

## I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Daerah Istimewa Yogyakarta dikenal sebagai kota pelajar, kota budaya, dan kota wisata. Banyaknya jumlah perguruan tinggi yang menjadikan Daerah Istimewa Yogyakarta disebut sebagai Kota Pelajar. Tidak hanya itu budaya atau tradisi yang masih kuat dan dengan adanya kesultanan kraton Yogyakarta membuat Yogyakarta dijuluki sebagai kota budaya. Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari 1 kotamadya Kota Yogyakarta dan 4 kabupaten yang diantaranya adalah Kabupaten Gunungkidul, Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, dan Kabupaten Kulonprogo.

Dari kota dan kabupaten yang ada di Yogyakarta masing-masing terdapat wisata yang menjadi daya tarik para wisatawan, diantaranya wisata alam, wisata kuliner, hingga situs budaya. Di Kabupaten Gunungkidul terdapat wisata alam berupa pantai, goa, air terjun, embung, hingga gunung api purba. Kabupaten Kulonprogo terdapat wisata alam pantai, goa, waduk, air terjun, dan embung. Kabupaten Sleman terdapat wisata candi-candi, museum, dan masih banyak lagi. Kabupaten Bantul terdapat wisata alam berupa hutan pinus, kebun buah, air terjun, pantai, goa, dan taman bunga. Selain itu di Kabupaten Bantul terdapat wisata kuliner berupa Thiwul ayu, Bakmi Jawa, Gudeg, Inkung, Miedes, Mie Lethek, Mangut Lele, Sate Kambing, dan Sate Klathak.

Salah satu wisata kuliner yang menjadi daya tarik wisatawan saat ini adalah Sate Klathak yang terdapat di Kabupaten Bantul. Sate Klathak merupakan makanan yang dibuat dengan bahan dasar daging kambing. Kambing merupakan komoditas

perternakan yang familiar dengan usahatani di perdesaan. Kambing juga penghasil daging yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat.

Tabel 1 Jumlah Ternak Kambing di DIY

Kabupaten/Kota	Jumlah Kambing (Ekor)	
	2015	2016
DI Yogyakarta	400001	402976
Kulonprogo	90942	91611
Bantul	96021	95752
Gunungkidul	176120	178498
Sleman	36586	36793
Yogyakarta	332	322
<b>Total</b>	<b>800.002</b>	<b>805.952</b>

Sumber : (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2020)

Berdasarkan tabel 1, dari tahun ke tahun ternak kambing cenderung fluktuatif. Saat ini ternak kambing bisa menjadi usaha yang menjanjikan karena kambing merupakan bahan dasar pembuatan sate klathak, dimana sate klathak merupakan wisata kuliner yang sedang ramai dikunjungi wisatawan. Sate Klathak merupakan makanan yang wajib dicoba wisatawan saat berkunjung ke Yogyakarta (Ami, 2019).

Sate Klathak ini dulunya dikenal dengan nama Sate Uyah. Diberi nama sate uyah karena hanya dibumbui dengan garam saja. Hal unik lain yang terdapat pada sate klathak ini adalah daging kambing ditusuk menggunakan jeruji besi, hal ini dikarenakan jeruji besi dapat menghantarkan panas dengan baik sampai ke daging bagian dalam, sehingga kematangan dagingpun sempurna. Sate Klathak ini disajikan dengan kuah Gulai serta nasi (Santoso, 2020).

Kepopuleran Sate Klathak dimata Wisatawan mengakibatkan tingginya permintaan kambing di Kabupaten Bantul. Hal tersebut dikarenakan kambing merupakan bahan utama pembuatan sate klathak. Banyaknya jumlah warung sate

klathak tersebut mendorong pemilik usaha warung sate klathak untuk mencari strategi pemasaran atau promosi yang tepat untuk mempromosikan produknya. Pemilik usaha warung sate klathak harus memahami kriteria apa saja yang menjadi selera para konsumen dalam hal pemilihan makanan. Seperti halnya cita rasa makanan, kebersihan warung, lahan parkir, dan lain-lain. Salah satu yang paling dominan dalam pemilihan warung adalah citarasa. Citarasa makanan dipengaruhi oleh kualitas daging, cara pemotongan daging, tingkat kematangan daging.

Permintaan kambing oleh pemilik usaha warung sate klathak merupakan contoh permintaan input produsen. Permintaan input oleh produsen ini dipengaruhi oleh beberapa faktor sebagai contoh barang substitusi maupun barang komplementer yang digunakan untuk produksi sate klathak. Pembelian kambing oleh pemilik usaha warung sate klathak dapat memberikan informasi mengenai bagaimana permintaan kambing oleh pemilik usaha warung sate klathak.

Berdasarkan asumsi diatas, semakin banyak warung sate klathak maka semakin tinggi pula permintaan kambing. Mengingat bahwa kambing merupakan bahan utama pembuatan sate klathak. Peningkatan permintaan tersebut biasanya terjadi pada warung makan yang banyak dikenal oleh wisatawan dan populer dikalangan sosial media. Selain itu, peningkatan permintaan kambing dari warung sate klathak cenderung lebih meningkat di akhir pekan atau pada saat momen tertentu. Oleh karena itu melakukan penelitian dengan judul "Permintaan Kambing oleh Warung Sate Klathak di Kabupaten Bantul".

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mendeskripsikan Profil Warung Sate Klathak

2. Untuk menganalisis Perilaku Pembelian Kambing oleh Warung Sate Klathak di Kabupaten Bantul
3. Untuk menganalisis Faktor-Faktor yang mempengaruhi Permintaan Kambing oleh Warung Sate Klathak di Kabupaten Bantul.

**C. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi pemilik usaha warung sate klathak dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan usahanya, dan dapat mengevaluasi usaha yang dilakukannya.