



Autentisitas dan Transformasi Rumah Makan Padang di Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya Sebagai Representasi Budaya Minang

Muhammad Iqbal Wi'an Ekaputra, Muhammad Nur Thariq²

^{1,2}(Studi Islam, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia)

E-mail: putrawian12@gmail.com, Muhammadthooriq@gmail.com

Abstract. *This study focuses on the authenticity and transformation of Padang restaurants in Wonokromo District, Surabaya, in preserving Minangkabau culture amidst the demands of the growing local market. Padang restaurants are not just places to eat, but also function as a representation of Minangkabau culture outside their original area, while maintaining the distinctive traditional taste and presentation. A qualitative approach was chosen for this study to gain a deeper understanding of the perspectives of Padang restaurant owners, workers, and customers. In-depth interviews with Padang restaurant owners became a method to explore understanding of how restaurant owners maintain the original taste and Minangkabau culture in the dishes they serve, as well as how they innovate to remain relevant and competitive in the competitive culinary market. The results of the study showed that authenticity in taste and presentation of food, such as the use of typical Minangkabau spices and traditional presentation techniques such as maniang, are important elements maintained by Padang restaurants in Wonokromo. However, several transformations were made in terms of service and facilities, such as the addition of air-conditioned rooms, the taste of sweet and savory Padang cuisine, and the choice of delivery services, to meet customer expectations in Surabaya. In addition, it was also found that the presence of Padang restaurants also strengthens the Minangkabau cultural identity among urban communities.*

Kata Kunci: Budaya, Padang, Wonokromo

I. Pendahuluan

Dalam konteks globalisasi dan urbanisasi, keberadaan rumah makan Padang tidak hanya berfungsi sebagai tempat penyajian makanan, tetapi juga sebagai medium untuk memperkenalkan dan melestarikan budaya Minangkabau di daerah yang jauh dari asalnya. Rumah Makan Padang di Kecamatan Wonokromo menjadi salah satu contoh nyata bagaimana budaya Minangkabau dapat bertahan dan beradaptasi di lingkungan perkotaan. Masyarakat Surabaya, yang memiliki latar belakang budaya yang beragam, kini mengenal masakan Padang sebagai bagian dari pengalaman kuliner sehari-hari. Namun, pertanyaan yang muncul adalah seberapa jauh rumah makan ini mampu mempertahankan autentisitas



budaya Minangkabau sambil melakukan transformasi untuk memenuhi selera masyarakat lokal.

Fenomena ini menciptakan tantangan bagi pemilik rumah makan dalam menjaga kualitas masakan serta nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Di satu sisi, ada kebutuhan untuk berinovasi dan menyesuaikan diri dengan pasar, sementara di sisi lain, ada tanggung jawab untuk melestarikan warisan budaya yang telah ada. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dinamika antara autentisitas dan transformasi dalam konteks rumah makan Padang di Wonokromo.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas peranan rumah makan Padang dalam menyebarkan budaya Minangkabau. Misalnya, penelitian oleh Pianto dan Martini (2020) menunjukkan bahwa rumah makan Padang tidak hanya menyediakan makanan khas tetapi juga berfungsi sebagai sarana untuk mengenalkan adat dan budaya Minangkabau kepada masyarakat di daerah lain.ⁱ Selain itu, penelitian oleh Ismar (2019) menyoroti bagaimana rumah makan Padang berperan dalam mereproduksi nilai-nilai budaya Minangkabau di lingkungan urban. Studi-studi ini menunjukkan bahwa keberadaan rumah makan Padang dapat memperkuat identitas etnis Minangkabau sekaligus menciptakan interaksi sosial yang positif antara berbagai kelompok masyarakat.ⁱⁱ Namun, masih terdapat kekurangan dalam penelitian tentang bagaimana rumah makan Padang di Surabaya secara spesifik menghadapi tantangan autentisitas dan transformasi. Dengan demikian, penelitian ini akan mengisi celah tersebut dengan fokus pada konteks lokal yang lebih spesifik.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis peran rumah makan Padang. Selain itu, penelitian ini juga akan mengidentifikasi bagaimana rumah makan Padang di Kecamatan Wonokromo berfungsi sebagai representasi budaya Minangkabau. Penelitian ini akan menjawab pertanyaan mengenai autentisitas dan transformasi rumah makan Padang dengan mengeksplorasi bagaimana rumah makan ini menjaga autentisitas masakan dan budaya sambil melakukan inovasi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan masyarakat sekitar, termasuk interaksi antara komunitas Minangkabau dengan masyarakat. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman yang lebih baik mengenai peran rumah makan Padang dalam pelestarian budaya serta adaptasinya



