

SKRIPSI

POTENSI DAYA TARIK SATE KLATHAK SEBAGAI WISATA

GASTRONOMI DI KABUPATEN BANTUL



OLEH:

FAUZIYATI KHAIRUL LATIFAH

518100988

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

**POTENSI DAYA TARIK SATE KLATHAK SEBAGAI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN BANTUL**



**Diajukan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

OLEH:

FAUZIYATI KHAIRUL LATIFAH

518100988

**PROGRAM STUDI PARIWISATA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
POTENSI DAYA TARIK SATE KLATHAK SEBAGAI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN BANTUL



OLEH:
FAUZIYATI KHAIRUL LATIFAH
518100988

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

R.M Nikasisus Jonet S, S.Sos., M.Si
NIDN.0518117401

Pembimbing II

Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc
NIDN.0523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi

Arif Dwi Saputra, S.S., M.M
NIDN.0525047001

BERITA ACARA UJIAN
POTENSI DAYA TARIK SATE KLATHAK SEBAGAI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN BANTUL
SKRIPSI

Oleh:
FAUZIYATI KHAIRUL LATIFAH
518100988
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal: **29 Oktober 2022**

TIM PENGUJI :

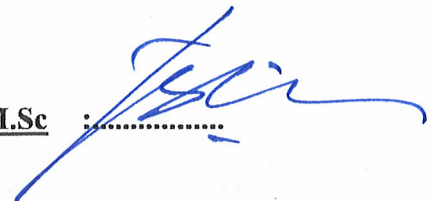
Dosen Penguji : **Drs. Budi Hermawan, M.M**
NIDN. 0523026601



Pembimbing I : **R.M. Nikasius Jonet S., S.Sos, M.Si**
NIDN. 0518117401



Pembimbing II : **Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc**
NIDN. 0523098001



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihanto, M.M
NIDN: 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fauziyati Khairul Latifah

NIM : 518100988

Program Studi : S1 Pariwisata

Judul Skripsi : Potensi Daya Tarik Sate Klathak Sebagai Wisata Gastronomi di
Kabupaten Bantul

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain.

Yogyakarta, Oktober 2022



Fauziyati Khairul Latifah

HALAMAN MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain)” – (Q.S Al-Insyirah:5-7)

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.” –
(QS Al Baqarah 286)

“Jalani, Nikmati, Syukuri segala prosesnya. Usaha tak mengkhianati hasil” –
(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT. Karya penelitian ini, peneliti persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terimakasih yang tak terhingga kepada orang terdekat dan tercinta. Peneliti mempersembahkan skripsi untuk:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kemudahan kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir ini
2. Bapak dan Ibu, kedua orang tua yang selalu mendoakan, memberikan, dukungan dan semangat kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini dengan baik
3. R.M Nikasisus Jonet S,S.Sos.,M.Si dan Setyo Prasiyono Nugroho,S.ST.,M.Sc yang telah memberikan bimbingan, arahan serta bantuan dalam proses penyusunan skripsi ini dengan baik
4. Kepada diri penulis sendiri yang telah berjuang untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik
5. Adik, saudara dan sepupu yang telah memberikan dukungan kepada penulis
6. Teman teman penulis Arum, Ifa, Titik yang senantiasa membantu, mendengarkan segala keluh kesah, dan memberikan semangat kepada penulis
7. Semua pihak yang memberikan semangat, dukungan, doa dan bantuan kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis kepada Allah SWT yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik. Penyusunan skripsi dengan judul “POTENSI DAYA TARIK SATE KLATHAK SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN BANTUL” merupakan syarat untuk dapat menyelesaikan program sarjana (S1) pada program studi pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi terdapat berbagai rintangan yang dihadapi oleh penulis, namun dapat dilalui berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. R.M Nikasisus Jonet S,S.Sos.,M.Si selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan baik dalam proses penyusunan skripsi
2. Setyo Prasiyono Nugroho,S.ST.,M.Sc selaku dosen pembimbing dua satu yang telah memberikan bimbingan serta arahan dengan baik dalam proses penyusunan skripsi
3. Drs. Budi Hermawan, M.M selaku penguji utama yang telah memberikan saran dan pengarahan guna penyempurnaan skripsi ini
4. Arif Dwi Saputra, SS., M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Strata Satu (S-1) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu untuk melengkapi segala dokumen dalam penyusunan skripsi.

