

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Sate merah merupakan sate ayam dengan bumbu merah yang merupakan hasil inovasi Pak Budi dan Pak Lanang dari beberapa rasa yang pernah mereka coba (*scene 4*). Sate merah ini memiliki rasa yang nikmat. Dengan penampilannya yang berwarna merah, dan disajikan tanpa bumbu kacang dan kecap, membuat sate merah menjadi unik dan berbeda dengan sate lainnya. Keunikan sate merah Sate Ratu dapat dilihat dari perbedaannya dengan sate lainnya yang signifikan seperti pada bumbu marinasinya seperti bawang merah, bawang putih, dan cabai. Warna merah yang terdapat di sate merah berasal dari cabai dan gula merah. Tidak hanya dari bumbu marinasinya, tetapi dari cara pembakaran, penampilan, dan penyajiannya pun berbeda. (*scene 5*)

Sebelum sate merah di Sate Ratu menjadi viral dan seterkenal saat ini, pemilik Sate Ratu memulainya dengan sebuah angkringan yang terletak dekat dengan hotel. Dengan menargetkan turis asing sebagai target konsumen utama, Pak Budi menjadikan hal tersebut sebagai strategi *marketing* untuk menarik perhatian wisatawan lokal. Strategi tersebut terbukti efektif, dibuktikan dengan pencapaian restoran Sate Ratu dikunjungi oleh turis dari 85 Negara dan ramainya pengunjung setiap harinya. Ketenaran restoran Sate Ratu saat ini merupakan hasil ketekunan dan jerih payah beliau selama ini.

5.2 Saran

Sate merah di Sate Ratu menjadi salah satu kuliner Yogyakarta yang selalu menjadi buah bibir dan rekomendasi untuk wisatawan. Selain dari rasa sate merahnya yang enak, tempat makan dan pelayanannya pun sangat memuaskan. Hanya saja dikarenakan teknik pembakaran yang berbeda yaitu dengan dijepit, membuat waktu penyajian sate merah ini

menjadi sedikit lebih lama dari sate pada umumnya. Walau dengan begitu, hal ini terbayarkan dengan hasil sate merahnya yang lebih *juicy* dan bersih. Perbedaan waktu yang dibutuhkan juga dapat dihadapi dengan melakukan *pre-made food* untuk menghemat waktu penyajiannya

5.3 Rekomendasi

Dokumentasi mengenai Sate Merah di Sate Ratu sudah banyak dilakukan oleh peneliti lainnya. Dalam video tersebut meliputi wawancara dengan pemilik Sate Ratu, proses pemanggan sate merah, sampai melakukan *review* sate merah. Namun masih belum ada hasil dokumentasi yang meliputi pembahasan tentang bahan baku dan proses pembuatan sate merah dari awal, dimulai dari pembuatan bumbu marinasi dan saus merah untuk sate merah tersebut. Oleh karena itu, untuk peliputan dokumentasi berikutnya sangat disarankan agar memasukkan pembahasan dan *shoot* pembuatan bumbu marinasi dan saus merah dengan menunjukkan bahan-bahan dan proses pembuatannya.