dalam konteks modern. Dengan demikian, hasil dari penelitian ini tidak hanya bermanfaat bagi akademisi tetapi juga bagi praktisi industri kuliner yang ingin memahami lebih dalam tentang dinamika antara budaya dan bisnis.

II. Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode wawancara untuk mengeksplorasi autentisitas dan transformasi rumah makan Padang di Kecamatan Wonokromo, Surabaya.ⁱⁱⁱ Pendekatan kualitatif dipilih untuk memahami pandangan, pengalaman, dan persepsi mendalam dari berbagai pihak yang terlibat, baik pemilik, pekerja, maupun pelanggan rumah makan Padang, terkait pelestarian dan adaptasi budaya Minangkabau dalam konteks kuliner perkotaan. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara semi-struktur yang memungkinkan peneliti menggali informasi dengan lebih fleksibel dan mendalam. Wawancara dilakukan dengan sejumlah pemilik rumah makan Padang di Wonokromo, yang memiliki karakteristik berbeda, baik dari segi konsep pelayanan, fasilitas, maupun variasi rasa. Data yang dikumpulkan dari wawancara dianalisis menggunakan teknik analisis tematik, di mana temuan-temuan kunci dikelompokkan ke dalam tema-tema seperti autentisitas, adaptasi, dan peran budaya. Setiap tema dianalisis untuk memahami bagaimana rumah makan Padang mempertahankan identitas kulinernya sekaligus beradaptasi dengan permintaan masyarakat perkotaan.

III. Kondisi Sosial Budaya kecamatan Wonokromo

Wonokromo menjadi nama kecamatan yang berada di Kota Surabaya. Penamaan "Wonokromo" diambil dari bahasa Jawa yang mempunyai arti "hutan yang subur". Seiring dengan kemajuan wilayah perkotaan, kawasan ini menjadi tujuan urbanisasi yang signifikan. Hal ini menjadikan Wonokromo sebagai salah satu sentra ekonomi dan sosial di Kota Surabaya.

Berdasarkan data resmi yang dirilis Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Disdukcapil), mayoritas penduduk Kabupaten Wonokromo beragama Islam. Dari total penduduk sebanyak 169.994 jiwa, sebanyak 152.785 jiwa atau sekitar 89,87% beragama Islam. Hal ini menunjukkan bahwa Islam merupakan agama yang dominan di daerah ini,



mencerminkan tradisi keagamaan yang kuat dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat di wilayah Wonokromo. Selain itu, jumlah penduduknya terdiri dari 10.896 jiwa pemeluk Kristen, 5.317 jiwa pemeluk Katolik, 318 jiwa pemeluk Hindu, 660 jiwa pemeluk Buddha, dan 16 jiwa pemeluk Konghucu. Tercatat pula bahwa terdapat dua orang yang menganut kepercayaan setempat. Keberagaman ini mencerminkan adanya toleransi antarumat beragama di wilayah Wonokromo, meskipun pemeluk agama Islam mendominasi jumlah pemeluknya.

Kecamatan Wonokromo dikategorikan sebagai kecamatan dengan persentase kemiskinan yang tinggi. Data yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Jawa Timur, pada tahun 2013 menunjukkan bahwa 23,9% penduduk hidup di bawah garis kemiskinan. Angka ini terus meningkat pada tahun 2014, terutama di Kelurahan Jagir, yang mencatatkan angka kemiskinan tertinggi.

