



KULINER

Sate Kere Pasar Beringharjo Jogja

Dulu Disantap Warga Miskin, Kini Diburu Semua Kalangan

Sate menjadi kuliner yang banyak ditemui di Indonesia, khususnya Jogja. Beberapa daerah memiliki sate khas-nya sendiri, seperti sate ponorogo, sate madura, sate padang, sate lilit, sate buntel, dan lainnya. Di Jogja terdapat satu sate yang unik, yaitu sate kere namanya. Selain berada di daerah Solo, sate kere juga menjamur di Jogja. Khususnya banyak ditemui di Pasar Gede Beringharjo. Sate ini tidak hanya terdiri dari daging, tetapi juga jeroan. Sate ini cukup banyak dicari, tidak hanya warga lokal saja melainkan wisatawan. "Yang ingin merasakan sate kere karena namanya (unik)," kata pedagang sate kere, Udiyanti ditemui di Pasar Beringharjo, Jumat (29/7). Udiyanti mengatakan nama sate kere sudah ada sejak zaman dulu. Ia mulai berdagang di tahun 90-an. Namun dari cerita orang terdahulu, kere dalam Bahasa Jawa artinya miskin atau tidak punya uang. Hal ini didasarkan pada zaman pendudukan Belanda. Rakyat



SATE UNIK: Sate dengan bahan dasar dari jeroan sapi sebagai pengganti daging ini adalah hasil kreativitas warga zaman dulu karena tidak mampu membeli daging.



pribumi ingin menyantap sate, namun tidak mampu untuk membeli daging. Karena daging adalah makanan mewah yang hanya disantap oleh kaum priyayi dan bangsa kolonial. Dari situ, kreativitas warga muncul dengan menciptakan sate dengan bahan yang dimiliki dari jeroan sapi sebagai pengganti daging. "Sate kere dari koyor sapi yang bagian sandung lamur. Kalau tempat saya *nggak ngendal* atau *nggak lengket* dimulut. Kan sate kere biasanya

banyak yang *ngendal*," ujarnya. Sate kere yang dijualnya itu dipilih dari bahan yang lebih berkualitas. Sehingga membawa konsekuensi ketika dimakan tak meninggalkan sesuatu atau lengket di mulut. Pun penyajiannya berbeda dengan yang lain-lainnya. Sate kere Bu Sumi, namanya itu disiram dengan bumbu kacang. "Itu ciri khasnya sate kere di saya, tak bikin kayak sate kambing. Ada cabainya tomat, kol, layaknya sate kambing," jelasnya. Hingga sekarang, sate kere bisa dinikmati oleh semua kalangan. Mulai dari kalangan menengah ke bawah sampai menengah ke atas. "Setiap hari saya buat 10 kilogram untuk sate kere, selalu habis setiap hari. Yang mencari banyak wisatawan luar dan lokal," terangnya. Sate kere dibanderol dengan harga Rp 3 ribu per tusuknya. Jumlah pembelian dari pelanggan bermacam-macam. Mulai dari 10 hingga 200 tusuk. Lapak yang berada di lantai satu itu buka setiap hari, paling ramai pada *uwekenud*. "Ramai banget hari Jumat, Sabtu, dan Minggu. Hari-hari biasa *nggak* terlalu ramai," tambahhya. (**wa/bah/rg**)

	Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.		Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 25 Juni 2026
 Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
 NIP. 19690723 199603 1 005