.

Semakin terkenal dan semakin banyak penikmat makanan etnis tersebut, maka etnis tersebut juga akan semakin eksis. Sama dengan apa yang dikatakan oleh Lastoro Simatupang dalam artikelnya yang berjudul "*in taste we trust ethnic representation in food*" bahwa eksistensi suatu etnis di daerah rantau tidak hanya dilihat dari atribut bahasa, pakaian khas atau rumah adat tetapi juga lihat dari eksistensinya makanan khas etnis tersebut. Seperti halnya sate Madura yang banyak ditemukan di Yogyakarta, eksistensi orang Madurapun patut diperhitungkan di kota Yogyakarta. Begitu banyak penjual sate Madura yang berlalu lalang menjajakan dagangannya atau menempati warung berjualan di pinggir jalan. Hampir semua tempat di Yogyakarta, kita bisa menemui sate Madura. Begitu juga dengan penikmat sate Madura, tidak hanya mahasiswa dan pekerja namun juga para ibu rumah tangga. Sate Madura tidak hanya ada di Kota Yogyakarta saja, namun juga diberbagai daerah disekitar Yogyakarta seperti Bantul, Sleman, Wates dan daerah lainnya. Sate Madura mampu bersaing dengan sate-sate lainnya yang juga tidak kalah menjamur di Yogyakarta seperti sate Padang, sate Klatak, sate Ponorogo dan lainnya.

Awal Migrasi Orang Madura Ke Yogyakarta

Migrasi masyarakat Madura menuju berbagai pulau di Nusantara memang menjadi bagian penting yang tidak bisa dipisahkan dari masyarakat Madura sejak dulu. Orang Madura sudah dari dulu terbiasa berlayar jauh mengarungi laut berpetualang ke seluruh pelosok nusantara. Sifat merantau mereka memiliki akar sejarah dan budaya yang panjang yang dipicu oleh berbagai faktor. Sejarah mencatat bahwa pada abad 17, orang Madura sudah mulai migrasi atau "boyong" ke daerah Jawa terutama ke Jawa Tengah meskipun bukan karena keinginan sendiri. Dimulai dari kekalahan Madura menghadapi ekspansi Sultan Agung dari kerajaan Mataram islam dan akhirnya pewaris tahta dari kerajaan tengah yakni Raden Prasena beserta pengikutnya menjadi tawanan dan tinggal di Mataram (Plered) pada tahun 1624 (De Jonge, 1989); (Kasdi, 2003); (Rifa'i, 2007).

Rupanya pangeran Cakraningrat I adalah tokoh yang dipercaya oleh Sultan Agung sering dimintai pertimbangan dan tenaga dalam urusan kerajaan terutama dalam hal penaklukan daerah baru atau memadamkan pemberontakan yang

terjadi di daerah kekuasaan Mataram. Sebagai penghargaan, Sultan Agung memindahkan kurang lebih 40.000 orang Madura ke daerah Gresik dan Jortan yang kosong ditinggalkan penduduknya akibat perang (De Jonge, 1989); (Kasdi, 2003); (Rifa'i, 2007)

Perlawanan Trunojoyo yang dibantu oleh Makassar terhadap Amangkurat II dan VOC yang terjadi pada tahun 1677-1680 juga menjadi salah satu faktor pindahnya orang Madura terdahulu ke daerah Jawa Tengah terutama wilayah Yogyakarta. Apalagi pada tahun 1677 istana kerajaan Mataram di Plered diserang dan berhasil dikuasai pasukan Trunojoyo. Saat ini ada nama-nama kampung yang lekat dengan nama daerah di Madura, di Yogyakarta ada kampung Sosromenduran dan Trunojayan, Desa Sampang di Kecamatan Gedangsari di Kabupaten Gunung Kidul dan Desa Sampangan yang berada di Kecamatan Banguntapan, Bantul. Dua kampung dan dua desa ini menurut penduduk sekitar adalah tempat tinggal orang Madura yang merupakan pengikut Raden Trunojoyo ketika terjadi konflik dengan Amangkurat II dan VOC pada zaman dulu (Syamsuddin, 2007). Saat Madura dikuasi oleh Belanda, Madura diperintah oleh Bupati/panembahan yang diangkat oleh Belanda untuk memerintah disana. Pada masa ini, orang Madura memilih pergi ke daerah lain karena kesewenang-wenangan penguasa setempat dalam menarik pajak yang harus disetorkan dan sangat membebani kehidupan mereka (Rifa'i, 2007).