Mayoritas penduduk di Wonokromo bekerja di sektor informal dengan pendapatan yang terbilang rendah. Mereka bertumpu pada jaringan sosial untuk memenuhi kebutuhan hidup dan menghindari biaya tinggi dari layanan publik. Meskipun demikian, pemerintah telah melakukan upaya signifikan melalui program Kampung Keluarga Berkualitas untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat.^{iv}

Secara geografis, luas wilayah Kecamatan Wonokromo mencapai 1,21 km² dengan ketinggian antara 3 hingga 6 meter di atas permukaan laut. Kecamatan ini berbatasan langsung dengan beberapa kelurahan lainnya, seperti Kelurahan Jagir di selatan, Kelurahan Sawunggaling di utara, serta Kelurahan Ketintang di timur dan barat.^v Kondisi topografi wilayah ini datar dan berada dalam iklim tropis dengan suhu rata-rata mencapai 32°C. Curah hujan tahunan diperkirakan sekitar 2.5 mm³⁴. Dengan populasi mencapai hampir 40.000 jiwa, Kecamatan Wonokromo menjadi salah satu kawasan padat penduduk di Surabaya

IV. Sejarah Rumah Makan Padang

Rumah Makan Padang merupakan perjalanan yang panjang dan berwarna, mencerminkan dinamika sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat Minangkabau. Rumah



makan ini tidak hanya sekadar tempat untuk menikmati hidangan, tetapi juga simbol identitas dan kebudayaan yang telah berkembang dari zaman kolonial hingga saat ini.

Istilah Rumah Makan Padang populer pada akhir 1960-an, setelah peristiwa pemberontakan Pemerintahan Revolusioner Republik Indonesia (PRRI) di wilayah Padang, Sumatera Barat. Pemberontakan ini mengakibatkan mayoritas warga Minangkabau terpaksa meninggalkan Sumatera Barat dan urbanisasi ke berbagai daerah, terutama ke Pulau Jawa. Pada peristiwa ini, masyarakat Minang mengganti identitas daerah mereka dari Minangkabau menjadi "Padang", yang merupakan nama kota besar di provinsi mereka.

Sebelum penamaan "Rumah Makan Padang" populer, rumah makan Minangkabau dikenal dengan beberapa nama, seperti lapaunasi, los lambung, atau karan. Awal mula rumah makan ini dapat ditelusuri hingga akhir abad ke-19, ketika Padang ditetapkan sebagai pusat pemerintahan Hindia Belanda di Sumatra bagian barat. Pada masa itu, warung sederhana didirikan dari bambu, menyajikan hidangan dalam wadah tembikar besar.

Ketika eksodus warga Padang pasca-PRRI, rumah makan Padang mulai hadir di berbagai daerah di Indonesia. Pada tahun 1937, ditemukan iklan yang membahas sebuah restoran bernama *Goncang Lidah* yang berada di Cirebon. Restoran ini menggunakan istilah "Padangsche Restaurant". Ini mengindikasikan bahwa masakan Minangkabau telah mulai dikenal di luar Sumatera Barat sejak awal abad ke-20.

Pada tahun 1970-an, banyak orang Minangkabau mendirikan usaha kuliner di daerah perantauan, mendorong pertumbuhan rumah makan Padang. Mereka membawa resep dan kebiasaan memasak dari tempat asalnya. Masyarakat Minang memiliki kemampuan untuk memasak dan mengelola bisnis kuliner, yang mendukung keberhasilan ini. Banyak laki-laki Minang memiliki kemampuan memasak, jadi membuka rumah makan adalah cara yang masuk akal untuk mencari nafkah.

Masakan Padang terkenal dengan cita rasanya yang kaya dan beragam. Gulai (kuah kental), lado (cabai), dan barih adalah tiga komponen utama masakan Minangkabau. Nasi Padang terdiri dari nasi putih dan disajikan dengan berbagai lauk pauk, seperti rendang,



ayam goreng, dendeng balado, gulai tunjang, dan sambal lado mudo. Berbagai lauk ini menunjukkan kekayaan kuliner daerah Minangkabau.

