

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sate klathak menjadi salah satu tujuan wisata kuliner yang mempunyai daya tarik terletak pada keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman yaitu:
 - a. Keunikan merupakan kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada suatu daya tarik. Keunikan sate klathak terletak pada penggunaan tusuk jeruji besi yang menjadi ciri khas sate klathak, sedangkan sate pada umumnya menggunakan bambu sebagai tusuknya. Fungsi tusuk jeruji besi sebagai penghantar panas agar daging dapat matang secara merata. Selain itu, asal – usul nama sate klatak menjadikan keunikan tersendiri karena nama sate tersebut terdengar tidak biasa.
 - b. Originalitas merupakan keaslian dalam hal ini keaslian sate klathak terletak pada bahan baku serta bumbu yang digunakan. Bahan baku yang digunakan merupakan daging kambing muda yang berusia 8 sampai 12 bulan yang berasal dari daerah lokal dan Temanggung. Selain itu originalitas sate klathak juga terdapat pada penggunaan bumbu yang sederhana tanpa adanya tambahan

- lain dan proses pembakaran menggunakan arang yang dapat mempertahankan cita rasa sate klathak.
- c. Otentisitas merupakan eksotisme tampilan akhir sate klathak yang disajikan. Ekotisme sate klathak terdapat pada penyajian dan kondimen yang terdiri dari sambal kecap, potongan kubis, tomat, timun, bawang merah dan cabai yang dihidangkan dengan kuah gulai. Selain itu, eksotisme sate klathak terlihat pada warna hidangan yang berwarna kecoklatan seperti warna kulit orang Jawa. Warna tersebut akan terlihat jika di damping dengan sayuran yang berwarna cerah, dimana tomat yang berwarna merah, kubis dan timun yang berwarna putih kehijauan membuat hidangan sate klathak terlihat lebih menarik.
 - d. Keragaman merupakan bentuk keanekaragaman dari produk yang ditawarkan. Hal ini terdapat pada berbagai varian menu dari hasil olahan daging kambing seperti tongseng, tengkleng, gulai, dan lain-lain. Sate klathak menjadi menu andalan, sedangkan tengkleng dan tongseng menjadi menu favorit kedua setelah sate klathak.
2. Potensi wisata gastronomi sate klathak Pak Pong, telah memenuhi dan sesuai dengan potensi pengembangan wisata gastronomi. Sehingga sate klathak “Pak Pong” dapat dikembangkan sebagai wisata gastronomi, karena sate klathak “Pak Pong” memiliki keunikan yaitu asal usul dan metode memasak yang unik, originalitas terdapat pada

bahan baku serta bumbu yang digunakan, otentisitas terletak pada proses penyajian, cara makan serta kondimen yang ada pada sate, sedangkan tongseng, tengkleng, gulai merupakan bentuk dari keberagaman. Hal tersebut dapat menambah pengalaman wisatawan yang datang berkunjung, tidak hanya sekedar makan dan minum tetapi mendapatkan informasi mengenai sate klathak.

B. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan di atas, maka saran dapat ditujukan untuk sate klathak “Pak Pong” yaitu:

1. Pengelola dapat memaksimalkan potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi dengan menambahkan informasi mengenai sate klathak melalui poster atau setting menu yang di tampilkan diatas meja bersamaan dengan sajian menu yang dipesan oleh konsumen
2. Melalui cerita yang dapat diceritakan secara langsung oleh pramusaji kepada konsumen, agar para konsumen mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru ketika berkunjung.
3. Membuat paket wisata edukasi mengenai proses memasak sate klathak agar wisatawan dapat praktek secara langsung dan dapat menikmati hasil memasaknya.
4. Membuat akun media social, web sate klathak “Pak Pong” agar dapat memberikan informasi terbaru kepada para pengunjung atau konsumen melalui media elektronik.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

Sugiono. 2018. "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D". Bandung: ALFABETA

Utama, I Gusti Bagus Rai. 2016. "Pengantar Industri Pariwisata". Yogyakarta: Deepublish Publisher

B. Undang-Undang

Undang Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata

C. Jurnal

Ardy, N., & Yuliharsi, Y. (2020). Strategi Pengembangan Atraksi Pengolahan Rendang (Marandang) Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kampung Rendang Kota Payakumbuh. *jurnal ekonomi*, 23(2), 134-154. <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>

Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 35-51.

Gunardi, G. (2010). Identifikasi Potensi Kawasan Wisata Kali Pasir, Kota Tagerang. *Jurnal Planesa*, 1(1), 28-35.

Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>

Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 01),

Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. (Vol.4, No.2), 211-233 <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i2.60>

Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. In *National Conference of*

- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 50-56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.553>
- Nugroho, S. (2016). Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen Pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur (Studi Kasus Pada UD Bina Makmur Pacitan, Jawa Timur). *At-Tauzi: Islamic Economic Journal*, 15(2), 131-148.
- Nugroho, S. P., I Putu Hardani (2020). Gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>
- Nugroho, S. P., Kurniawati, N., Sinangjoyo, N. J., & Nur Islami, M. E. (2021). Potential gastronomy tourist attraction in the area of Alun-Alun Utara Yogyakarta. *Technium Soc. Sci. J.*, 22, 630-640.
- Nugroho, S.P., Mulyantari E., & Prasetyanto H. (2021). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethak Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. Vol 2, No.1, 54-64
- Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340-356. <http://dx.doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Prameswara, B., & Suryawan, I. B. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Wisata Bahari Pulau Tunda, Kecamatan Tirtayasa, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 7(1), 180-187.
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89-105
- Savitri, A. I., & Nugroho, S. P. (2018, November). Penerjemahan Folklore dalam Wisata Kuliner Khas Keraton di Gadri Resto Yogyakarta. In *Seminar Nasional Struktural 2018* (pp. 237-249). Dian Nuswantoro University. <https://doi.org/10.33810/274179>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.

- Sunada, I. N. (2019). Potensi Makanan Tradisional Bali Yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 27-47.
- Wulandari, E., Utami, A. R., & Purwanti, T. (2019). Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Bandung (Studi Kasus Pada Wisata Kuliner Dago). *Jurnal Education and Economics*, 2(03), 389-394.
- Zen, Z. W., Albar, B. B., & Mayasari, H. (2017). Daya Tarik Wisata dan Promosi Terhadap Keputusan Memilih Objek Wisata Kawasan Mandeh Kabupaten Pesisir Selatan. *Manajemen dan Kewirausahaan*, 8(1), 1-12.

D. Skripsi

- Adjie, B. P. (2017). *PERENCANAAN PROGRAM SENI BUDAYA SEBAGAI AKTIVITAS WISATA DI DESA JELEKONG, KABUPATEN BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia)
- Hastanto, M. R., & Achnes, S. (2016). *Potensi Wisata Budaya di Kampung Bandar sebagai Ikon Wisata Kota Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Ramadhani, D. S. (2020). *Wisata Kuliner di Surabaya (Studi Deskriptif Tentang Warung Cak Mis Bintoro sebagai Tujuan Daya Tarik Wisata Kuliner di Surabaya)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Sutsana, M. (2019). Penerapan Dimensi Kualitas Layanan Dalam Memenuhi Kepuasan Pelanggan Di Sofyaninn Hotel Unisi Yogyakarta. (skripsi, Universitas Islam Indonesia). Diakses pada 26 Januari 2022 dari <https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/16405/05.2%20Obab%202.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

E. Internet/Website

2017. “Orang Indonesia Suka Makan Sate, Ternyata Ini Lho Penyebabnya” dalam <https://www.grid.id/read/04144781/oang-indonesia-suka-makan-sate-ternyata-ini-lho-penyebabnya?page=all> diakses pada 23 september 2022
2019. “7 Istilah Daging dalam Bahasa Inggris” dalam <https://indonesianchefassociation.com/article/content/7-istilah-daging-dalam-bahasa-inggris-yang-wajib-diketahui> diakses pada 21 sept 2022

2021. "Observasi: Pengertian Para Ahli, Tujuan, Ciri-Ciri, dan Jenisnya". Diakses pada 25 januari 2022 dari <https://www.kompas.com/skola/read/2021/08/03/164904169/observasi-pengertian-para-ahli-tujuan-ciri-ciri-dan-jenisnya?page=all>
- Aisyah, Yuharrani. 2020. "Kenapa Sate Dibakar Pakai Arang Rasanya Lebih Enak? Ini Alasannya dalam <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/29/211200875/kenapa-sate-dibakar-pakai-arang-rasanya-lebih-enak-ini-alasannya> diakses pada 21 sept 2022
- Ditwbd.2019. "Sate Klathak Jejeran". Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan Republik Indonesia Jakarta dalam <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwbd/sate-klathak-jejeran/> di akses pada 28 Juli 2022
- Gudegnet. "Sate Klathak" dalam <https://gudeg.net/direktori/1871/sate-klatak.html> diakses pada 23 Mei 2022
- Mimi Rohmitriasih .2018." Sejarah makanan khas Indonesia sate yang jadi makanan terenak di dunia" dalam <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3676171/sejarah-makanan-khas-indonesia-sate-yang-jadi-makanan-terenak-di-dunia> diakses pada 23 september 2022
- Pemdes Kertamulya Kabupaten Bandung Barat. (2020). "Potensi Wisata Desa". Diakses pada 12 April 2022 dari <http://kertamulya-padalarang.desa.id/potensi/read/potensi-wisata-desa-3217082001/0>
- Rahmasari, Anissa Aulia.2022."Pengertian Sauce dan Segala Jenisnya dalam Hidangan Kontinental" dalam <https://www.kompasiana.com/anissaauliarahmasari4264/627bd435bb44864cb569cfb2/pengertian-sauce-dan-segala-jenisnya-dalam-hidangan-kontinental> diakses pada 21 sept 2022

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 PEDOMAN WAWANCARA

Responden: Pengelola sate klathak “Pak Pong”

1. Bagaimana awal mula adanya sate klathak “Pak Pong”?
2. Bagaimana asal usul sate klathak?
3. Bagaimana proses memasak sate klathak?
4. Apa fungsi penggunaan jeruji besi?
5. Apa bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sate klathak?
6. Berasal dari manakah bahan baku tersebut didapatkan?
7. Apa fungsi daging yang digantung?
8. Bagaimana cara penyajian sate klathak?
9. Bagaimana cara makan sate klathak?
10. Menu apasajakah yang tersedia di warung sate “Pak Pong”?
11. Menu apa yang menjadi favorit wisatawan?
12. Apa perbedaan sate klathak dengan sate pada umumnya?