Selain alasan politik, kuatnya tradisi Migrasi juga jawaban dari kondisi geografis pulau Madura yang kering dan tidak subur tanah Jawa, hasil pertaniannya hanya cukup untuk dimakan. Mereka dipaksa untuk mencari alternatif pekerjaan lain untuk bisa menafkahi keluarga, mencari peluang-peluang kerja informal yang tidak begitu diminati oleh etnis lain. Sejak zaman Kediri di abad 12, orang Madura menjadi lasykar bayaran dan menyediakan perahu sendiri untuk transportasi armada laut kerajaan atau menjadi penjaja keliling (Rifa'i, 1993). Tingkat pendidikan mereka yang tidak merata dan sebagian besar hanya berpendidikan dasar juga menjadi dorongan mereka untuk mencari rejeki di tanah rantau. Kekurangan-kekurangan inilah yang membuat orang Madura sangat ulet dalam bekerja di perantauan, baik sebagai tenaga kerja ataupun usaha mandiri di perantauan. Penggambaran orang Madura sebagai orang yang "suka bekerja keras dan mau menerima pekerjaan apapun" rupanya sudah ada sejak jaman Belanda. Karena karakter tersebut para pemilik perkebunan Belanda yang ada di Jawa disebut condong memilih pekerja asal Madura untuk menggarap lahan mereka (De Jonge, 1995).

Pada abad 19, orang Madura transmigrasi besar-besaran akibat dibukanya daerah perkebunan di berbagai daerah di nusantara terutama di daerah tapal kuda. Kemudian pada masa Belanda dan Jepang, menurut penuturan secara lisan dari penduduk setempat di Yogyakarta juga sudah ada orang Madura, ada yang berjualan sate ayam, soto dan tukang cukur tradisional yang tersebar di beberapa tempat, dan rumah kontrakannya ada di beberapa kampung antara lain, Jetis Harjo, Gemblakan Bawah, Cokrodirjan, Suryatmajan, Gondolayu Lor, Timuran, Sosrowijayan, Jogoyudan, Sosromenduran, Lempuyangan, Bausasran, Juminahan, Wirobrajan, Ngampilan, Kotagede dan Gambiran (Ahimsa-Putra, 1980; Syamsuddin, 2007).

Setelah Indonesia merdeka, migrasi orang-orang Madura ke Yogyakarta semakin bertambah banyak. Lebih-lebih ketika masuk tahun 1970-an, arus migrasi orang Madura semakin deras. Apalagi sistem migrasi orang Madura ke Yogyakarta bersifat jaringan sosial, kehadiran orang Madura yang pulang secara periodik (toron) pada waktu-waktu hari besar keagamaan seperti Maulid Nabi, Idul Fitri, Idul Adha atau acara keluarga di kampungnya; membawa cerita, gaya dan simbol-simbol yang menunjukkan identitas kemakmuran. Hal tersebut membuat orang dikampungnya tertarik untuk ikut merantau. Adanya kerabat, tetangga atau teman yang sudah lebih dulu merantau menjadi titik pembentuk jaringan sosial di tempat rantau dan juga menjadi penguat sisi psikologis penduduk kampung asal untuk ikut merantau (Mukbar, 2009); (S.-Hee. Lee, 1985).

Proses migrasi yang dilakukan oleh orang Madura ke Yogyakarta memang tidak serta merta dilakukan, salah satu jaminannya adalah jaringan sosial. Sebelum berangkat ke kota tujuan, mereka sudah ada “jaminan” mendapatkan pekerjaan, mereka memiliki kerabat atau teman yang akan menampung dan mengajari pekerjaan yang akan dilakukan di Yogyakarta. Sehingga jika yang menampung mereka adalah penjual sate, maka mereka akan menjadi penjual sate. Begitu juga jika yang menampung mereka adalah tukang cukur atau penjual soto, maka mereka akan menjadi tukang cukur atau penjual soto. Namun tidak menutup kemungkinan jika nantinya mereka akan berpindah pekerjaan jika menemukan pekerjaan yang lebih baik.

Tidak mengherankan saat penelitian berlangsung, penjual sate yang saya temui berasal dari kampung-kampung yang sama yaitu Dusun Lobuk dan Dusun Ketteng yang berada di wilayah Kabupaten Sampang, karena migrasi yang mereka lakukan berbasis pada jaring kekerabatan dan pertemanan. Warga dari kampung-kampung ini sebagian besar adalah petani dan petambak garam dan ikan. Wilayah

bagian selatan dari Dusun Ketteng di Torjun adalah daerah tambak garam dan juga ikan, sedangkan bagian utara adalah daerah persawahan dan penduduknya bekerja sebagai petani dengan padi sebagai komoditas utama. Dua pekerjaan ini tidak cukup menjanjikan, sawah di Madura termasuk tadah hujan yang berarti harus menunggu musim hujan untuk menanam padi. Apalagi pada tahun 1985, irigasi di desa Torjun masih buruk dan terkadang gagal panen karena kekeringan. Kondisi tersebut membuat warganya merantau ke kota lain termasuk Cak Rudi yang memutuskan ikut temannya ke Yogyakarta dan berjualan sate. Penduduk Dusun Ketteng banyak yang mencari pekerjaan diluar karena sudah lelah menjadi petani atau petambak garam. Pekerjaannya berat namun hasilnya tidak cukup untuk menafkahi keluarga.