Pada tahun 2011, CNN dinobatkan rendang, salah satu lauk paling terkenal dari masakan Padang, sebagai makanan terlezat di dunia. Banyak orang di Indonesia dan di luar negeri menyukai rendang karena rasanya yang kaya akan rempah-rempah dan santan.

Rumah makan Padang memiliki sistem pelayanan yang unik dan berbeda dari restoran lainnya. Lauk pauk yang ingin dinikmati pengunjung biasanya dipilih dari etalase atau meja saji. Setelah itu, makanan akan disajikan dalam porsi kecil untuk dicicipi sebelum memilih jumlah porsi yang ingin dipesan. Ini memungkinkan pelanggan mencoba berbagai jenis masakan sekaligus.^{vi}

Rumah makan Padang juga memiliki skema bagi hasil atau keuntungan yang dibagi antara pemilik dan juru masak. Skema ini memungkinkan juru masak yang tidak terafiliasi dengan keluarga untuk berkontribusi dalam bisnis, memungkinkan mereka untuk memperluas jaringan bisnis rumah makan. Pemilik rumah makan sering kaderisasi anak-anak mereka untuk memulai bisnis baru setelah mendapatkan cukup pengalaman.^{vii}

Meskipun rumah makan Padang sangat terkenal, mereka juga menghadapi masalah di zaman sekarang. Pasar kuliner semakin kompetitif, terutama di kota-kota besar. Ada konflik tentang reputasi kuliner Minangkabau karena beberapa razia oleh organisasi masyarakat terkait harga jual makanan.

Rumah Makan Padang bukan hanya tempat makan; mereka adalah simbol identitas budaya Minangkabau yang telah menyesuaikan diri dengan berbagai transformasi sosial dan ekonomi. Rumah makan Padang telah berkembang dari awalnya yang sederhana hingga menjadi fenomena kuliner global sambil mempertahankan cita rasa otentik yang menjadi ciri khasnya.

Rumah makan Padang akan tetap menjadi bagian penting dari warisan kuliner Indonesia dengan inovasi dan adaptasi berkelanjutan terhadap selera masyarakat serta



tantangan zaman. Karena keberadaannya, budaya Minangkabau dikenalkan ke seluruh dunia, selain memperkaya kekayaan kuliner bangsa.

V. Ciri Khas Masakan Padang

Rumah makan Padang memiliki ciri khusus yang membedakannya dengan rumah makan lainnya. Hal ini menjadi identitas daerah yang terus diijaga sampai sekarang. Identitas ini sebagai penguat persaudaraan antarmasyarakat Minang di manapun mereka berada.

Ciri pertama yang menjadi pembeda keberadaan rumah makan Padang adalah seluruh makanan yang disajikan harus memenuhi kriteria sebagai makanan halal. Halal menjadi syarat mutlak makanan pada rumah makan Minang dikarenakan tanah Minangkabau yang kental dengan nuansa keislaman. Hal ini sejalan dengan pedoman masyarakat Minang bahwa “Adat Bersandi Syarak, dan Syarak Bersandi Kitabullah”. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi sebuah keharusan bagi setiap rumah makan yang mencantumkan nama masakan Padang, baik yang berada di Sumatera Barat ataupun diluar Sumatera Barat.

Setiap rumah makan Padang juga harus menyajikan makanan yang bahannya berasal dari tanah Minangkabau dan diolah dengan cara yang diwariskan secara turun temurun. Salah satu ciri khas masakan tradisional masyarakat Padang adalah masakannya haruslah terbuat dari bahan makanan yang dihasilkan oleh daerah Minang itu sendiri. Namun dalam realitanya, hal ini sulit untuk dilakukan. Masyarakat Minang yang sebagian besar adalah seorang perantau harus menyesuaikan dengan tuntutan pasar dan konsumen di tanah rantau mereka.

