

BAB IV DESKRIPSI HASIL

4.1 Deskripsi Naskah

Scene 1 : Judul Video Disertai dengan Pemandangan Kota DI Yogyakarta

Scene ini diisi dengan judul video yang diiringi cuplikan perjalanan dan suasana tempat wisata DI Yogyakarta yang *iconic* seperti Tugu Jogja dan Jalan Malioboro. *Shoot* di Tugu Jogja ini diambil pada siang hari dengan menggunakan *drone* untuk meng-*capture* kondisi dan keadaan lalu lintas disana. Untuk pengambilan video di Jalan Malioboro, dilakukan *shoot* di malam hari dengan tujuan menampilkan keramaian pengunjung dan suasana yang hangat. Dilengkapi dengan narasi yang menjelaskan tentang keunikan DI Yogyakarta dan *shoot* Candi Borobudur.

Scene 2: Penjelasan Sejarah Awal Mula Terbentuknya Sate Ratu

Mengisahkan perjalanan awal Bapak Budi dan rekannya Bapak Lanang yang awalnya seorang karyawan di bidang perhotelan dalam membangun Sate Ratu. Dengan ambisi menciptakan bisnis yang dapat diwariskan, terciptalah sebuah angkringan lesehan yang sampai sekarang berkembang menjadi Resto Sate Ratu seperti saat ini.

Scene 3: Asal Usul Sate Merah

Penjelasan asal sate merah oleh Bapak Budi yang ternyata merupakan gabungan dari rasa-rasa yang pernah dicoba, lalu digabungkan dan diinovasikan menjadi rasa Sate Merah yang saat ini dijual. Diselipkan beberapa hasil *shoot* sate merah.

Scene 4: Hal yang Membedakan Sate Merah dengan Sate Lainnya

Pembahasan tentang uniknya sate merah dimulai dari potongan daging ayam yang berbeda, cara membakar, bumbu marinasi, sampai penampilan dan penyajian yang berbeda, tanpa menggunakan bumbu kacang dan kecap. Rasa yang gurih dan daging yang *juicy* merupakan hasil dari marinasi dan cara membakar yang sempurna. Dengan dilengkapi *clip* video proses pembakaran sate merah.

Scene 5: Suasana Dapur dan Resto Sate Ratu

Dalam *scene* ini menunjukkan suasana dapur Sate Ratu dan proses pembakaran sate merah. Dilengkapi dengan suasana Resto Sate Ratu serta cuplikan penulis memakan sate merah.

Scene 6: Inspirasi dalam Pembuatan Sate Merah dan Bumbu yang Menimbulkan Warna Merah pada Sate Merah

Dalam *scene* ini Bapak Budi menjawab tentang inspirasi sate merah yang merupakan penggabungan dari beberapa rasa yang pernah Bapak Budi coba, seperti dari Jawa Tengah ada bumbu rujak, dari sekitar Kalimantan Selatan ada bumbu merah, dan bumbu sate rembiga dari Lombok. Untuk warna merah dari Sate Merah didapatkannya dari Cabai dan Gula merah. Dimasukkan *shoot* ketika memakan sate merah ditengah penjelasan Bapak Budi.

Scene 7: Teknik Khusus dalam Membakar Sate Merah dan Pengaruhnya dalam Rasa

Penjelasan mengenai alasan mengapa sate merah dibakar dengan penjepit, yaitu agar tidak bersentuhan langsung dengan besi alat panggang, sehingga terhindar dari percikan dan sisa arang dari bekas pembakaran yang sebelumnya. Pengaruhnya pada sate merah yaitu, menjadikan produk tersebut menjadi lebih bersih dan lebih *juicy* karena proses pembakaran yang lebih lama dan sempurna menyeluruh.

Scene 8: Informasi Tentang Keadaan Sehari-hari di Restoran Sate Ratu

Berisi video hasil *shoot* perjalanan penulis ke Tugu Yogyakarta dan Jalan Malioboro

Scene 9: Penjelasan Mengapa Sate Ratu Terkenal di Kalangan Turis Luar Negeri Dengan Rekor Pengunjung Dari 85 Negara

Bapak Budi menjelaskan bahwa turis asing merupakan target awal mereka untuk menarik pengunjung lokal, dengan cara promosi *mouth to mouth*. Sampai akhirnya dapat mengklaim rekor pengunjung dari 85 negara.