Awal Cak Rudi berangkat ke Yogyakarta, orang yang merantau dari Dusunnya hanya sedikit, namun saat ini hampir sebagian besar penduduk di Dusunnya merantau dan mayoritas berjualan sate. Ada yang pindah ke Semarang, Madiun dan kota lainnya. Orang yang tinggal di Dusun Ketteng hanya lansia bersama cucu mereka yang dititipkan oleh orang tuanya karena masih sekolah di Madura. Banyak rumah-rumah di Dusunnya yang kosong karena ditinggal pemiliknya merantau ke luar pulau Madura. Kondisi serupa juga sama di Kampung Lobuk, Desa Asam Nonggal, Kecamatan Jrengkek. Sebagian besar warga dusun ini adalah penjual sate Madura dan berjualan di sekitar wilayah Malioboro, warga yang tinggal di dusun tersebut juga para lansia bersama cucu-cucunya yang tinggal merantau oleh orang tuanya ke Jawa. Selain karena adanya kerabat di Yogyakarta, Cak Rudi mengatakan alasannya memilih untuk migrasi ke Yogyakarta karena Surabaya dan sekitarnya sudah terlalu penuh dengan orang Madura sehingga dia mencari daerah baru yang belum terlalu banyak orang Madura di sana. Mencari daerah baru yang belum padat dengan orang Madura rupanya menjadi salah satu faktor tersebarnya orang Madura ke hampir seluruh pelosok nusantara. Setelah mereka memiliki pekerjaan yang tetap dan kondisi ekonomi sudah layak, barulah mereka mengajak keluarga dekat dan kerabat untuk ikut merantau ke Yogyakarta.

Selain faktor politik dan ekonomi, adanya orang Madura berada di Yogyakarta karena sedang menempuh pendidikan di beberapa universitas negeri di Yogyakarta, terutama di Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga (UIN SUKA). Saking banyaknya anak Madura yang kuliah di UIN SUKA, ada anekdot yang menyebutkan bahwa anak Madura yang kuliah di Yogyakarta adalah mahasiswa UIN SUKA. Entah apa alasannya, namun bisa jadi karena orang Madura begitu

menghargai ilmu agama islam sehingga mereka memilih untuk belajar di universitas yang masih kental dengan ilmu agama Islam.

Sampai saat ini, migrasi orang Madura ke Yogyakarta tetap berlangsung. Apalagi transportasi sudah bukan masalah penting, banyak sarana transportasi yang bisa dipilih seperti seperti kereta api, bus, mobil dan lainnya. Orang Madura di Daerah Istimewa Yogyakarta diperkirakan pada tahun 2007 berjumlah 4000 orang dan tergabung dalam organisasi sosial kemasyarakatan yang diberi nama Keluarga Madura Yogyakarta (KMY) serta sebagian besar dari mereka menjadi pedagang, khususnya bergerak di sektor informal (Syamsuddin, 2007). Jumlah ini tentunya akan semakin banyak bertambah setiap tahunnya mengingat Yogyakarta menyediakan peluang pekerjaan yang cukup besar di sektor informal terutama berjualan makanan.

Jika dulunya orang Madura harus menumpang sementara ke orang yang mengajaknya dan harus berjuang keras sendiri untuk memulai usaha, maka saat ini anak mudanya tidak terlalu repot untuk mencari tempat tinggal dan memulai usaha baru. Mereka bisa tinggal di rumah kontrakan orang tuanya dan melanjutkan usaha dari orang tua seperti usaha berjualan sate atau pekerjaan lainnya. Meskipun nantinya mereka tidak melanjutkan usaha orang tuanya, mereka sudah mempunyai tutor handal untuk memulai bisnis mereka yang sebagian besar adalah berdagang makanan. Setelah menikah dan ingin mandiri, barulah mereka pindah ke kontrakan atau rumah lain bahkan bisa saja mereka pindah ke kota lain untuk memulai usaha di tempat yang baru dalam bidang yang sama seperti berjualan sate dan lainnya.

