

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan individu atau kelompok di wilayah diluar lingkungan biasa mereka tinggal. Kegiatan tersebut memanfaatkan fasilitas, pelayanan, dan unsur penunjang lainnya yang disediakan oleh pemerintah dan/atau pemerintah kota untuk memenuhi keinginan wisatawan. Keberagaman etnis Indonesia yang dinamis dengan 719 bahasa daerah yang dituturkan di seluruh negara kepulauan ini. Hal tersebut menjadi daya tarik wisatawan untuk mengenal lebih dekat Indonesia (Paramita, 2016).

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan

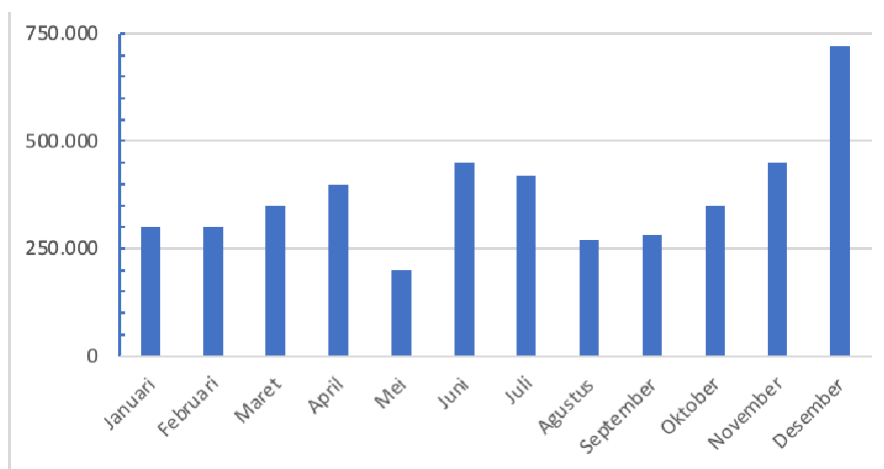
Provinsi	Jumlah Daya Tarik Wisata (objek)	Jumlah Kunjungan wisatawan (orang)
DKI Jakarta	149	38.122.115
Jawa Barat	218	45.216.244
Banten	204	14.920.000
Jawa Tengah	615	40.899.577
DIY	115	25.950.793
Jawa Timur	314	15.722.040

Sumber : Kementerian Pariwisata Tahun 2018

Tabel di atas dapat dilihat bahwa Jawa Tengah merupakan provinsi yang memiliki jumlah daya tarik wisata terbanyak dalam 6 provinsi di Pulau Jawa. Jumlah daya tarik wisata di Provinsi Jawa Tengah sebanyak 615. Namun berdasarkan Jumlah Kunjungan wisatawan Provinsi Jawa Tengah lebih rendah dibandingkan dengan Jawa Barat. Provinsi Jawa Tengah memiliki luas wilayah 32.800,69 km², atau sekitar 28,94% dari luas Pulau Jawa serta memiliki jumlah penduduk sebanyak 34.718.204 jiwa dengan kepadatan 1.058,46 jiwa/km² (BPS, 2021) Provinsi Jawa Tengah memiliki berbagai objek wisata yang menarik yang tersebar di seluruh Kabupaten di Jawa Tengah. Mulai dari wisata alam, seperti

pantai, gunung, sungai, wisata belanja, wisatakuliner, wisata budaya, maupun wisata sejarah seperti candi, museum, benteng, dan lain-lain.

Provinsi Jawa Tengah memiliki 35 kabupaten/kota yang terdiri dari 29 kabupaten dan 6 kota (BPS, 2021). Provinsi yang terkenal di Jawa tengah terdapat Daerah Istimewa Yogyakarta atau DI Yogyakarta. Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan kota dengan banyak sebutan seperti Kota Perjuangan, Kota Kebudayaan, Kota Pelajar, Kota Wisata dan Daerah Keistimewaan, kota ini memiliki banyak julukan. Dapat dikatakan bahwa DI Yogyakarta memiliki budaya wisata yang sangat indah dan memiliki keunikan.



Sumber: Dinas Pariwisata DI Yogyakarta 2020

Gambar 1. 1 Pengunjung Wisata Kota Yogyakarta 2019

Berdasarkan gambar 1.1 di atas DI Yogyakarta kerap menjadi kota yang sering dikunjungi wisatawan asing maupun lokal. Dapat dilihat bahwa kunjungan wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2019 paling banyak dapat mencapai 145.332 wisatawan asing dan 564.449 wisatawan domestik. Lalu pada tahun 2020 kunjungan wisata menjadi turun dikarenakan adanya pandemi di Indonesia. Semua sektor terkena dampak termasuk DI Yogyakarta. Tetapi, pada tahun 2022 kunjungan wisata sekarang sudah kembali menjadi normal, dampak COVID-19 perlahan bangkit mulai dengan menunjukkan peningkatan di sejumlah daerah, termasuk DI Yogyakarta. Dinas Pariwisata Kota mencatat kunjungan wisatawan selama Januari 2022 terbilang cukup tinggi. Sebab, ada 780 ribu orang yang berkunjung ke DI Yogyakarta (kemenparekraf,2022)