Scene 10: Hal yang Membuat *Customer* Datang Kembali ke Sate Ratu

Bapak Budi menjawab bahwa hal pertama yang membuat *customer* datang kembali yaitu produknya, karena sate merahnya yang enak dan unik dilengkapi dengan tempatnya yang lebih nyaman dan modern dengan suasana dan musik yang mendukung. Tidak lupa dengan pelayanan yang ramah dan teratur dengan SOP yang baik. Diselipkan *shoot* wujud sate merah, pelayanan, dan suasana serta *ambience* restoran.

Scene 11: Signature Sate Ratu dan Daya Tarik Sate Ratu

Bapak Budi berkata bahwa awal mulanya sate merah bukan menjadi faktor pertama yang dijadikan daya tarik Sate Ratu, namun semakin berjalannya waktu, karena rasa Sate Merah yang unik dan enak, akhirnya Sate Ratu terkenal akan Sate Merah tersebut. Dikarenakan persepsi orang terhadap Sate Ratu adalah sate merah, maka sate merah sering dianggap sebagai *signature dish* dari Sate Ratu, walaupun ada menu-menu lainnya yang juga digemari *customer*. Dimasukkan *shoot* penampilan satemerah, ceker tugel, dan lilit basah.

Scene 12: Pendapat Beberapa Pelanggan Mengenai Sate Ratu

Scene ini diawali dengan perkenalan diri pelanggan pertama yaitu Kak Amanda yang berasal dari Jakarta. Beliau baru pertama kali datang ke Sate Ratu, ia mengatakan bahwa hal yang pertama kali di *notice* yaitu tempatnya yang *proper* dan pelayanannya yang bagus. Untuk makanannya, Kak Amanda mengatakan kalau dagingnya empuk, lembut, dan enak. Awalnya Kak Amanda mengetahui Sate Merah di Sate Ratu ini dari Video yang viral dan dari rekomendasi temannya. Menu yang paling disukai yaitu sate merah karena dagingnya yang besar dan empuk sehingga ia merasa kalau sate merah *worth it* untuk dicoba dan direkomendasikan kepada yang lainnya. Akhir dari *scene* ini ditambahkan dengan beberapa komen singkat dari pelanggan lainnya.

Scene 13: Pengetahuan Chef Dhian Ratwiyanto Mengenai Sate Merah

Chef Dhian Ratwiyanto yang merupakan *Executive Sous Chef* hotel bintang lima di Yogyakarta mengatakan bahwa keberadaan sate merah ini sudah sangat terkenal di Yogyakarta.

Scene 14: Pendapat Chef Dhian Tentang Sate Merah

Chef Dhian menjelaskan rasa dominan yang terdapat pada sate merah yaitu manis dan sedikit pedas sehingga dapat dinikmati, untuk bumbu yang terasa yaitu bawang merah dan bawang putih sebagai bahan dasar *marinade* sate merah.

Scene 15: Chef Dhian Memberikan Pendapatnya Tentang Perbedaan Sate Merah Dengan Sate Lainnya

Chef Dhian berkata perbedaan sate merah dengan sate lainnya terdapat pada cara dan bumbu marinasinya. Dengan pemakaian gula merah dan kecap yang membuat sate merah terasa cenderung lebih manis dan lebih legit. Bumbunya yang berbahan dasar bawang merah dan bawang putih membuat aromanya sedap dan rasanya menjadigurih.