Pekerjaan Orang Madura di Yogyakarta

Orang Madura memiliki pekerjaan-pekerjaan yang terbilang cukup unik di perantauan. Bagi sebagian orang pekerjaan-pekerjaan tersebut dipandang pekerjaan rendahan dan tidak layak dikerjakan, tapi justru disitulah keuletan dan kepintaran orang Madura membaca peluang bisnis yang tidak dilirik oleh orang lain. Pekerjaan informal itulah yang membuat orang Madura mengais rupiah, tidak jarang dari mereka di perantauan terbilang sukses dari segi ekonomi. Mereka dapat menyekolahkan anak-anaknya sampai ke perguruan tinggi, membangun rumah di kampung, membeli tanah sebagai wujud investasi dan mereka tidak lupa berbagi dengan orang-orang yang belum mampu. Ketika mereka sudah mulai sukses di perantauan maka mereka akan membawa sanak saudara ataupun tetangga untuk ikut serta dalam pekerjaan dan bisnisnya.

Orang Madura memiliki etos kerja yang sangat tinggi karena bagi mereka bekerja merupakan bagian ibadah sesuai dengan ajaran Islam yang banyak dianut di sana. Selama pekerjaan tersebut bukan pekerjaan yang melanggar hukum agama, tidak ada masalah meskipun oleh orang lain dianggap pekerjaan rendahan. Mereka tidak malu melakukan pekerjaan tersebut, apalagi berada jauh diluar desanya dan *ta' ekatela oreng* (tidak terlihat oleh sanak keluarga atau tetangga). Secara lebih tegas dapat dikatakan bahwa orang Madura semakin ulet dan tekun dan mau mengerjakan pekerjaan apapun asalkan halal ketika mereka merasa bebas dari pengamatan lingkungan sosialnya (Wiyata, 2013).

Ada beberapa pekerjaan yang paling banyak ditekuni oleh orang Madura diperantauan, termasuk di Yogyakarta. Pekerjaan seperti penjual sate, penjual soto, tukang cukur dan pemulung barang bekas/ besi bekas adalah pekerjaan yang sudah "dipatenkan" menjadi pekerjaan orang Madura di hampir seluruh daerah rantau orang Madura. Pekerjaan-pekerjaan tersebut adalah pekerjaan yang tidak membutuhkan pendidikan yang tinggi, kunci utamanya adalah keuletan dan kerja keras yang sudah dimiliki oleh orang Madura. Beberapa pekerjaan yang disebutkan diatas hampir semua orang Madura melakukan pekerjaan tersebut di semua daerah rantau mereka. Sate Madura, soto Madura dan tukang cukur Madura bisa ditemukan di hampir seluruh pelosok nusantara. Namun ada beberapa pekerjaan orang Madura yang biasanya hanya ditemukan di beberapa tempat rantau. Misalnya pekerjaan pemulung dan pengepul barang bekas/besi bekas, pekerjaan ini terkenal dikerjakan oleh orang Madura yang berada di kota besar seperti di Jakarta dan Surabaya.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan selama di lapangan, pekerjaan yang dilakukan orang Madura di Yogyakarta cukup beragam. Ada yang menjadi pejual sate, penjual soto, tukang cukur, pedagang asongan dan minuman yang biasanya banyak mangkal di Malioboro, penjual kopi, penjual bubur kacang hijau (burjo) dan beberapa makanan lainnya seperti tahu tek dengan bumbu kacang yang dicampur petis sehingga rasanya berbeda dengan rasa tahu tek biasanya. Dalam skripsi yang ditulis oleh Mulyadi (1978), ada beberapa pekerjaan lain yang dilakukan oleh orang Madura di Yogyakarta. Pekerjaan tersebut antara lain tukang parkir, kondektur bis, pengumpul karung bekas dan beberapa jenis pekerjaan lainnya (Mulyadi, 1978). Saya pun sempat bertemu dengan tukang parkir di depan gedung taman budaya dan menyapa menggunakan bahasa Madura karena melihat motor yang saya bawa berplat M.

Pekerjaan-pekerjaan tersebut memang pekerjaan dengan penghasilan tidak seberapa dan mungkin dianggap “remeh”, namun bagi mereka yang penting sudah bekerja dengan ulet (*bilet*), menekuni pekerjaan tersebut dengan sungguh-sungguh dan selanjutnya pasrah kepada sang pencipta. Seperti ungkapan Madura yang menyebutkan *sè atanè atana’* (siapa yang bertani pasti bertanak), atau *sè adhâghâng adhâghing* (yang berdagang pasti berdaging). Arti dari dua ungkapan Madura tersebut adalah orang yang bekerja keras dan berusaha dengan sungguh-sungguh maka dia akan mendapatkan hasilnya. Orang Madura menyebutnya *aikhtèyar* (berikhtiyar/berusaha) yang dalam tuntunan agama Islam memang diharuskan (Rifa’i, 2007).