Responden: Chef/Ahli Gastronomi

1. Bagaimana proses atau cara masak sate klathak?
2. Bagaimana keunikan dan otentisitas sate klathak?
3. Bagaimana originalitas sate klathak?
4. Bagaimana penyajian sate klathak?
5. Apa fungsi kondimen atau lalapan pada sate klathak?
6. Bagaimana potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi?
7. Apa perbedaan wisata kuliner dengan wisata gastronomi?

Responden: Konsumen sate klathak “Pak Pong”

1. Sudah berapa kali mencoba sate klathak?

2. Bagaimana pendapat anda tentang sate klathak?
3. Mengapa memilih sate klathak “Pak Pong” sebagai tujuan wisata kuliner?
4. Menurut anda apa yang menjadi keunikan dari sate klathak?
5. Menu apa saja yang anda pesan?

LAMPIRAN 2 HASIL WAWANCARA

Responden: Pengelola Sate Klathak “Pak Pong”

Nama: Bapak Navik - HRD

P: Selamat siang pak sebelumnya perkenalkan saya Fauziyati Khairul Latifah mahasiswa AMPTA semester 8 yang akan melakukan penelitian skripsi saya terkait potensi daya tarik sate klathak. Saya ingin bertanya dan mengetahui tentang sate klathak, bagaimana awal mula adanya sate klathak “Pak Pong”?

N: selamat siang mbak, ya pertama-tama perkenalkan nama saya Muhammad Abdul Navik, Manajer Operasional tapi sekarang fokusnya ke HRD sate “Pak Pong”. Untuk sate “Pak Pong” itu berdirinya tahun 1997, awalnya itu memang penerusnya dari kakeknya sebenarnya, jadi sebelumnya itu Pak Pong membantu kakeknya namanya Pak Jupaini. Kemudian Pak Pong mulai buka sendiri, karena sudah siap buka sendiri di tahun 1997 sampai sekarang. Dulu karyawannya baru 1-3 orang sekarang sudah hamper kurang lebih 130 karyawan. Seperti itu awal berdirinya, turun temurun dari kakeknya bukan dari bapaknya, soalnya Bapaknya sudah meninggal sejak Pak Pong kecil. Pak Pong karena anak pertama punya adik 3, jadi beban keluarga banyak, ingin membantu ibunya makanya sejak SMP Pak Pong membantu jualan sate, pulang sekolah jualan sate sampai akhirnya bisa buka sendiri. Nama usaha dinamai warung sate “Pak Pong” itu sebenarnya cuma nama panggilan saja, kalo nama aslinya Pak Zakiron. Karena orang pedesaan nama panggilan itu kan cuma asal. Jadi itu berasal dari nama “Njempong”. Njempong itu artinya tidur, dulu pas remaja teman-teman nyamperin ke rumah, ibunya itu lagi njempong, kui lagi njempong wong e, Pak Pong baru tidur gitu. Berawal dari kata

“Njempong” itu terus akhirnya “Pong” sampai sekarang di panggil Pak Pong. Di Dusun pun sampai sekarang masih banyak yang panggil “Njempong”. Nama umumnya Pak Pong tapi nama aslinya Pak Zakiron.

P: Asal usul sate klathak itu bagaimana ya pak?

N: asal usul sate klathak itu terciptanya sebenarnya ya udah lama banget, udah dari simbah buyutnya Pak Pong atau bahkan dari yang lainnya. Dulu itu sate Cuma di bumbu garam tanpa yang lain, jadi nanti pas dibakar itu bunyinya keras. Garam itu kalo kebakar bunyinya keras klatak klatak kayak kalo meletus gitu. Nah dari bunyi tersebut terus dinamai sate klathak. Kemudian berkembang sampai sekarang bumbunya udah ditambahin bukan hanya garam saja, tapi sekaran udah ditambahin bawang putih, kemiri biar lebih gurih. Tapi ada beberapa sate yang masih mempertahankan aslinya, jadi ya cuma digarami terus dibakar rasanya ya Cuma asin saja. Tapi istilah klathak itu kan ya cuma asinan, natural masih original belum dikasih bumbu, belum dikasih kecap. Jadi memang perbedaannya kalo sate klathak kan memang gurih asin bukan manis dan sampai sekarang berkembang ada sambel kecap untuk menunjang, karena memang banyak pengunjung kalau enggak pakai kecap kurang enak, makanya terus disediakan sambel kecap. Tapi kalo mau makan aslinya ya tanpa kecap klathak itu, jadi dimakan langsung gitu dengan kuah gulenya. Kuah gulainya itupun sebenarnya untuk nasi, istilahnya kalo orang jawa jaman dulu makan tanpa kuah itu rasanya kurang nikmat, kurang seger. Makanya fungsi dari kuahnya itukan biar seger, gak seret diterapkan sampai sekarang. Jadi klathak

itu memang ada klathaknya tanpa kecap, kuah gulainya dan tambahan sambal kecap. Sambal kecap itupun perkembangan aja.

