

## ABSTRAK

Nama : Elizabeth Suryani, Vania Chandra, Veren Wijaya  
Program Studi : Bisnis Perhotelan  
Judul : Mengulik Keunikan Sate Merah di Sate Ratu Yogyakarta

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif tentang keunikan Sate Merah Sate Ratu yang bertujuan untuk memperkenalkan Sate Merah Sate Ratu agar lebih dikenal oleh banyak orang. Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan metode penelitian secara deskriptif kuantitatif. Responden dalam penelitian ini relatif dari usia 20 sampai 45 yang tinggal di daerah Jakarta dan DI Yogyakarta. Sate merah merupakan salah satu jenis sate berbahan dasar daging ayam yang disantap tanpa menggunakan bumbu kacang maupun kecap. Sate merah unik karena bumbu marinasinya yang membuat penampilannya menjadi berwarna merah dan rasanya yang pedas manis. Karena sate merah ini, Sate Ratu mampu meraih banyak penghargaan salah satunya yaitu penghargaan *Traveler's Choice 2020* dari Tripadvisor. Adanya strategi marketing yang menargetkan turis asing, Sate Ratu mampu dikunjungi oleh turis 85 negara. Hal ini membuat sate merah Sate Ratu mempunyai peluang yang besar untuk menjadi restoran legendaris yang menjadi icon kuliner DI Yogyakarta.

Kata Kunci : Sate Merah, Sate Ratu, Wisata Kuliner, Kuliner Indonesia, Sate.

## ABSTRACT

Name : Elizabeth Suryani, Vania Chandra, Veren Wijaya  
Study Program : *Bisnis Perhotelan*  
Title : Mengulik Keunikan Sate Merah di Sate Ratu Yogyakarta

*This research is a descriptive study about the uniqueness of Sate Merah Sate Ratu which aims to introduce Sate Merah Sate Ratu so that it is better known by many people. The method used the quantitative descriptive method. Respondents in this study were relatively aged 20 to 45 who lived in the Jakarta and DI Yogyakarta areas. Sate Merah is a type of satay made from chicken meat which is eaten without the use of peanut sauce or soy sauce. Sate merah is unique because of its marinade which gives it a red appearance and a sweet and spicy taste. Because of this sate merah, Sate Ratu was able to win many awards, one of which is the 2020 Traveler's Choice award from Tripadvisor. With a marketing strategy that targets foreign tourists, Sate Ratu is able to be visited by tourists from 85 countries. This makes Sate Ratu have a great opportunity to become a legendary restaurant that has become a culinary icon in DI Yogyakarta*

*Keywords: Sate Merah, Sate Ratu, Culinary Tourism, Indonesian Culinary, Satay.*

