

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk

Makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana. (Lestari, 2018). Makanan tradisional pada umumnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang menjadi daerah asal tersebut yang kemudian diperkenalkan kepada orang lain atau pendatang. Makanan tradisional diolah dengan mengikuti resep yang diberikan secara turun-menurun. Pada umumnya hasil resep turun menurun lebih banyak diturunkan di dalam keluarga. Hal ini dilakukan agar cita rasa khas makanan tersebut tetap terjaga. Makanan tradisional terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal sesuai selera dan tradisi setempat. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang cukup populer dan banyak dijumpai diberbagai daerah di Indonesia adalah Sate.

Sate adalah makanan asli Indonesia, dimana menjadi makanan yang populer untuk semua kalangan. Hidangan sate pada setiap daerah memiliki jenis atau resep yang berbeda-beda dikarenakan Indonesia merupakan Negara dengan keanekaragaman Nusantara. Ciri-ciri sate pada umumnya terbuat dari bahan makan hewani seperti daging sapi, ayam atau kambing. Selalu dimasak dengan cara dibakar diatas arang. Disajikan bersama campuran bumbu dan pelengkap.

Sate merupakan makanan tradisional Indonesia yang umumnya berbahan dasar ikan atau daging yang disajikan dengan berbagai macam bumbu bergantung pada variasi resep sate. Sate kemudian dibakar di atas bara api sampai matang sambil dibolak-balik dan diolesi sedikit minyak goreng atau santan kental (Boga, 2014).

Indonesia memiliki ratusan jenis sate. Pada sebuah penelitian, ada 252 jenis sate yang bisa ditemui di Indonesia. Dari jumlah itu ada 175 jenis sate yang diketahui asal usulnya dan 77 yang tidak diketahui asalnya. (Gardjito, 2018) dan salah satu wilayah yang memiliki ragam sate paling banyak adalah DI Yogyakarta. Daerah tersebut mempunyai 21 jenis sate. (Novena, 2021). Beberapa jenis Sate yang paling terkenal di wilayah Yogyakarta yaitu antara lain : Sate Klathak, Sate Kere, Sate Buntel, dan Sate Merah.

Sate Merah adalah sate yang dibumbui dengan bumbu cabai merah dan rasanya yang pedas manis dan gurih. Rasa pedas dari Sate Merah berasal dari merica, lada, dan cabai merah sedangkan rasa manis Sate Merah berasal dari gula pasir dan gula merah. Sate Merah terbuat dari daging ayam, sate ini tidak disajikan seperti sate pada umumnya yang menggunakan siraman sambal kacang. Sate merah masih belum banyak diketahui oleh banyak orang karena masih beberapa toko yang menjual Produk ini. Terdapat restoran yang menjual sate merah sangat terkenal di DI Yogyakarta yaitu Sate Ratu.

Sate merah khas Sate Ratu yang merupakan bentuk inovasi dari sate angkringan yang menyajikan sate berbeda dari sate biasanya, Sate Ratu menyajikan sate dengan rasa bumbu yang meresap pada tiap gigitan, di lumuri bumbu rempah spesial yang dicampur cabai dan mempunyai warna menggugah selera yaitu merah segar. Rasa yang diberikan pun gurih dan manis khas karena rasa bumbunya tak ada yang bisa menyamai.

Harga yang tersajikan juga terjangkau yakni sekitar Rp 20 ribuan, sehingga membuat banyak wisatawan dan bahkan warga lokal terus mendatangi mencicipi dan makan di restoran Sate Ratu.

Ada beberapa menu yang disajikan oleh Sate Ratu, berikut adalah produk dari Sate Ratu:

1. Sate Ayam Merah

Signature dish yang disajikan Sate Ratu ialah sate ayam merahnya, dengan potongan *special* pada ayam yang premium, dan memiliki potongan yang besar, direndam dengan bumbu resep rahasia

antara lain Cabe Merah, cabe rawit, Santan, Kecap manis, gula merah, bawang merah, bawang putih, dll. Hal pertama yang dirasakan ketika menggigit sate ayam merah ini yaitu dagingnya yang begitu empuk kemudian rasanya yang gurih, manis dan sedikit pedas. Rasa manis pada sate ini didapat dari gula merah dan sedikit kecap manis. Sate Merah ala Sate Ratu dibakar dengan teknik tidak menyentuh logam seperti biasa, namun di jepit bagian tusuk sate nya dan dibakar langsung diatas arang. Teknik pembakaran ini menghasilkan sate yang berbeda dari yang lainnya yang menghasilkan sate yang empuk, *juicy*, dan sangat lezat karena aroma *smokey* yang dihasilkan dari arang nya dapat meresap sempurna ke semua bagian sate nya. Sate ini dihidangkan bersama nasi putih dan kuah kaldu yang telah dihidangkan. Berikut merupakan gambar dari Sate Merah.