P: Proses masak sate klathak itu bagaimana ya pak?

N: Untuk memasak sate klathak ya sate klatak itu kan Cuma natural, original. Jadi ya cuma daging di tusuk, di bumbu terus tinggal dibakar saja tanpa apa-apa. Mungkin banyak yang gak tau kok bisa empuk, karena dari bahan bakunya itu daging kambing muda, masih fresh jadi memang kualitasnya bisa bagus jadi nanti bisa empuk, tidak alot. Proses memasaknya ya cuma seperti itu aja dibumbu terus dibakar. Tapi kalau misalnya tongseng, tengkleng, nasi goreng atau kicik itu pasti ada prosesnya seperti goreng bumbu, bumbu-bumbu lainnya, kecap dan macam-macam kalo untuk masakan lainnya. Tapi kalau sate klathak ya Cuma langsung dibakar aja. Masaknya masih pakai arang semua mulai dari tengkleng, tongseng dan bakar satenya pun juga masih pakai arang. Itu menambah keunikan dan rasa. Karena rasa kalo dimasak pakai arang sama kompor itu beda rasanya, lebih mantap kalau pakai arang. Masak dengan kompor dan arang itu rasanya beda lebih nikmat dan natural pakai arang dan itu juga sudah dilakukan sejak dulu.

P: Apa fungsi penggunaan jeruji besi?

N: Sate klatak itu memang khasnya pake jeruji, itu asalnya jeruji sepeda terus dibuat runcing lalu buat tusuk sate. Fungsi awalnya sebagai penghantar panas, jadi sate bisa matang sampai dalam, penyerapan panasnya bisa sampai daging bagian dalam. Tapi lama kelamaan berkembang menjadi ciri khasnya klathak biar ada pembeda antara sate klathak sama sate yang lain. Kemudian nanti bisa

awet karena bisa di pake berulang-ulang kecuali kalau sudah rusak, sudah gak layak nanti baru ada penggantian. Jadi sekarang bisa jadi 3 fungsi bisa jadi ciri khasnya, bisa awet karna dipakai lagi dan fungsi utamanya sebagai penghantar panas bisa matang sampai dalam.

P: Kenapa kok yang dipilih jeruji sepeda?

N: Dari segi ukuran, karena gak terlalu besar dan memang pas untuk jeruji sepeda, juga mencarinya tidak terlalu sulit. Karena banyak dibengkel-bengkel sepeda. Kalau mau pakai jeruji motor terlalu besar, jadi memang karena ukurannya pas gak terlalu besar dan kecil sesuai dengan ukuran tusuk bambu yang lain.

P: Apa bahan utama dalam proses pembuatan sate klathak?

N: Untuk bahan bakunya kambing muda usia dibawah 1 tahun kurang lebih 8-12 bulan untuk spesifikasi umurnya. Penggunaan daging kambing muda itu untuk empuknya agar tidak alot. Kalau untuk yang dikonsumsi jual itu betina, karena jantan jumlahnya gak banyak, rata-rata dipeternakan itu betina. Dari segi harga jauh lebih murah yang betina, segi pencarian banyak yang betina juga. Ya sesekali ada jantannya tapi persentasenya hanya sedikit mungkin hanya 10% dari stok yang ada jadi kadang menyembelihnya campuran ada jantannya tapi memang sedikit. Bahan bakunya memang banyak yang betina dari stoknya juga terus jenis kambing yang dipakai itu kambing gabel yang banyak bulunya yang dipakai bukan yang jawa.

P: Darimana bahan baku kambing muda didapatkan?

N: Nah untuk sate pak pong itu bahan bakunya dari bantul sama disetori dari temanggung, karena stok di temanggung itu banyak, banyak peternak kambing.

Untuk lokal di Bantul kemungkinan stok nya diarahkan ke warung sate yang lain juga dibagi, didaerah sini kan memang warung sate klathak banyak banget, kalau di hitung bisa sampai 50 warung sate di Imogiri timur jadi tidak semua ambil dari Bantul. Pak pong karena kebutuhannya lebih banyak makanya disetori dari luar kota juga.

P: Dalam waktu sehari itu bisa habis berapa porsi untuk sate klathaknya? Dan kira-kira bisa habis berapa ekor kambing?

N: Untuk porsi gak ada data khusus untuk data penjualan sate klathak sehari habis berapa porsi. Biasanya membuat data itu tentang penyembelihannya kambingnya, kurang lebih normalnya bisa 25-30 hari normal kalau untuk di hari ramai pasti bisa lebih 2x lipat

P: Kenapa daging kambing digantung fungsinya apa?