Dilihat dari produk masakan yang dihasilkan, masakan Padang memiliki gaya kuliner yang jauh berbeda jika dibandingkan dengan daerah yang lain. Masakan Padang umumnya terkenal dengan penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang banyak. Bumbu yang digunakan pun haruslah berada dalam kondisi segar.^{viii} Selain itu, Penggunaan santan dalam jumlah besar juga menjadi ciri khas yang membedakan masakan Padang. Santan tersebut disajikan dengan tekstur yang kental dari masakan pada umumnya. Dari segi rasa,



umumnya masakan Padang terkenal mempunyai cita rasa pedas yang tinggi dikarenakan penggunaan cabe dalam jumlah banyak.^{ix}

Pelayanan yang ditawarkan oleh rumah makan Padang sangatlah mengedepankan kepuasan konsumen. Umumnya, makanan di rumah makan Padang di daerah asalnya disuguhkan dengan menggunakan tangan dan duduk di lantai dengan beralaskan tikar. Selain itu, agar para konsumen benar-benar merasakan suasana di Ranah Minang, rumah makan Padang terutama yang berada di luar Sumatera Barat harus dilengkapi dengan kesenian khas Minang, seperti saluang, talempong, atau lagu-lagu Minang. Selain itu, rumah makan Padang juga wajib menyediakan musholla bagi para konsumen. Hal ini agar memudahkan ibadah para konsumen.

Rumah makan Padang harus mampu menghidangkan makanan dengan cara *manatiang*. *Manatiang* adalah cara penyajian makanan yang dilakukan oleh seorang pramusaji dengan membawa beberapa jenis makanan (9-15 jenis) sekaligus yang telah disusun dalam piring-piring kecil dengan hanya menggunakan tangan tanpa memakai bantuan nampan ataupun troli.

Rumah makan Padang dikenal dengan beragam lauk pauk yang menggugah selera. Beberapa makanan yang wajib ada di setiap rumah makan Padang. Rendang yang berupa daging sapi yang dimasak dengan santan dan rempah-rempah wajib ada di setiap rumah makan Padang. Selanjutnya adalah gulai baik daging maupun sayuran, yang kaya akan santan dan rempah. Dendeng Batokok, daging sapi yang dipukul dan dibakar, memberikan tekstur garing di luar dan empuk di dalam juga wajib tersajikan. Terakhit, telur dadar Padang, telur dadar yang tebal dengan bumbu khas, memberikan rasa gurih yang unik.

VI. Kondisi Rumah Makan Padang di Wonokromo

Di Surabaya, popularitas rumah makan Padang semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Kebutuhan akan cita rasa khas Minang yang kaya rempah dan berani rasa mendorong semakin banyaknya rumah makan Padang bermunculan di kota ini.^x Fenomena ini tidak hanya didorong oleh masyarakat asli Sumatera Barat yang merantau, tetapi juga oleh masyarakat lokal yang jatuh cinta dengan kelezatan masakan Padang. Rumah makan



Padang di Surabaya tidak hanya menawarkan hidangan yang autentik tetapi juga berbagai inovasi untuk menarik minat pelanggan yang beragam. Mulai dari konsep rumah makan yang modern dengan suasana nyaman hingga layanan pesan antar, semakin banyak restoran yang beradaptasi dengan tren kuliner dan gaya hidup masyarakat urban.

Dalam proses riset di lapangan, peneliti mencoba menentukan fokus daerah dalam ruang lingkup rumah makan nasi Padang itu sendiri, yang mana penulis memilih wilayah Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya. Penentuan ini bertujuan untuk mengurutkan ruang lingkup dalam penentuan rumah makan sesuai pembahasan. Data awal penulisan ini diambil dari data *google maps* yang telah terdata secara signifikan. Penulis menemukan 20 rumah makan yang tercantum dan terdata di *google maps*. Akan tetapi, realitanya data tersebut kurang kongkret. Setelah survei yang dilakukan, hanya ditemukan 16 rumah makan nasi Padang di daerah Wonokromo. Menindaklanjuti data tersebut, penulis berusaha melakukan riset untuk mendapatkan informasi sebagai sumber primer dalam kepenulisan artikel ini. Data diperoleh dengan mewawancarai pemilik dan karyawan di berbagai rumah makan nasi Padang.