Sumber: Instagram Sate Ratu, 2020

Gambar 2. 1 Produk Sate Merah ala Sate Ratu

1. Sate Kanak

Hidangan kedua yaitu sate kanak. Sate kanak mirip dengan sate ayam merah hanya saja sate kanak tidak pedas jadi dominan dengan rasa yang gurih manis, sate ini dibuat untuk anak-anak dan untuk konsumen yang tidak bisa makan pedas. Bahan yang dipakai agar menghasilkan warna merah tanpa rasa pedas yaitu dengan menggunakan cabai merah / cabai keriting. Semua bumbu pada sate ayam merah ini sangat menyatu sehingga tidak ada bahan atau rempah yang lebih dominan, sehingga mudah diterima dan cocok oleh kebanyakan turis. Untuk segi rasa bumbu merah pada sate ayam merah ini menyerupai sate babi Bali. Sate

ini dihidangkan bersama nasi putih dan kuah kaldu bening yang telah dihidangkan. Berikut merupakan gambar dari Sate Kanak.



Sumber: Prawitaningun, 2019

Gambar 2. 2 Produk Sate Kanak

2. Lilit Basah

Hidangan lainnya yang menjadi favorit wisatawan adalah sate lilitnya. Sate ayam ini digiling kukus yang disajikan dengan kuah yang unik, irisan mentimun, dan bawang merah goreng yang menghasilkan makanan yang sangat lezat, otentik. Sate lilit basah ini sebuah transformasi yang terinspirasi dari sate lilit Bali. Lilit biasanya berbentuk sate namun Sate Ratu menyajikan hal yang berbeda, mereka menyajikan dengan kuah, aroma yang diberikan pun sangat unik terdapat aroma santan. Sate ini dihidangkan bersama nasi putih dan kuah kaldu bening. Berikut merupakan gambar dari Lilit Basah.



Sumber: Instagram Sate Ratu, 2020

Gambar 2. 3 Produk Lilit Basah Sate Ratu

1. Ceker Tugel

Kaki ayam yang diolah dalam “Tugel Tugel”. Uniknya dalam proses masak ceker tugel ini, dimasak selama 13 jam dengan bumbu dan kuah tradisional Jawa sehingga bumbu yang meresap ini memiliki rasa akhir yang eksotik, pedas dan lumer di mulut sehingga menjadi menu yang istimewa. Rasa sate tugel ini gurih dan pedas menyerupai bumbu rica-rica. Sate ini dihidangkan bersama nasi putih dan kuah kaldu bening. Berikut merupakan gambar dari Ceker Tugel.



Sumber: Instagram Sate ratu, 2020

Gambar 2. 4 Produk Lilit Basah Sate Ratu

Berikut adalah daftar menu Sate Ratu:

Tabel 2. 1 Menu Sate Ratu

DAFTAR MENU	HARGA
Sate Merah	Rp25.000,-
Ceker Tugel	Rp25.000,-
Kuah Polos Kaldu Ayam	Rp6.000,-
Lilit Basah	Rp25.000,-
Nasi Putih	Rp5.000,-
Saus Sate Merah	Rp5.000,-

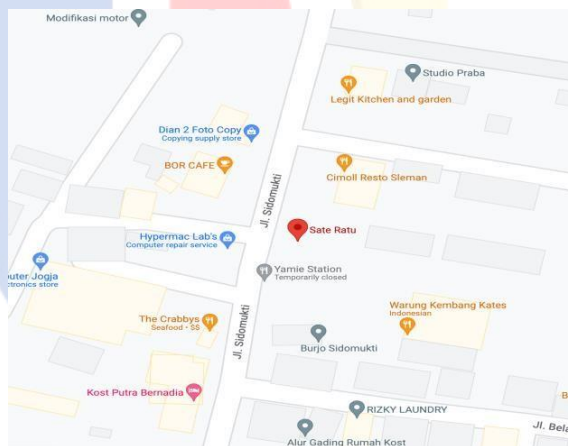
Sumber: Sate Ratu, 2020

Harga yang ditawarkan Sate Ratu bisa dikatakan tergolong murah sehingga semua kalangan wisatawan sangat menyukai makanan Sate Ratu.