N: Bisa awet, soalnya nanti kalo daging ditempatkan khusus kayak di nampan atau baskom biasanya nanti cepat bau, beda dengan digantung kalau digantung itu nanti fresh lebih lama. Tidak ada cairan yang membuat bau. Kalau ditempatkan diwadah tertentu bisa berair nanti ada bau menyengat. Tanpa masuk freezer pun awet jika digantung bisa sampai 12 jam

P: Bagaimana proses penyajian dan cara makan sate klathak?

N: Penyajian sate klathak harus ada kuah gulainya terus sekarang ditambahi sambel kecap. Cara makanya ya untuk membasahi nasinya itu. Kemudian satenya ya untuk lauknya, jadi kalo pengen pedes campur manis ada sambel kecapnya. Tapi kalau pengen natural tanpa pedas, gurih cukup dengan kuah dan satenya, bahkan itu aslinya seperti itu.

P: Selain sate klathak menu yang ada di sini itu apa saja?

N: Kita memang yang paling favorit khususnya sate klathak, tapi menu yang lain dari olahan kambing semua. Soalnya warung sate klathak itu kan pasti olahan kambing, tapi macam-macam karena ada perkembangan di Pak Pong itu sekarang ada ayam juga untuk menyediakan yang tidak bisa makan kambing. Menu menu selain sate klathak itu tengkleng itu juga favorit setelah klathak, tengkleng itu kan dari tulang tulangnya, daging juga bisa untuk tongseng, kicik bisa juga untuk nasi goreng kambing terus nanti kepala sama kakinya bisa dibuat tongseng kepala terus ada gajih dimasak juga, kroyos namanya. Kroyos itu dari gajih yang digoreng, walaupun gajih rasanya gurih banget.

P: Menu favorit bagi konsumen selain sate klatak apa pak?

N: Sate klathak itu yang jadi favorit. Terus yang kedua tengkleng sama tongseng

P: Menurut Bapak apa perbedaan sate klathak dengan sate pada umumnya?

N: Perbedaan ya itu dari bumbu dan cara penyajiannya aja sih yang lain kan biasanya langsung dibumbui, rata-rata dimasak dengan kecap juga jadi udah macam-macam bumbunya. Dan itu pun biasanya ditusuk dengan kayu, tapi kalo klathak kan pakai jeruji sepeda, bumbunya juga cuma asinan original tanpa kecap jadi rasanya ya memang gurih, karena memang rata-rata pakai kecap. Perbedaanya ya itu masalah rasa, bumbu sama penyajiannya

P: Apa perbedaan sate klathak pak pong dengan sate klathak lainnya?

N: Ya itu kan memang ada persaingan, tetapi persaingan secara sehat. Apalagi sekarang ada sate yang lebih lumayan besar banyak yang bermunculan. Yang menarik di sate pak pong dari yang lain yaitu dari kualitas, bahan menu benar-

benar fresh jadi setelah penyembelihan langsung diolah, itupun bertahap pagi menyembelih nanti sore menyembelih lagi. Jadi yang dijual untuk sate klathak dagingnya fresh banget. Itu untuk kualitas dan bahan baku menu, kemudian masalah fasilitas dan lokasi itu semakin berkembang mulai dari luar lahan parkir luas, di dalam mushola, toilet, bahkan ada ruang meeting, ruang untuk rapat, ruang untuk acara-acara tertentu. Bahkan ditahun ini kita mengembangkan wisata kuda. Jadi tidak hanya sekedar kuliner di pak pong untuk makan, nanti ada wisata edukasi memberi makan kuda, kambing, ikan. Inovasinya seperti itu untuk meningkatkan kualitas, itu pun tanpa promosi. Unikny dari pak pong itu di era digital seperti ini kita tanpa promosi di media social apapun itu tidak ada. Tapi alhamdulillahnya tetap jalan, itu karena pak pong itu kan makanan khas jadi memang banyak yang pengen nyoba, pengen berkunjung.

P: Biasanya wisatawan yang datang berasal dari kalangan mana saja (asal, rentang usia)?

N: Mayoritas hampir semua kalangan, mungkin yang tidak ya dari kalangan anak-anak. Anak-anak pun ada tetapi kan itu dari keluarga. Kalau untuk wisatawan apalagi bantul kan banyak tempat wisatanya mangunan, parangtritis, gunungkidul yang bisa searah ke Pak Pong pas waktu pulang. Jadi memang banyak wisatawan yang datang kesini. Banyak rata-rata bandung, Jakarta, Surabaya. Surabaya yang paling sering biasanya. Untuk rentang usianya macam-macam hamper semua kalangan remaja, dewasa, kalau anak-anak itu biasaya ya sama keluarga.

Responden: Chef/Ahli Gastronomi

Nama: Chef Made

P: Selamat malam chef, perkenalkan saya fauziyati mahasiswa AMPTA sem 8.

Disini saya hendak memwawancarai chef terkait penelitian skripsi saya dengan judul “potensi daya tarik sate klathak sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Bantul” dimana chef made sebagai salah satu narasumbernya. Bagaimana cara memasak sate klathak?