Penjual Sate Madura di Yogyakarta

Sebelum membicarakan penjual sate Madura di Yogyakarta, tidak ada salahnya jika kita melacak sedikit sejarah sate yang saat ini menjadi salah satu kuliner yang tidak asing bagi kita. Bahkan sate khas Indonesia terdaftar sebagai makanan peringkat ke-14 dalam *World’s 50 most delicious foods* bersama makanan Indonesia lainnya seperti nasi goreng dan rendang yang menduduki peringkat 2 dan 1 dalam jajak pendapat pembaca yang digelar oleh CNN Go pada tahun 2011.

Sate diperkirakan mulai dikenal ketika pedagang Arab mulai berdatangan ke Asia Tenggara termasuk juga ke Jawa untuk berdagang dan juga menyebarkan agama Islam. Meskipun orang Arab sudah melakukan perdagangan sejak sekitar abad ke 13, namun sate mulai populer di awal abad 19. Dalam perdagangan dan penyebaran agama Islam, silang budaya sangat mungkin terjadi antara pedagang Arab dan orang Jawa dan salah satunya termasuk kuliner. Salah satu kuliner yang diperkenalkan orang Arab di Jawa adalah kebab yaitu daging yang diasinkan dan dipotong besar-besar kemudian dibakar. Masyarakat Jawa pun kemudian mengadopsi cara memasak daging tersebut namun dengan ukuran daging yang lebih kecil. Pada perkembangannya, bahan yang digunakan untuk menusuk daging bukan lagi dari besi namun terbuat dari kayu (Murniati & Yoopetch, artikel tanpa tahun).

Pada masa kolonial, sate tidak hanya disajikan pada *Rijsttafel* atau di meja makan para bangsawan saja namun berkembang menjadi makanan yang dijual di pinggir jalan dan di pasar. *Rijsttafel* adalah konsep jamuan makan atau penyajian makanan lengkap ala Eropa yang diawali dengan menu makanan pembuka lalu menu utama dan diakhiri makanan penutup. Menu yang disajikan berupa makanan khas nusantara yang dibalut dengan gaya Eropa. *Rijsttafel* menjadi

terkenal pada pertengahan abad ke-19 (Rahman, 2011). Ada beberapa foto yang menggambarkan penjual sate pada masa kolonial di beberapa daerah; foto pertama menggambarkan pedagang sate di Klaten pada tahun 1870, foto kedua yaitu pedagang sate wanita yang berjualan di sebuah pasar di Surabaya pada tahun 1930 dan yang terakhir yaitu foto penjual sate yang sedang menjajakan sate dengan pikulan yang diambil di sebuah jalanan kota Yogyakarta tahun 1939.



(1) Pedagang sate di Klaten 1870



(2) Pedagang sate perempuan di sebuah pasar di Surabaya 1930



(3) Pedagang sate di Yogyakarta 1939

(sumber: <https://phesolo.wordpress.com>)

Sate Madura yang terkenal saat inipun sebenarnya tidak muncul dari pulau Madura, sate ini muncul dan berkembang di Surabaya. Dikatakan sate Madura karena yang banyak menjual adalah orang Madura yang banyak merantau ke Surabaya. Adanya orang Arab yang diperkirakan sudah ada antara abad 13 dan abad 16 di Surabaya memungkinkan adanya interaksi budaya antar etnis yang ada, sehingga sangat mungkin jika penduduk Surabaya juga sudah mengenal kebab yang kemudian diadopsi oleh penduduk lokal menjadi makanan sate (Budiyanto & Wardhani, 2013). Kepopuleran sate pada awal abad 19 dimungkinkan menarik perhatian jiwa berdagang orang Madura yang memiliki etos bisnis yang tinggi dan pandai memanfaatkan peluang sehingga mulailah

muncul sate yang dijual oleh orang Madura dan dikenal dengan sebutan sate Madura.

Seperti halnya kuliner soto, munculnya kuliner sate berawal di kota-kota yang sibuk dimana kota tersebut menjadi pusat pertumbuhan ekonomi dan pemerintahan misalnya kota Surabaya dan kota Yogyakarta seperti yang tampak di atas. Hal itu menimbulkan pola gaya makan yang “instan” dengan hadirnya warung makan dan penjual keliling yang melayani kebutuhan penduduk kota yang sibuk (Budiyanto, 2016).