Masakan Padang di Kecamatan Wonokromo memiliki 16 rumah makan Padang dengan berbagai nama antara lain; R.M Ampera, R.Mampere Putri Minang, R.M Ampera Surya Masakan Padang, R.M Saiyo Masakan Padang, R.M Ampere Minang Saiyo, R.M Masakan Minang Sabana, R.M Masakan Padang Serumpun, R.M Restoran Sederhana Di Ponegoro, R.M Masakan Minang Sabana, R.M Ampere Prima Masakan, R.M Nasi Padang Putra Minang, R.M Rumah Makan Brawijaya Masakan Padang, R.M Padang Legenda Kutai, R.M Ampere Padang Raya, R.M Rm Aroma Padang Royal, R.M Ampere Prima Masakan Padang. Dari berbagai macam rumah makan Padang tersebut, penulis mengklasifikasikan menjadi 2 macam, yaitu rumah makan Padang dan restoran rumah makan Padang.

Narasumber pertama yang peneliti minta keterangannya bernama Luki selaku pemilik rumah makan Ampere. Narasumber memaparkan bahwa rasa masakan Padang di Wonokromo dominan dengan cita rasa manis, Selain itu, narasumber menerangkan bahwa



mayoritas rumah makan Padang di Wonokromo dimiliki oleh orang Minang asli. Kemudian berdasarkan observasi yang telah dilakukan, rumah makan ini memiliki fasilitas dan pelayanan yang cukup baik dengan ketersediaan kursi, meja, dan komponen peralatan makanan lainnya. Harga yang ditawarkan pun relatif murah, bersikar pada rentang Rp.12.000 hingga Rp.20.000. Ketika diminta keterangan mengenai tantangan rumah makan Padang di Wonokromo, narasumber menuturkan bahwa terdapat beberapa klaim rumah makan Padang yang tidak mewakili cita rasa asli masakan Padang. Untuk menyasati hal tersebut, narasumber menjelaskan bahwa Ikatan Keluarga Minang (IKM) telah memerintahkan pemasangan stiker untuk rumah makan Padang asli Minangkabau. Diketahui pula dari wawancara tersebut bahwa beberapa rumah makan Padang telah memiliki sertifikasi halal. Keterangan yang sama juga ditemukan pada narasumber Didit dari rumah makan Ampere Putri Minang, narasumber Ani dari Rumah Makan Ampere Surya Masakan Padang, dan narasumber titik dari Rumah Makan Saiyo Masakan Padang.

Selain melakukan wawancara pada rumah makan Padang, peneliti juga melakukan wawancara pada restoran Padang di Wonokromo. Wawancara dilakukan kepada Narasumber Lukman selaku pelayan restoran sederhana Diponegoro. Narasumber menyampaikan bahwa harga yang ditetapkan pada restoran Padang relatif lebih mahal dengan harga mulai dari Rp.35.000 ke atas. Harga tersebut sejalan dengan fasilitas yang didapatkan oleh konsumen berupa ruangan ber-AC. Narasumber juga menuturkan bahwa di restora Padang terdapat tradisi *makan hidang*, yaitu tradisi menyajikan semua lauk yang ada di etalase ke meja makan konsumen. Terkait IKM dan lisensi Halal, narasumber menerangkan bahwa dia pribadi sangat setuju dengan adanya logo IKM di berbagai warung makan atau rumah makan Padang. Akan tetapi, narasumber meminta agar tidak ada paksaan atas penempelan tersebut karena hal itu adalah hak proregatif setiap rumah makan. Berbeda dengan lisensi halal yang diwajibkan oleh pemerintah, tempat restoran Luki bekerja sudah memiliki lisensi halal tersebut.

Untuk mencocokkan keterangan narasumber di atas, penulis mewawancarai narasumber bernama Yuliani. Beliau adalah juru masak asli keturunan Minangkabau yang malang melintang di berbagai restoran Padang dan sekarang bertempat tinggal di Padang,



Sumatera Barat. Informan menuturkan bahwa masakan Padang mempunyai ciri khas dengan rasa asin, pedas, dan gurih. Jika ditinjau dari pemilik dan pramusaji rumah makan Padang, beliau menuturkan hampir semua orang minang atau orang Padang menjadi pemilik rumah makan Padang, tak terkecuali pada pramusaji nya. Ditinjau dari asal daerah konsumennya, Yulianti mengatakan bahwa hampir sebagian besar rumah makan masakan Padang memiliki konsumen orang asli Suku Minang. Oleh sebab itu, komunikasi yang di pakai umumnya dengan menggunakan bahasa Minang pula.