N: Ya secara umum pasti tau lah ya bakar sate itu bagaimana. Sate di gantung dulu dagingnya untuk mengistirahatkan otot-otot daging yang habis dipotong kemudian ditusuk, dibaluri bumbu untuk merusak teksturnya sehingga menjadi empuk direndam dibiarkan. Kalo sate klathak kan kebetulan gak ada bumbunya, hanya garam dan lada dibaluri garam dan lada menyerap, ketika dibakar akan empuk disamping memang pemilihan kualitas bahan, umur daging, bagian daging yang paling tepat digunakan, hanya saja kalau di Jawa di tambah kecap manis agar rasanya lebih enak.

P: Bagaimana pendapat chef terkait keunikan dan otentisitas sate klathak?

N: Keunikannya mereka ya itu berani tampil tanpa embel-embel tanpa pendamping, hanya disajikan otentik begitu saja bisa mencuri perhatian orang. Bagaimana kalau misalnya ditambah yang lain banyak sekali akan bergeser. Pergeseran itu karena inovasi, sate klathak tidak ada tetap dipertahankan itu dan pasar tidak menuntut ada perubahan kok gitu-gitu terus, tidak ada kan. Tidak ada tuntutan dari pasar kok begitu-begitu saja. Artinya originalnya sate klathak ini benar-benar sudah menjadi sesuatu ikon yang tidak perlu diapa-

apakan lagi. Dari sisi lain yang dikembangkan sedangkan prodaknya memang seperti itu karena itu yang dicari. Dan sejauh ini tidak ada keluhan dari konsumen kok gitu-gitu aja sih, jadi ya itulah ciri khas.

P: Bagaimana pendapat chef terkait originalitas dari sate klathak?

N: Sate klathak itu kan originalnya dia tanpa bumbu garam dan merica saja, artinya jadi benar benar sate klathak itu keunggulannya adalah dipemilihan daging. Karena kalau sate biasanya kualitas daging bisa ditutupi dengan bumbu, kayak sate biasa saja bisa jadi enak missal disiram saus aja yang tadinya biasa jadi enak. Sedangkan sate klathak ini kan tidak berbumbu berarti bahan pokoknya daging harus benar-benar berkualitas itu yang pertama yang kedua ya teknik pengolahan, tingkat kematangan. Apalagi orang kita itu sukanya yang matang, tapi bagaimana daging itu dimasak ketika well-done harus tetap emuk, kadang daging yang well-done alot, oleh karena itu kualitas pemilihan daging yang harus benar dari sisi umur, cara mengolah, cara memotong, cara menyimpan, salah menyimpan juga bisa daging menjadi keras, pemilihan daging yang tepat digunakan. Kalau ada sate klathak yang berkembang terus dibumbui itu justru akan menghilangkan originalitasnya karena kekuatannya ada didaging.

P: Bagaimana penyajian sate klathak?

N: Ya seperti sate pada umumnya lah ya, bedanya kalau sate klathak itu dia kan gak pakai bumbu kacang hanya garam dan merica saja jadi rasanya juga asin. Terus dia itu kan ada kuah gulainya. Biasanya juga ada lalapannya tomat, timun, bawang merah kan. Tusuknya kan kalo sate klathak pakai nya jeruji

besi, Jeruji besi itu alat yang bagus untuk memanggang daging, seperti orang Turki memasak kebab itu kan pakai besi untuk menusuk daging kambing atau sapi.

P: Apa fungsi kondimen atau lalapan pada sate klathak?

N: kondimen atau lalapan itu memang biasanya ada di sate. Apalagi ini kan daging kambing nah itu biasanya gunanya untuk pendamping dari si sate daging itu. Lalapan itu kan fungsinya sebagai pendamping, kalau dimakanan barat ada istilah side dish atau small salad, nah sayuran itu berfungsi sebagai antioksidan. Timun tomat itu kan buat menurunkan tekanan darah.

P: Bagaimana potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi?

N: Sekarang sudah, sate klathak sudah menjadi wisata kuliner. Orang ke Jogja sudah mulai mencari sesuatu yang kurang kalau belum menikmati itu, itu artinya sudah menjadi wisata kuliner, karena bukan sekedar lewat lapar terus adanya itu disitu terus makan kan bukan, tapi orang nyari berarti orang berwisata disitu dan kebetulan yang dicari kuliner ya sudah pas wisata kuliner berarti. Semua makanan sangat bisa diolah menjadi gastronomi, tinggal bagaimana kecerdasan orang yang bermain di dunia wisata kuliner itu. Apakah mau begitu saja, sudah cukup puas dengan pencapaian yang sekarang, perlu ada pembeda yang lain, apa yang membedakan antara warung satu dengan lainnya. Kita harus menggali perbedaan, salah satunya perbedaan yang ditonjolkan dari gastronomi. Perbedaan yang dimunculkan tanpa tambah biaya, misalnya baca literature, cari narasumber yang bisa menjadi sebuah cerita dan

pengetahuan. Bisa saja disajikan dengan set menu, sebelum makan diceritakan dulu, dipajang poster yang ada sejarah-sejarahnya itu menjadi bagian history sate klathak itu yang kemudian akan membedakan dari sekian banyak warung lainnya. Apapun bisa dijadikan wisata gastronomi, kebetulan sate klathak dari sisi kuliner sudah jadi, sehingga lebih mudah ditingkatkan kalau mau jadi gastronomi, bisa sangat bisa.