5. Drs. Prihatno M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang menjadi salah satu teladan terbaik seorang pemimpin bagi penulis.
6. Seluruh narasumber di sate klathak “Pak Pong” dan chef made yang telah bersedia meluangkan waktu dalam proses penelitian skripsi

Demikian skripsi ini dibuat dengan sebaik-baiknya. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu penulis mohon maaf atas kesalahan dan kekurangan yang ada sekaligus memohon bimbingan serta kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Teorisasi.....	6
1. Pariwisata.....	6
2. Potensi Wisata.....	9
3. Potensi Wisata Gastronomi.....	10
4. Gastronomi.....	11
5. Makanan Tradisional	14
6. Wisata Kuliner	14
7. Daya Tarik Wisata	16
8. Sate Klathak.....	20
B. Penelitian Terdahulu	22

C. Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	28
B. Lokasi dan Waktu	29
C. Teknik Cuplikan/Subjek Penelitian	29
D. Sumber Data	30
E. Metode Pengumpulan Data	31
F. Uji Keabsahan Data.....	32
G. Metode Analisis Data	33
H. Alur Penelitian	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum.....	37
1. Sate Klathak “Pak Pong”	37
2. Struktur Organisasi Sate “Pak Pong”	39
B. Hasil dan Pembahasan	43
1. Daya Tarik “Sate Klathak”	43
2. Potensi Sate Klathak Sebagai Wisata Gastronomi.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	69
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Sate Klathak	21
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 4.1 Tempat Parkir.....	38
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Sate Klathak "Pak Pong"	39
Gambar 4.3 Proses Memasak Sate Klathak	49
Gambar 4.4 Bahan Baku Sate Klathak.....	54
Gambar 4.5 Penyajian Sate Klathak.....	58
Gambar 4.6 Sajian Sate dengan Kondimen.....	60
Gambar 4.7 Daftar Menu Warung Sate "Pak Pong"	63

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Pedoman Wawancara
- Lampiran 2 Hasil Wawancara
- Lampiran 3 Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan
- Lampiran 5 Foto Penelitian

ABSTRAK

Sate klathak merupakan sajian berbahan dasar daging kambing muda yang ditusuk menggunakan jeruji besi dan menjadi salah satu tujuan wisata kuliner di Kabupaten Bantul yang banyak dikunjungi oleh wisatawan. Namun, wisatawan yang datang hanya sekedar mengkonsumsi, sebatas untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan makan tanpa memahami asal usul, proses memasak, serta cara penyajiannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya tarik sate klathak dan untuk mengetahui potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Bantul. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan metode *folklore* menurut Alan Dundes (dalam Savitri dan Nugroho, 2018). Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dokumentasi dan studi literature, sedangkan analisis data menggunakan teori Milles & Huberman (dalam Sugiono, 2018) yaitu reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan/verifikasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sate klathak memiliki keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman. Keunikan dapat dilihat dari asal usul dan cara masak. Originalitas terletak pada penggunaan bahan baku dan bumbu yang digunakan. Otentisitasnya terdapat pada cara makan, cara penyajian beserta kondimennya, sedangkan keragamannya pada berbagai varian menu yang disajikan. Sate klathak “Pak Pong” berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata gastronomi. Hal tersebut terlihat bahwa sate klathak “Pak Pong” telah memenuhi kriteria indikator potensi wisata gastronomi menurut Brilliant Savirin (dalam Nugroho,dkk, 2021). Sehingga wisatawan yang datang berkunjung, tidak hanya sekedar makan dan minum tetapi mendapatkan informasi mengenai sate klathak.

Kata kunci: Potensi Sate Klathak, Daya Tarik, Gastronomi

ABSTRACT

Sate klathak is a dish made from young goat meat skewered using iron bars and has become one of the culinary tourism destinations in Bantul Regency which is visited by many tourists. However, tourists who come only consume limited to meeting the needs and desires of eating without understanding the origin, cooking process, and how to serve it. This study aims to determine the attractiveness of sate klathak and determine the potential of sate klathak as gastronomic tourism in Bantul Regency. The method used in this research is descriptive qualitative and folklore method according to Alan Dundes (in Savitri and Nugroho, 2018). Data collection methods were carried out through interviews, observations, documentation, and literature studies, while data analysis used the theory of Milles & Huberman (in Sugiono, 2018) namely data reduction, data presentation, and conclusion drawing/verification. The results of this study indicate that sate klathak has uniqueness, originality, authenticity, and diversity. The uniqueness can be seen from the origin and cooking method. The originality lies in the use of raw materials and spices used. Authenticity is found in the way of eating, the way of presentation, and the condiments, while the diversity is in the various variants of the menu served. Sate klathak "Pak Pong" has the potential to be developed into gastronomic tourism. It can be seen that the "Pak Pong" satay klathak has met the criteria for indicators of gastronomic tourism potential according to Brilliant Savirin (Nugroho, et al, 2021). So tourists who come to visit, don't just eat and drink but get information about sate klathak.