Selanjutnya ciri khas pada masakan Padang ada pada penyajian hidangan. Penyajian jenis ini menghidangkan berbagai lauk yang ada dengan memakai piring kecil dan diantar memakai tangan kosong yang disusun pada telapak tangan dengan posisi di depan dada sampai tinggi. Lauk tersebut wajib memakai komponen berbagai kuah dan berbagai sambel yang di tawarkan. Yulianti menyampaikan bahwa hal itu sebagai upaya atraksi yang mencerminkan tari piring.

Selanjutnya, Yuliani juga menyampaikan bahwa perbedaan kualitas rumah makan masakan Padang tergantung pada pemiliknya. Mayoritas pemilik dari setiap masakan Padang merupakan satu keluarga, dengan memakai label nama yang hampir sama dan diturunkan secara turun temurun. Jika suatu rumah makan memiliki konsep rumah makan Padang sederhana, makan generasi penerusnya juga akan mewariskan konsep tersebut. Akan tetapi, jika suatu keluarga mempunyai konsep rumah makan berbentuk restoran, makan konsep tersebut akan terus diwariskan oleh generasi setelahnya.

Yulianti juga menyampaikan mengenai problematika lisensi halal yang diwajibkan oleh pemerintah. Beliau menyampaikan bahwa agama asli orang Minangkabau pasti menganut agama Islam. Dengan dasar tersebut, maka seluruh rumah masakan Padang pasti menjual makanan yang halal, walaupun dengan tidak adanya label halal yang dikeluarkan kementerian agama kepada warung Padang tertentu.

Dengan pemaparan wawancara dari berbagai narasumber yang ada, penulis menemukan bahwa terdapat beberapa perbedaan antara rumah makan Padang di



Minangkabau dan Wonokromo. Rasa masakan Padang Wonokromo yang terkesan manis sangat berbeda dengan masakan Padang asli yang cenderung asin dan gurih. Selanjutnya, tidak semua masakan Padang yang ada di Wonokromo memiliki pemilik dan pramusaji asli orang Minang. Hal ini tidak lepas dari wilayah Wonokromo yang mayoritas memiliki suku Jawa. Hal ini menjadi tantangan tersendiri untuk menjaga cita rasa masakan Padang di Wonokromo. Terkait klasifikasi rumah makan Padang di Wonokromo, rumah makan dibagi menjadi 2, yaitu rumah makan Padang dan Restoran Padang. Pembagian tersebut berawal dari perbedaan konsep rumah makan Padang yang telah diwariskan secara turun temurun. Terkait lisensi halal, ada beberapa rumah makan Padang di Wonokromo belum memiliki lisensi halal dikarenakan keyakinan mereka bahwa seluruh rumah makan Padang pasti dimiliki oleh orang Islam sehingga terjamin kehalalannya. Terakhir, beberapa rumah makan Padang di Wonokromo juga masih mempertahankan tradisi asli Minang seperti tradisi masakan hidang.

VII. Kesimpulan

Rumah makan Padang menjadi salah satu identitas budaya yang masih terjaga dengan baik di tengah proses urbanisasi. Rumah makan Padang memiliki ciri khas tersendiri yang membedakan masakannya dengan daerah lain, baik dari segi rasa maupun penyajiannya. Di wilayah urbanisasi seperti Wonokromo, terdapat beberapa adaptasi masakan yang disesuaikan konsumen. Adaptasi pertama berupa perbedaan rasa. Cita rasa masakan Padang di Wonokromo cenderung manis, berbeda dengan daerah asalnya yang cenderung asin dan gurih. Dari cara penyajiannya, sebagian besar rumah makan Padang di Wonokromo telah meninggalkan tradisi makan hidang, yaitu menyajikan berbagai lauk dalam satu meja. Ditinjau dari pemilik rumah makan, beberapa rumah makan sudah tidak dimiliki oleh orang asli Minang. Terakhir, rumah makan Padang diklasifikasikan menjadi 2 kategori, yaitu rumah makan Padang dan Restoran Padang. Berbagai adaptasi tersebut tidak mengaburkan cita rasa asli dan budaya rumah makan Padang di Sumatera Barat. Dengan demikian, rumah makan Padang di Wonokromo merupakan cerminan dari rumah makan Padang asli masyarakat Minang.