P: Berarti potensi sate klathak sebagai wisata gastronomi itu sangat besar sekali ya chef?

N: Besar sangat besar sekali. Tapi saya kan jarang kesana ya jd saya belum tau disana apakah sudah ada yang berpikiran kearah situ atau belum, karena kalau mereka itu kan masih tradisional jadi yang dipikirkan itu hanya produk nyatanya. Mungkin dari kalian-kalian yang mahasiswa ini nanti bisa melakukan pendampingan/KKN melalui itu untuk meningkatkan kualitas, kepuasan juga dan menerapkan marketing mixnya. Jadi agar wisatawan itu mempunyai kenangan dan pengetahuan kalau habis berkunjung ke sate klathak misal sejarahnya apa, asal usulnya, terbuat dari apa. Itu bagian dari wisata gastronomi.

P: Menurut chef apa perbedaan wisata kuliner dengan wisata gastronomi?

N: Kuliner itu adalah ilmu memasak mulai dari pemilihan bahan, diolah, disajikan. Teknik memasak yang benar. Gastronomi itu kuliner dan pranya, bahan itu didapatkan dari mana, bagaimana mereka memotong sapi/daging, bagaimana mereka memelihara sapi itu cukup manusiawikah waktu dipelihara, sudah sesuaikah umurnya jika dipotong, proses memotongnya dengan kaidah-

kaidah yang benar atau tidak. Itu sudah masuk ke ranah gastronomi. Dan ketika makanan itu diolah sebelum disajikan biasanya, makanan itu disajikan historynya misalnya ini makanan dulu, makanan raja-raja, makanan yang hamper punah, makanan yang saat ini digunakan kalau ada kegiatan upacara, itu gastronomi. Kalau kuliner pilih bahan bagus, sajikan, makan selesai. Gastronomi jauh lebih besar lingkupnya dari kuliner. Nah sekarang yang ngetrend gastronomi, karena kalau kuliner tanpa diberikan historynya, orang hanya makan selesai tidak ada pengetahuannya. Bagaimana makanan yang biasa saja jadi makanan luar biasa karena sebelum menikmati tau dulu sejarahnya, makanan ini dibuat oleh orang yang bertanggung jawab, sapi yang dipotong yang benar-benar cukup umur. Jadi orang sebelum makan itu sudah yakin makanan yang akan dimakan itu baik, sehat, sesuai dengan kaidah-kaidah orang makan. Semua makanan sebenarnya perlu diangkat seperti itu, makanya sekarang lebih booming istilah gastronomi dari padakuliner, karena nilai plusnya banyak. Tanpa biaya dapat menciptakan kenikmatan ke konsumen dengan menambahkan history, cerita-cerita. Kepuasan memingkat tanpa biaya tinggal meningkatkan kualitas service nya itu kan gak ada biaya. Itulah kenapa gastronomi didorong, karena dapat meningkatkan kepuasan tanpa menambah biaya.

Responden: Konsumen 1

Nama: Fitri

P: Selamat siang mbak, mohon maaf mengganggu waktunya. Sebelumnya perkenalkan saya tifa mahasiswa STP AMPTA yang sedang melakukan penelitian skripsi di sate klathak pak pong. Sudah berapa kali mencoba sate klathak?

N: ini yang kedua sih

P: Bagaimana pendapat kakak tentang sate klathak?

N: karena, udah pernah makan sate klathak terus sekarang balik lagi ya enak sih

P: Alasan kakak kenapa milih sate klathak “Pak Pong” sebagai tujuan wisata kuliner?

N: karena paling viral, paling orang lain banyak tau terus enak juga sih. Rekomendasi dari teman-teman, walaupun belum pernah nyoba yang lain tetapi rekomendasi dari teman-teman di sini “Pak Pong”. Terus pas sekali nyoba enak jadi balik lagi kesini

P: Menurut kakak apa yang menjadi keunikan sate klathak?

N: Pakai jeruji besi beda sama sate yang lain kan pakai bambu

P: Menu yang dipesan apa saja?

N : Sate klathak sama tongseng dua itu

Responden: Konsumen 2

Nama: Arifah

P: Selamat siang, mohon maaf mengganggu waktunya. Saya Tifa mahasiswa STP AMPTA yang sedang melakukan penelitian skripsi di sate "Pak Pong". Saya mau bertanya sudah berapa kali mencoba sate klathak?

N: 4-5 kali

P: Bagaimana pendapat anda mengenai sate klathak?

N: Rasanya enak, dagingnya empuk, dan tidak bau kambing, cara pembuatan dan penyajiannya pun unik. Bahkan sate klatak dihidangkan dengan kuah gulai/tengkleng tidak seperti sate pada umumnya yg dihidangkan dengan bumbu kacang/kecap

P: Alasan kakak kenapa milih sate klathak "Pak Pong" sebagai tujuan wisata kuliner?