Ahimsa-Putra (1980) mengatakan bahwa sekitar tahun 1930-an sudah ditemui orang Madura yang berjualan sate di Yogyakarta. Pada masa itu, pedagang sate Madura masih bisa dihitung dengan jari. Dalam waktu sebentar dagangan mereka sudah habis, mereka punya pelanggan sendiri dan beberapa pelanggan adalah orang Belanda. Bisa dibayangkan saat itu adalah masa kejayaan penjual sate Madura di Yogyakarta. Lambat laun orang Madura yang berjualan sate di Yogyakarta semakin banyak. Meskipun tidak ada data statistik yang menunjukkan secara pasti jumlah penjual sate Madura di Yogyakarta. Namun gejala bertambahnya orang Madura berjualan sate bisa terlihat dengan menampakan penjual sate Madura di hampir semua tempat di Yogyakarta. Umumnya pedagang sate yang baru datang berasal dari desa-desa di Madura dan mempunyai kerabat atau kenalan yang juga menjadi penjual sate di Yogyakarta (Ahimsa-Putra, 1980).

Awalnya mereka datang ke Yogyakarta, mereka ditampung di rumah kontrakan kerabat atau kenalannya. Setelah itu mereka akan mencari kontrakan sendiri yang letaknya tidak terlalu jauh dari kerabat tersebut. Kontrakan yang disewa biasanya adalah rumah gedek, lantai tanah dan tidak seberapa luas (Ahimsa-Putra, 1980). Saat ini pun, kontrakan penjual sate Madura bisa dibayangkan “seadanya”. Mereka tidak terlalu memperhatikan kenyamanan untuk tempat tinggal, bagi mereka yang penting adalah hidup berhemat dan menabung.

Dalam kehidupan sehari-hari, penjual sate cukup berbeda dengan penduduk setempat karena pakaian, bahasa dan beberapa tingkah laku mereka. Sepanjang hari mereka sibuk untuk membuat sate kemudian menjajakannya, namun mereka tetap berinteraksi dengan masyarakat setempat. Selain itu, ada perbedaan yang cukup mendasar mengenai penggunaan bahasa bagi orang Madura yang lahir di Madura dan orang Madura yang lahir di Yogyakarta. Orang Madura yang lahir di Madura selalu menggunakan bahasa Madura dengan sesama orang Madura, menggunakan bahasa Jawa terhadap orang Jawa dan orang Madura yang lahir di Jawa meskipun terkadang dialek Maduranya masih

terdengar; sedangkan kepada orang yang bukan Jawa dan Madura, mereka menggunakan bahasa Indonesia meskipun tidak sempurna. Berbeda dengan orang Madura yang lahir di Jawa, mereka menggunakan bahasa Jawa untuk berkomunikasi dengan orang Madura dan orang Jawa; sedangkan kepada etnis lain menggunakan bahasa Indonesia (Mulyadi, 1978).

Meskipun secara data statistik, tidak ada jumlah yang pasti tentang penjual sate Madura di Yogyakarta. Namun dalam skripsi yang ditulis oleh Mufallikhah (2015) menyebutkan bahwa ada kurang lebih 15.000 penjual sate Madura di D.I Yogyakarta dan 5.000 penjual sate untuk Kota Madya Yogyakarta, sebuah angka yang sangat besar dan cukup menunjukkan bahwa berjualan sate adalah pekerjaan yang mayoritas dilakukan oleh orang Madura di Yogyakarta (Mufallikhah, 2015). Jadi tidak heran jika akhirnya masyarakat Yogyakarta menganggap bahwa orang Madura adalah penjual sate meskipun sebenarnya tidak semua orang Madura yang berada di Yogyakarta adalah penjual sate. Apalagi penjual sate Madura di Yogyakarta sudah sangat lama yakni dari zaman kolonial sampai saat ini.

Dalam perkembangannya, sate Madura yang sudah terkenal di berbagai daerah di Nusantara semakin mengokohkan “keberadaannya” termasuk di kota Yogyakarta. Hampir semua ruang di kota Yogyakarta ditempati oleh penjual sate Madura untuk menjajakan dagangannya. Setidaknya ada tiga tipologi penjual sate yang berada di kota Yogyakarta. Pertama, ibu penjual sate yang biasa disebut “bakul sate”, para bakul sate ini ada yang berjualan keliling di kampung-kampung/perumahan di kota Yogyakarta. Begitu juga dengan penjual sate laki-laki yang berjualan keliling menggunakan gerobak. Ada dua tipe gerobak yang digunakan untuk berjualan sate keliling, yaitu gerobak berbentuk perahu dan gerobak berbentuk persegi empat yang umumnya digunakan saat ini. Kedua, penjual sate atau bakul sate yang mangkal/berjualan di suatu tempat seperti di sekitar jalan Malioboro dan tempat lainnya. Bakul sate Madura yang paling menarik perhatian berada di depan benteng Vredeborg. Jika biasanya penjual sate lainnya memilih berpencar dalam jarak tertentu, mereka memilih untuk berjualan dengan mengelompok dalam satu tempat. Para bakul sate ini berasal dari kampung yang sama yaitu Kampung Lobuk, Desa Asam Nonggal, Kecamatan Jrengk, Sampang dan memiliki hubungan kekerabatan yang dekat antara mereka. Ketiga, penjual sate yang berjualan warung tenda/ warung pinggir jalan, warung semi permanen bahkan saat ini ada juga yang berbentuk resto dengan rasa sate Madura yang lebih kreatif.