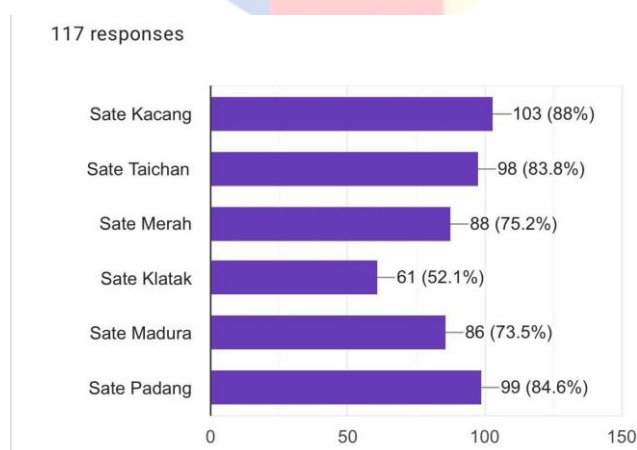
Wisatawan mendatangi DI Yogyakarta bukan hanya karena objek wisatanya saja yang indah, pengunjung juga datang untuk mencoba kuliner di DI Yogyakarta yang tidak jarang menjadi buah bibir masyarakat Indonesia, sehingga menjadi kota favorit bagi wisatawan untuk kulineran. Tidak hanya banyaknya ragam makanan yang ada, tetapi rasanya yang nagih dan harganya yang tergolong sangat murah dan memiliki beragam kuliner yang dapat ditemui di setiap sudut kota.

Kuliner DI Yogyakarta identik dengan rasa manis. Contohnya Gudeg, selat Solo, hingga sate kambing berbumbu kecap, dan makanan lainnya, semuanya termasuk makanan yang berdominan manis. Begitu juga dengan beragam jajanan pasar di Jawa yang identik dengan rasa manis. Ciri khas rasa manis pada kuliner DI Yogyakarta ternyata berkaitan erat dengan sejarah di masa lampau, yaitu Krisis pangan terjadi sekitar tahun 1830-1870-an. Dalam menghadapinya, warga DI Yogyakarta mengolah tebu sedemikian rupa untuk bertahan hidup. Sehingga penduduk DI Yogyakarta sangat akrab dengan rasa manis. Hasilnya, sampai sekarang kuliner DI Yogyakarta identik dengan rasa manis yang amat legit (Rahmawati, 2021). Salah satu makanan yang memiliki rasa manis yaitu sate. Sate merupakan hidangan yang sangat populer di Indonesia, dengan berbagai suku bangsa dan tradisi seni memasak telah menghasilkan berbagai jenis sate. Sate dapat diperoleh dari pedagang sate keliling, pedagang kaki lima di warung tepi jalan, hingga di restoran kelas atas, serta kerap disajikan dalam pesta formal dan non-formal. Resep dan cara pembuatan sate beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing di tiap daerah. Sebagai negara asal mula sate, Indonesia memiliki variasi resep sate yang banyak. Biasanya sate diberi saus, bisa berupa bumbu kecap, bumbu kacang, atau yang lainnya, biasanya disertai acar dari irisan bawang merah, mentimun, dan cabai rawit. Sate yang berasal dari Jawa Tengah ini di setiap daerah memiliki ciri khasnya termasuk di DI Yogyakarta terdapat juga sate khas seperti sate klathak, sate koyor, dan sate angkringan.

Adapun ciri khas dari sate tersebut membuat banyak pedagang menjual sate – sate dengan berbagai inovasi yang dikembangkan tiap pedagang. Inovasi makanan dari sate tersebut contohnya adalah Sate Merah.