N: Karena sate klatak hanya ada di jogja dan sate pak pong menjadi salah satu sate klatak paling terkenal di jogja

P: Menurut anda apa yang menjadi keunikan sate klathak itu?

N: Potongan daging, cara memasak, cara penyajian, cara memakan

P: Menu apa saja yangg dipesan dan menjadi favorit?

N: Sate klatak kuah gulai dan tengkleng

Responden: Konsumen 3

Nama: Chelsea

P: Selamat siang mba, saya mau tanya tentang sate klathak kabetulan saya sedang penelitian skripsi tentang sate klathak. Sudah berapa kali mencoba sate klathak?

N: Kebetulan ini baru yang pertama, jadi baru 1x (satu kali)

P: Bagaimana pendapat anda mengenai sate klathak?

N: Rasanya enak dan memang cukup unik dibanding jenis sate lainnya, tusuk yang digunakan jga menjadi ciri khas sate klathak

P: Mengapa memilih sate klathak "Pak Pong" sebagai tujuan kuliner?

N: Rekomendasi teman dan merupakan salah satu pelopor sate klathak yang terkenal

P: Menurut anda apa yang menjadi keunikan sate klathak itu?

N: Penggunaan tusuk yang berbeda dari sate pda umumnya dan proses pemasakannya yang juga unik

P: Menu apa saja yang dipesan dan menjadi favorit?

N: Sate klathak yang dipesan dan menjadi menu favorite

LAMPIRAN 3 SURAT IJIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KATA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 145/Q.AMPTA/VI/2022
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

16 Juni 2022

Yth. Pemilik/ Pengelola Sate Klathak Pak Pong
Jalan Sultan Agung No. 18, Jejeran, Wonokromo, Pleret
Kabupaten Bantul

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Warung Sate Klathak Pak Pong selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 20 Juni 2022 sampai dengan tanggal 19 Juli 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Fauziyati Khairul Latifah
No. Induk Mahasiswa : 518100988
Semester : VIII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyusun laporan penelitian yang berjudul :
Potensi Daya Tarik Sate Klathak sebagai Wisata Gastronomi di Kabupaten Bantul. (proposal penelitian terlampir).

Atas kerjasama dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,


Drs. Prhatno, M.M.

LAMPIRAN 4 LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Fauziah Kharul Latifah
 NO. MAHASISWA : 518100988
 JUDUL PENELITIAN : Potensi Daya Tarik Sate Klathok
 sebagai Wisata Gastronomic di Kab. Bantul

NAMA PEMBIMBING I : Nikasius Jonet S., S.Soc., M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Setio Prasitono, S.ST, M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAFA
1	9/2/22	Penulisan / sistematika	
2	16/2/22	Penelitian terdahulu / penyusunan - penelitian.	
3	4/3/22	Profiling wisatawan / Prinsip analisis data harus ada keimbangannya. Supply dan demand.	
4	18/3/22	Gap analysis	
5	12/4/22	Pertanyaan penelitian.	
6	25/4/22	Tata tulis	
7	6/5/22	Pemecahan kendala dikit. Studi Literatur / penyusunan / latihan / tugas	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAFA
1	19/5/22	- latar belakang & bus berupa bus dan tawarannya - fokus wisata - dan wisatawan	
2	25/5/22	- faktor belakang masalah - dan faktor masalah - kerangka berpikir - konsep jawaban & - laporan awal	



LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : Niklaus Jonel S. Sos. M. Si.

NAMA PEMBIMBING II : Selva Restianto S.T. M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
8	8/6/22	Tata tulis, teori potensi Pedoman wawancara, sesuaikan dengan teori gastrokomi dan aspek wisata	
9	10/6/22	Aspek Proposal	
10	9/6/22	Wawancara harus ada sumber, waktu, Gambar dan jelas, dituliskan Pemahaman meliputi kondisi, etnografi, dan pengembangan potensi	
11	12/6/22	Dilanjutkannya pembimbing II	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	3/5/22	- tata tulis diperbaiki - teori keahliannya - bab 2 & review	
4	2/6/22	Ke proposal	
1	13/6/22	Hari → Asas-Usah Bipertaya dg metode wawancara / observasi / rek / studi pustaka.	



NAMA MAHASISWA : Fauziah Khairul L
 NO. MAHASISWA : 618100988
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Niklaus Jonel S. S. Sos. M. St

NAMA PEMBIMBING II : Setio Rasiono N S. St. M. Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
12.	14/10/22	ADD, laporan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	19/9/22	Perambahkasan tugas? tugas kaster mohon & perolehan	
3	29/9/22	Analisis tugas? mohon uat diperdul lay	
4	3/10/22	Perencanaan bidang bisnis & perolehan kenapa bisnis perolehan	
5	10/10/22	Perencanaan bidang & perolehan diorganisasi	
		- tengkasi STNP & daftar etc.	



NAMA MAHASISWA : _____
NO. MAHASISWA : _____
JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	11/10 ²⁰²²	Ace stops	

LAMPIRAN 5 DOKUMENTASI PENELITIAN