Hampir semua tempat di Yogyakarta ada penjual sate Madura sehingga masyarakat Yogyakarta gampang menemukannya. Selain itu, rasa lezat dari sate Madura juga membuat sate Madura semakin terkenal. Bumbu kacang yang terbuat dari bahan dasar kacang tanah dan campuran rempah membuat sate Madura memiliki rasa yang enak dan khas yang membedakan dengan sate ayam lainnya. Terbukti sate Madura juga termasuk dalam salah satu ikon makanan tradisional nusantara yang merupakan salah satu proyek Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tahun 2013 bertajuk *The 30 Indonesian Traditional Culinary Icons* (Rahman, 2014).

Kesimpulan

Sejarah migrasi orang Madura ke berbagai daerah di Indonesia terutama ke Yogyakarta memiliki sejarah yang panjang. Ada beberapa factor yang mendorong migrasi orang Madura. Pertama, Faktor sejarah dan politik, orang Madura tepatnya Raden Prasena yang selanjutnya bergelar Cakraningrat 1 beserta pengikutnya menjadi tawanan dan tinggal di sudah “diboyong” dengan paksa ke Mataram (Plered) pada tahun 1624. Selain itu, penyerangan Trunojoyo ke terhadap Amangkurat II dan VOC di kerajaan Mataram islam juga menjadi faktor adanya orang Madura di Yogyakarta. Anak buah Trunojoyo yang selamat memutuskan untuk menetap dan menjadi warga biasa di Yogyakarta. Kedua, Factor ekonomi, orang Madura migrasi ke Yogyakarta untuk memperbaiki perekonomian dengan merantau ke daerah yang dianggap mempunyai peluang pekerjaan yang menjanjikan. Ketiga yaitu factor pendidikan. orang Madura saat ini banyak menempuh pendidikan di beberapa universitas negeri di Yogyakarta, terutama di Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga (UIN SUKA).

Migrasi orang Madura dilakukan atas jaminan jaringan sosial, mereka lebih dahulu “ditampung” oleh saudara atau teman yang sudah sukses di Yogyakarta sebelum akhirnya diajari untuk bekerja dibidang yang sama dengan saudara atau teman yang bersangkutan. Termasuk salah satunya menjadi penjual sate. Dari data statistik menyebutkan bahwa jumlah 5.000 penjual sate Madura di D.I Yogyakarta dan 5.000 penjual sate untuk Kota Madya Yogyakarta. Banyaknya jumlah penjual sate Madura di Yogyakarta tidak lepas dari sejarah panjang penjual sate Madura yang sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Selain itu *branding* sate Madura sebagai salah satu ikon makanan tradisional yang lezat menyebabkan penjualannya laris manis, tentunya ini menjadi cerita kesuksesan tersendiri bagi penjual sate Madura sehingga mendorong orang Madura lainnya untuk ikut menjadi penjual sate Madura.

Referensi

- Ahimsa-Putra, H. S. (1980). *Penjual Sate Madura Di Yogyakarta: Study Tentang Perubahan Strategi Adaptasi Mereka*. Fakultas Sastra UI.
- Budiyanto, A. (2016). *EthnoSOTOgrafi: Kosmopolitanisme dan Hibriditas Semangkuk Soto*. Pustaka Ifada (Anggota IKAPI).
- Budiyanto, A., & Wardhani, I. K. (2013). Menyantap Soto Melacak Jao To: Merekonstruksi (Ulang) Jejak Hibriditas Budaya Kuliner Cina dan Jawa. *Menyantap Soto Melacak Jao To: Merekonstruksi (Ulang) Jejak Hibriditas Budaya Kuliner Cina Dan Jawa*. Proceedings of Internasional Conference On Chinese- Indonesians: Their Lives And Identities., Surabaya.
- Creswell, J. W. (1998). *Qualitative Inquiry and Research Design*. Sage Publication.
- De Jonge, H. (1989). *Madura Dalam Empat Zaman: Pedagang, Perkembangan, Dan Islam*. PT Gramedia.
- De Jonge, H. (1995). Stereotypes of the Madurese. In *Kees van Dijk (ed). Across Madura Strait: The Dynamics of an Insular Society*. KITLV Press.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2009). *Manajemen Data dan Metode Analisis. Handbook Of Qualitative Research*. Pustaka Pelajar.
- Hariyono, P. (2007). *Sosiologi kota untuk arsitek*. Bumi Aksara.
- Hart, K., & Effendi, T. N. (1985). "Sektor Informal." In *Ur-banisasi Pengangguran dan Sektor Informa*. Gramedia.
- Hugo, G. J., & Kuntjoro-Jakti, D. (1986). Migrasi Sirkuler. In *Kemiskinan di Indonesia (ed)*. Yayasan Obor Indonesia.
- Jellinek, L., & Kuntjoro Jakti, D. (1986). Sistem Pondok dan Migrasi Sirkuler. In *Kemiskinan di Indonesia (Jakarta)*. Yayasan Obor Indonesia.
- Juningsih, L. (n.d.). *Multikulturalisme di Yogyakarta dalam Persepektif Sejarah*. Seminar Dies ke-22 Fakulstas Sastra, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Kartodirdjo, S. (1999). *Pengantar Sejarah Indonesia Baru: 1500-1900 Dari Emporium sampai Imperium*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kasdi, A. (2003). *Perlawanan Penguasa Madura Atas Hegemoni Jawa: Relasi Pusat-Daerah pada Periode Akhir Mataram (1726-1745)*. Jendela bekerjasama dengan yayasan Adikarya IKAPI dan the ford foundation. KITLV Press.
- Kuntowijoyo. (2002). *Perubahan Social dalam Masyarakat Agraris Madura 1850-1940*. Matabangsa.