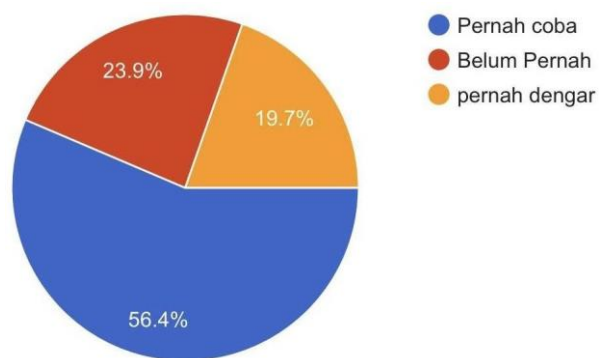
Terdapat restoran Sate Ratu di DI Yogyakarta yang dikenal banyak orang sebagai pelopor Sate Merah. Berdiri sejak 16 Maret 2016, siapa yang menyangka kuliner yang awalnya berasal dari angkringan kecil ini telah berubah menjadi salah satu kuliner yang telah dikunjungi ribuan orang dari 86 negara. Fabian Budi Seputro adalah salah satu orang yang dibalik kesuksesan Sate Ratu. Bersama seorang kawan baik bernama Lanang, pemilik Sate Ratu pada awalnya membuat angkringan yang dinamakan angkringan Ratu. Angkringan Ratu menjual menu dari hasil olahan sendiri, pada umumnya angkringan menjual sate titipan. Kala itu ada sekitar 21 menu yang ditawarkan di Angkringan Ratu. Ketika merasa bahwa angkringan mungkin sulit berkembang, mereka pun mengubahnya menjadi brand Sate Ratu. Pemilik Sate Ratu ini membuat sebuah inovasi sate yang biasanya sate dengan bumbu kecap, kacang, dll tetapi ia membuat sebuah perbedaan pada produknya yaitu Sate Merah yang sekarang menjadi ciri khas dalam restoran tersebut.

Keunikan Sate Merah di Sate Ratu yang membuatnya menjadi kuliner yang digemari banyaknya wisatawan adalah rasa sate bumbu khas dengan bumbu merahnya yang manis gurih. Dari latar belakang diatas, hal yang ingin dibahas lebih lanjut adalah tentang keunikan Sate Merah dan kekhasan dari Sate Merah yang ditawarkan Sate Ratu.



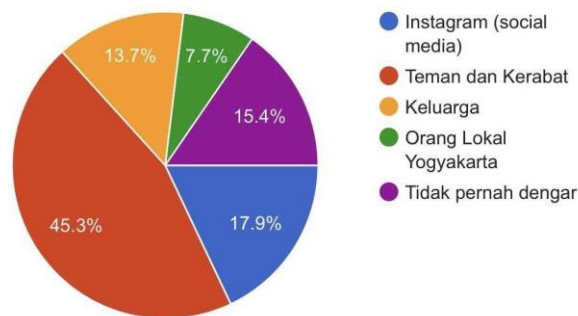
Gambar 1. 2 Pengetahuan Masyarakat Terhadap Beragam Jenis Sate

Berdasarkan survei yang telah disebar, pengetahuan masyarakat terhadap beragam jenis sate yang paling banyak responden ketahui adalah sate kacang sebanyak 88% responden, dan sate yang paling sedikit diketahui oleh responden adalah sate klatak sebanyak atau 52,1 % responden. Sedangkan sate merah terletak pada urutan ke-4 dengan hasil responden sebesar 75.2% . Dari data hasil survei tersebut dapat disimpulkan pentingnya pemberian informasi mengenai Sate Merah kepada masyarakat.



Gambar 1. 3 Pengetahuan Masyarakat Terhadap Sate Merah

Selain daripada itu, survei yang dilakukan oleh penulis memberikan gambaran bahwa ternyata orang mengenal Sate Ratu lebih besar dibanding yang tidak tahu mengenai Sate Ratu. Mayoritas sebanyak 56,4% telah mencicipi Sate Ratu, 19,7% menjawab pernah dengar Sate Ratu, dan sebanyak 23,9% atau 28 orang tidak pernah mendengar dan mencicipi sate merah di Sate Ratu.



Gambar 1. 4 Asal Masyarakat mengetahui Sate Merah

Dari survei tersebut juga dapat diketahui bahwa sebagian besar dari responden mengetahui mengenai Sate Ratu dari teman atau kerabat 45,3%, sisanya terbagi melalui social media, keluarga, dan 17,9% tidak pernah mengetahui tentang Sate Ratu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, bertujuan ingin mengetahui lebih dalam tentang “Sate Ratu” yaitu:

1. Apa itu Sate Merah?
2. Apa keunikan Sate Merah di Sate Ratu?

1.3 Tujuan Storytelling

Penyusunan *storytelling* ini ditujukan untuk mengetahui dan memperkenalkan Sate Merah yang terdapat di Sate Ratu yang ada di Yogyakarta serta membahas tentang keunikan dan kekhasan sate merah yang menjadi daya tarik restoran Sate Ratu. Penyusunan *storytelling* ini didasarkan oleh observasi langsung ke lapangan yang disesuaikan dengan kondisi yang ada di Sate Ratu Yogyakarta. Adapun tujuan dari penulisan *storytelling*, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apa itu Sate Merah
2. Untuk mengetahui keunikan dan kekhasan Sate Merah di Sate Ratu

1.4 Target *Audiens*

Target dari penyusunan *storytelling* ini adalah para turis lokal Indonesia yang berniat berliburan ke Yogyakarta dan pecinta kuliner Indonesia terutama pecinta masakan sate. Fokus audiens berkisar pada usia 16 – 35 tahun, namun untuk video *storytelling* ini diharapkan dapat dinikmati oleh semua kalangan