Daftar Pustaka

- A, Y. (2003). Makanan Cepat Saji (Fast Food) dan Permasalahannya. *Jurnal Invotek Fakultas Teknik UNP*, 12.
- Ani. (2024, November 1). -. (M. N. Thoriq, Interviewer)
- Anugerah, P. (2024). *Nasi Padang: Sejarah, kalori, dan semua hal yang perlu Anda ketahui*. Jakarta: BBC News Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Banyaknya Penduduk Menurut Agama dan Jenis Kelamin Kecamatan Wonokromo Tahun 2019*. Surabaya: BPS.
- Baidar. (2005). *Mutu dan Fungsi Makanan Tradisional Sumatera Barat*. Semarang: Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Batiqa. . (2021). *Lauk Pauk Legendaris: Jelajah Kuliner Rumah Makan Padang!* Jakarta: Batiqa.com.
- Dewi, A. K. (2020). Gaya Visual Etalase sebagai Alternatif Media Komunikasi Grafis Pada Bisnis Kuliner Masakan Padang : Studi Reflective Observation RM Padang. *Wimba : Jurnal Komunikasi Visual*, 6.
- Didit. (2024, November 1). -. (M. I. Ekaputra, Interviewer)
- dkk, F. A. (2019). Ketergantungan masyarakat Sumatera Barat dalam Penggunaan Bum bu- bum bu Basah pada Pengolahan Pangan Tradisional. *Proiding Seminar Nasional dan Gelar Makanan* (p. 15). Jakarta: Universitas Negeri Padang.
- Hendratmoko, S. (2018). *Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, dan Harga terhadap Kepuasan Konsumen pada Rumah Makan di Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Negeri Gajah Mada.
- Kristina. (2024). *Teknik Wawancara Dalam Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish Digital.
- Larasati, S. D. (2024). *Sejarah rumah makan Padang dan Ciri Khas Masakannya*. Jakarta: Antara News.
- Luki. (2024, Oktober 29). -. (M. N. Thoriq, Interviewer)
- Lukman. (2024, November 1). -. (M. I. Ekaputra, Interviewer)
- Prasetyo, A. (2019). *Geografi Perkotaan: Studi Kasus Kota Surabaya*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.



- Ragasya, A. (2019). "Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Lokasi Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Rumah Makan Padang Salero Enak Di Surabaya," . *Jurnal Mitra Manajemen*, 4.
- Solihin, F. (2004). Profit Sharing dalam Pengelolaan Rumah Makan "Padang". *The Winners*, 16.
- Suparno. (1998). *Kajian Aspek Budaya dalam Pengembangan Industri Makanan Tradisional*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional, Universitas Gajah Mada.
- Supriyadi, A. F. (2023). Pengaruh Kualitas Layanan, Produk, Dan Citra Merek Terhadap Kepuasan Konsumen Rumah Makan Padang Sederhana Di Surabaya. *Jurnal Mahasiswa STIESIA Surabaya*, 28.
- Supriyadi, R. (2021). Urbanisasi dan Dampaknya di Surabaya. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 45-60.
- Titik. (2024, November 1). -. (M. I. Ekaputra, Interviewer)
- Tradisional, R. T. (2005). *Makanan Tradisional: Upaya Peningkatan dalam Perspektif Kebudayaan*. . Semarang: Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. .
- Widiastuti, & R. (2022). Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Wonokromo. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 23-35.
- Yuliani. (2024, November 1). -. (M. N. Thoriq, Interviewer)
- Zaidan, N. d. (1985). *Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya*. Jakarta: Depdikbud.
-