- Lastoro Simatupang, G. R. L. (tanpa tahun). *In Taste We Trust Ethnic Representations in Food*. UGM.
- Lee, E. (1984). *Suatu teori migrasi* (H. Daeng, Trans.). Pusat Penelitian Kependudukan UGM.
- Lee, S.-Hee. (1985). *Why People Intend to Move: Individual and Community Level Factors of Out Migration in the Philippines*. Westview Press.
- Mabogunje. (1970). *System Approach to a Theory of Rural -Urban Migration. Geographical Analysis, Vol 2*.
- Mantra, I. B. (1995). *Mobilitas Penduduk Sirkuler dari Desa ke Kota di Indonesia*. Pusat Penelitian Kependudukan UGM.
- Mufallikhah, N. E. (2015). *Pemberdayaan Ekonomi Pedagang Sate Madura Melalui Paguyuban Pedagang Sate Dalama Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga (Studi Kasus Paguyuban Al-Hikmah di Yogyakarta)*. UIN Sunan Kalijaga.
- Mukbar, D. (2009). *Kebijakan terkait Migrasi dan Pola Migrasi. Sebuah tinjauan pustaka untuk penyusunan Profil penelitian From Rural to Global Labor: Transnational Migration and Agrarian Change in Indonesia and the Philippines yang dilakukan*. Yayasan AKATIGA Bandung dan Department of Geography University of the Philippines.
- Mulyadi. (1978). *Migrasi Orang Madura di Yogyakarta*. Fakultas Sastra UGM.
- Murniati, D. E., & Yoopetch, C. (artikel tanpa tahun). *Ethnic food's role in deteriorating the destination competitiveness: A case of Yogyakarta. Indonesia*. Yogyakarta State University and Mahidol University International College Thailand.
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: Budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2014). *Sejarah Makanan di Indonesia Dalam Perspektif Global*. UGM.
- Rifa'i, M. A. (2007). *Manusia Madura: Pembawaan. Perilaku. Etos Kerja. Penampilan dan Pandangan Hidupnya Seperti Dicitrakan Peribahasanya*. pilar Media.
- Sasongko, Y. A. T., & Wahyuni, E. S. (2013). *Diaspora Madura: Analisis Modal Sosial dalam Usaha Sektor Informal oleh Migran Madura di Kecamatan Tanah Sareal, Kota Bogor, Jawa Barat*. *Sodality : Jurnal Sosiologi Pedesaan, April 2013, Vol. 01, No. 01*.
- Spradley, J. P. (2006). *Metode Etnografi*. Tiara Wacana.
- Subkhan, I. (2007). *Hiruk Pikuk Wacana Pluralisme di Yogyakarta*. Kanisius.
- Suhanadji. (1998). *Migrasi dan adaptasi orang madura di Surabaya (kajian perilaku ekonomi migran madura di kelurahan Sidotopo, Kecamatan Semampir, Kotamadya Surabaya)*. Universitas Indonesia.

Syamsuddin, M. (2007). Agama. Migrasi dan Orang Madura. *Aplikasia (Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama)*., Vol. VIII. No. 2 Desember :150-182.

Warsono. (1992). *Strategi adaptif migran madura di Surabaya khususnya bagi golongan kenek*. Universitas Indonesia.

Wiyata, A. L. (2013). *Mencari Madura*. Bidik – Phronesis Publishing.