Keywords: Sate Klathak Potential, Attraction, Gastronomy

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daerah Istimewa Yogyakarta disebut sebagai kota wisata dan kota budaya. Kekayaan alam, keragaman budaya, jenis makanan dan kerajinan menjadi daya tarik bagi wisatawan. Hal tersebut membuat industri pariwisata Yogyakarta berkembang pesat dan memberikan manfaat kepada banyak pihak mulai dari pemerintah, masyarakat maupun swasta. Pariwisata dianggap menguntungkan untuk dikembangkan sebagai aset dan sumber pendapatan daerah, salah satunya yaitu Kabupaten Bantul.

Bantul merupakan salah satu kabupaten yang terletak disebelah selatan Kota Yogyakarta dan sebagai salah satu tujuan wisata. Berbagai potensi keindahan alam, keragaman budaya, serta wisata kuliner dimulai dari kawasan pantai selatan sebagai daerah penghasil ikan. Desa wisata dengan macam-macam makanan khas seperti mie letheak, mie pentil, geplak, dan rempeyek banyak ditemui di daerah ini. Selain itu juga terdapat berbagai olahan daging kambing seperti tongseng, gulai, dan sate klathak.

Sate klathak merupakan salah satu makanan khas yang memiliki keunikan, berbahan dasar daging kambing muda serta dapat ditemui di daerah Jejeran, Pleret, Bantul. Pada umumnya sate ditusuk dengan menggunakan lidi, sedangkan sate klathak ditusuk dengan menggunakan

jeruji besi yang berfungsi untuk membantu proses pematangan daging. Proses tersebut secara tidak langsung menjadi daya tarik wisata.

Daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Menurut Spilanne (dalam Firmani,dkk 2018:90) daya tarik adalah hal – hal yang menarik perhatian wisatawan yang dimiliki oleh suatu daerah tujuan wisata. Sedangkan Damanik dan Weber (dalam Nugroho, 2021:57) menyebutkan bahwa sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman.

Keunikan sate klathak terletak pada proses memasak, originalitasnya terdapat pada keaslian bahan baku yang digunakan, otentisitas terlihat pada proses penyajian dan cara makan, sedangkan keragamannya tidak hanya menyajikan sate klatak saja, melainkan terdapat menu lainnya seperti tongseng, tengkleng, dan gulai. Hal ini dapat dikembangkan sebagai wisata gastronomi.

Gastronomi atau tata boga menurut Ayu Nurwitasari (dalam Nugroho, 2020: 56) adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan bahwa segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Ketaren (2017) dalam Nugroho (2020: 56) Koridor kajian gastronomi umumnya

menekankan pada 4 (empat) elemen yaitu sejarah, budaya, lansekap geografis dan metode memasak.

Wisata gastronomi pada umumnya belum banyak diketahui dan dipahami oleh masyarakat. Adapun wisatawan hanya sekedar mengkonsumsi, sebatas untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan makan tanpa memahami proses memasak, asal usul serta cara penyajiannya. Sate klathak dianggap sebagai kuliner khas Yogyakarta yang memiliki cita rasa tersendiri. Kekhasan tersebut menjadikan ciri bahwa sate klathak hanya ada di Yogyakarta khususnya di daerah Jejeran, Pleret, Bantul. Hal tersebut perlu diangkat dalam sebuah penelitian tentang sate klatak sebagai wisata gastronomi, agar masyarakat mengetahui tentang sate klathak. Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “Potensi Daya Tarik Sate Klatak Sebagai Wisata Gastronomi di Kabupaten Bantul”.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka fokus masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana daya tarik sate klathak (keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman)?
2. Bagaimana potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih fokus dan mendalam, penulis membatasi penelitian ini hanya yang berkaitan dengan potensi daya tarik sate klatak sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Bantul yang meliputi keunikan, originalitas, otentisitas dan keberagaman serta potensi wisata gastronomi.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan fokus masalah di atas, adapun tujuan penelitian yang hendak dicapai yaitu:

1. Untuk mengetahui daya tarik sate klatak dilihat dari keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman
2. Untuk mengetahui potensi daya tarik sate klatak sebagai wisata gastronomi di Kabupaen Bantul.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dibagi menjadi 2 yaitu manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis. Manfaat teoritis merupakan manfaat penelitian bagi pengembangan ilmu, sedangkan manfaat praktis merupakan manfaat yang berguna untuk memecahkan masalah secara praktis.

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat memperkaya kajian ilmiah dan menjadi bahan acuan bagi peneliti berikutnya, khususnya

mengenai ilmu kepariwisataan dalam pengembangan daya tarik sate klathak sebagai wisata gastronomi.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat memberikan masukan dan bahan pertimbangan bagi pengelola/pemilik sate klathak dalam upaya pengembangan potensi daya tarik sate klathak sebagai wisata gastronomi.