Scene 16: Penutup Dengan Menunjukkan Kembali Shoot Tugu Jogja dan Jalan Malioboro

Berisi video hasil *shoot* perjalanan penulis ke Tugu Yogyakarta dan Jalan Malioboro dengan tujuan untuk menunjukkan suasana dan keadaan kota Yogyakarta. Dilengkapi dengan *shoot* proses pembakaran sate merah

Scene 17: Kesimpulan yang Diambil Penulis Mengenai Sate Merah di SateRatu

Berisi teks yang menuliskan penjelasan tentang Sate Merah di Sate Ratu merupakan sate ayam yang dimarinasi menggunakan bumbu merah ala Sate Ratu yang diciptakan dan dimodifikasi oleh kedua pemiliknya yaitu Pak Lanang dan Pak Budi. Dengan ketekunan dan kerja keras selama ini Sate Ratu setiap harinya ramai dikunjungi masyarakat dari berbagai daerah dan negara.

Scene 18: Special Thanks

Berisi teks yang menuliskan rasa terimakasih penulis kepada Tuhan Yang MahaEsa, *Owner* Sate Ratu Bapak Fabian Budi Santoso, Narasumber *Chef* Dhian Ratwiyanto, *Team Production* Vania Chandra, Veren Wijaya, Elizabeth Suryani, *Videographer & Editor* Nizar. Dilengkapi dengan video *behind the scene* selama proses pembuatan video. Terakhir disertakan logo Podomoro, Sate Ratu, dan *Honeycomb Photography*.

4.2 Hasil Data Analisis

4.2.1 Responden Data

Berikut adalah hasil dari kuisioner yang di dapat dari 117 *respondent*, hasil terbagi menjadi :

Tabel 4.2. 1 Responden Data

Pertanyaan	Hasil	Persentase
Umur?	<20 tahun	12%
	21-25 tahun	70,9%
	26-29 tahun	6,8%
	>30 tahun	10,3%
Seberapa sering anda keluar kota dalam setahun?	>10 kali	18,8%
	4-6 kali	51,3%
	<3 kali	29,1%
	Tidak pernah	0,8%
Darimana anda tahu tentang Sate Ratu?	Instagram (Sosial Media)	17,9%
	Teman dan kerabat	45,3%
	Keluarga	13,7%
	Orang Yogyakarta	7,7%
	Tidak pernah dengar	15,4%
Dari foto yang terlampir, Apa yang anda ingin coba?	Lilit basah	26,5%
	Sate Merah	98,3%
	Ceker Tugel	29,9%
Jika anda pergi berkunjung ke DI Yogyakarta, apakah anda akan mengunjungi Sate Ratu?	Ya	87,2%
	Tidak	0
	Mungkin	12,8%

Apakah anda pernah ke DI Yogyakarta?	Pernah	93,2%
	Tidak	6,8%
Sate apa saja yang anda ketahui	Sate Kacang	88%
	Sate Taichan	83,8%
	Sate Merah	75,2%
	Sate Klatak	52,1%
	Sate Madura	73,5%
	Sate Padang	84,6%
Pernah kah kalian mencoba sate merah di Sate Ratu Yogyakarta?	Pernah coba	56,4%
	Belum pernah	23,9%
	Pernah dengar	19,7%
Apakah anda tertarik melihat foto dibawah ini?	Sangat Tertarik	81,2%
	Tertarik	18,8%
	Tidak tartarik	0%

4.2.2 Analisis SWOT

Berikut merupakan analisis SWOT dari hasil *interview*

Tabel 4.2. 2 Analisis SWOT

Strength	Sate merah memiliki keunggulan dimulai dari rasanya yang lezat dan unik, daging ayamnya lebih besar dan <i>juicy</i> , serta satenya yang lebih bersih karena tidak bersinggungan langsung dengan besi bakaran.
Weakness	Dikarenakan potongan daging ayam yang lebih besar dibandingkan sate lainnya ditambah cara pembakarannya yang berbeda membuat proses pembakarannya menjadi lebih lama.
Opportunities	Sate merah Sate Ratu mempunyai peluang yang besar untuk menjadi restoran <i>iconic</i> di Yogyakarta, karena penghargaan-penghargaan yang telah dicapai dan ketenaran Sate Merah Sate Ratu
Threat	Jogja merupakan kota wisata yang terkenal akan kulinernya. Dengan banyaknya kuliner-kuliner yang legendaris dan bermacam kuliner baru dan unik yang mulai terkenal, Sate Merah Sate Ratu harus lebih bersaing dalam mempromosikan restoran mereka.