2.2 Lokasi / Tempat

Sate ratu ini berada di Yogyakarta tepatnya di Jl. Sidomukti, Tiyasan, Condong Catur, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Yang buka dari pukul 11.00 – 21.00. Tempat yang baru ini bernuansa hijau yang terdapat pemandangan sawah, sehingga pelanggan pun nyaman berada di tempat Sate Ratu, dan Sate Ratu kini belum memiliki cabang / *franchise*.

Untuk akses ke Sate Ratu ini dapat dikatakan sangat mudah untuk ditempuh, jalannya yang berdekatan dengan jalan raya. Untuk menuju ke lokasi, pelanggan bisa menggunakan kendaraan motor, mobil. Jarak antara Stasiun Yogyakarta menuju Sate Ratu adalah 9,8 KM selama 19 – 21 menit yang ditempuh menggunakan kendaraan motor/mobil.



Sumber: Google maps, 2022

Gambar 2. 5 Maps Sate Ratu

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Sate Ratu sudah akrab di kalangan turis asing sejak 2016 pada saat berhasil mengenalkan sate merah kepada para wisatawan. Sate yang menawarkan rasa berbeda dengan bumbu meresap di setiap gigitannya menawarkan menu unggulan sate merah yang dibuat dengan daging ayam besar yang dipotong dengan empuk, *juicy*, dibalur bumbu rempah yang khas dicampur dengan cabai.

Pada awalnya pemilik membuat angkringan bernama Angkringan Ratu. Angkringan Ratu ini menjual sate tusukan, tetapi tidak lama Pemilik (Budi) merubah Angkringan Ratu menjadi Sate Ratu dikarenakan pemilik merasa bahwa Angkringan Ratu susah berkembang. Lalu pemilik membuat inovasi dari sate menjadi sate merah. Karena inovasi Sate Merah ini yang berhasil membuat Sate Ratu tambah dikenal oleh banyak orang. Total lama pemilik sudah berkecimpung di dunia kuliner adalah sudah 6 tahun lamanya.

2.4 Keunggulan Sate Merah di Sate Ratu

2.4.1 Sisi Rasa

Sate Ratu memiliki keunggulan dari sisi rasa jika dibandingkan dengan sate lainnya. Karena Pemilik Sate Ratu membuat sate ini terinspirasi dari berbagai khusus macam bumbu dari berbagai daerah, base dari rasa sate ini berasal dari Lombok, lalu diolah menjadi cita rasa yang unik, sempurna. Karena pada umumnya para penjual sate menggunakan bumbu kacang, bumbu kecap, dll. Sedangkan Sate merah disajikan tidak memakai bumbu kacang sehingga berbeda dari yang lain. Sate ini memiliki suatu keunikan yang jarang kita temukan di kuliner Indonesia. Sate merah yang berdominan rasa manis gurih dan pedas ini menjadi keunikan Sate Ratu. Karena keunikan Sate merah ini berhasil dapat dinikmati oleh turis dari berbagai negara sehingga Sate Ratu berhasil didatangi oleh turis dari 85 negara yaitu Negara China, Korea, Jepang, Singapura, Saudi Arabia, Aruba, Tanzania, hingga Maroko dan yang lainnya.

2.4.2 Sisi Teknik Memasak

Sate Ratu memiliki keunikan dari teknik memasak, karena Sate yang ada di Sate Ratu dimasak dengan cara dibakar dan dijepit. Tujuan dari teknik memasak ini adalah agar bumbu lebih cepat meresap dan daging menjadi lebih cepat empuk.

2.4.3 Sisi Penghargaan

Sate Ratu telah mendapatkan beberapa penghargaan diantaranya yaitu:

1. Penghargaan *TRAVELER'S CHOICE* 2020 dari Tripadvisor
2. Sate Ratu meraih juara Nasional Unilever *Food Solutions* dalam kompetisi “Ngulik Rasa” pada tahun 2019
3. Sate Ratu menjadi santapan makan siang di Jogja *International Heritage Walk* 2019
4. BEKRAF *Food Start up* Indonesia, 2018, *BIG* 100
5. Bango Penerus Warisan Kuliner, 2018, *BIG* 22

