

BAB II

GAMBARAN UMUM TAMAN INDAH SOLO

DAN KARAKTERISTIK RESPONDEN

2.1 Sejarah Singkat Taman Indah Solo

Taman Indah All You Can Eat, yang terletak di Solo, didirikan pada tahun 2022 sebagai upaya untuk menghadirkan pengalaman bersantap yang unik dan memuaskan di kota tersebut. Restoran ini diluncurkan dengan visi untuk memberikan konsep makan sepuasnya yang menggabungkan berbagai pilihan hidangan dalam satu tempat, dengan fokus pada kualitas makanan dan pelayanan yang ramah. Pendiri restoran, Widya Santhi, berkomitmen untuk menciptakan destinasi kuliner yang menawarkan nilai terbaik bagi pelanggan. Sejak awal berdirinya, Taman Indah All You Can Eat telah dikenal dengan menu yang beragam, yang mencakup pilihan hidangan lokal dan internasional. Konsep all-you-can-eat yang diusung memungkinkan pelanggan untuk menikmati berbagai jenis makanan tanpa batasan, menjadikannya sebagai pilihan menarik bagi mereka yang ingin mengeksplorasi beragam cita rasa dalam satu kunjungan. Salah satu kekuatan utama dari Taman Indah All You Can Eat adalah komitmennya terhadap kualitas bahan makanan. Restoran ini bekerja sama dengan pemasok lokal untuk memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam hidangan selalu segar dan berkualitas tinggi. Pendekatan ini tidak hanya mendukung bisnis lokal tetapi juga membantu menjaga standar tinggi dalam setiap hidangan yang disajikan kepada pelanggan.

Seiring waktu, Taman Indah All You Can Eat terus berinovasi dan memperbarui menu untuk memenuhi kebutuhan dan selera pelanggan yang terus berkembang. Restoran ini secara rutin menambahkan variasi baru dalam menu dan berusaha menghadirkan hidangan-hidangan terbaru yang menarik, menjadikannya tempat yang selalu menarik untuk dikunjungi kembali. Selain dari kualitas makanan, restoran ini juga dikenal dengan suasana yang nyaman dan desain interior yang menarik. Taman Indah All You Can Eat menciptakan lingkungan bersantap yang menyenangkan dengan fasilitas yang bersih dan pelayanan yang ramah, memberikan pengalaman yang memuaskan bagi setiap pengunjung. Restoran ini juga aktif dalam mendukung komunitas lokal dan terlibat dalam berbagai kegiatan sosial. Taman Indah All You Can Eat sering berpartisipasi dalam acara lokal dan inisiatif komunitas, Tidak hanya tempat makan, Taman Indah juga menyediakan ruangan serbaguna yang dapat disewa oleh warga solo, dibuktikan dari seringnya acara-acara komunitas lokal di kota Solo yang diselenggarakan di Taman Indah Resto dimana hal ini dapat memperkuat hubungan mereka dengan masyarakat Solo dan menunjukkan komitmen mereka terhadap tanggung jawab sosial.

Taman Indah All You Can Eat berencana untuk terus berkembang dan berinovasi, dengan dedikasi terhadap kualitas produk, pelayanan, harga, dan pengalaman bersantap yang memuaskan, restoran ini berkomitmen untuk tetap menjadi pilihan utama bagi para pecinta kuliner di Solo. Restoran ini berharap untuk terus memenuhi ekspektasi pelanggan dan memperluas jangkauan mereka dalam industri kuliner yang kompetitif.

2.2 Visi dan Misi Taman Indah Solo

2.2.1 Visi

Menjadi restoran All You Can Eat pilihan utama di Solo yang dikenal karena kualitas makanan, pelayanan yang unggul, dan pengalaman bersantap yang menyenangkan, sambil membanggakan kebudayaan lokal dan berkontribusi positif pada komunitas.

2.2.2 Misi

- **Kualitas Makanan:**

Menyajikan hidangan berkualitas tinggi dengan berbagai pilihan yang menggugah selera, mengutamakan bahan-bahan segar dan cita rasa yang memuaskan.

- **Pelayanan Unggul:**

Memberikan pelayanan yang cepat, ramah, dan profesional untuk memastikan setiap pelanggan merasa dihargai dan puas.

- **Pengalaman Bersantap:**

Menciptakan suasana bersantap yang nyaman dan menyenangkan, dengan desain interior yang menarik dan fasilitas yang bersih.

- **Cita Rasa Lokal:**

Menghadirkan sentuhan cita rasa lokal dalam menu untuk merayakan kekayaan kuliner budaya Jawa dan memberikan pengalaman yang otentik kepada pelanggan.

- **Harga Terjangkau:**

Menyediakan pilihan harga yang wajar dan terjangkau untuk memberikan nilai terbaik bagi setiap pengalaman bersantap.

2.3 Logo

Logo merupakan lambing yang mempresentasikan komposisi suatu entitas, seperti perusahaan, merek, organisasi, atau produk (Kotler & Keller, 2016). Dibawah ini merupakan logo dari Taman Indah Resto and Hall



Gambar 2.1 Logo Taman indah Resto and Hall

Sumber: Instagram Taman Indah Resto and Hall, 2024

2.4 Produk Taman Indah Solo

Rumah Makan Taman Indah Solo menjual berbagai paket produk, diantara lain *regular* ayce dan all in buffet dengan harga Rp135.000 , Selain itu Rumah Makan Taman Indah juga menjual produk prasmanan yang di bernuansa nusantara antara lain lidah sapi semur, gudeg, rolade, selat solo dan lain-lain, sedangkan untuk menu prasmananan makanan *western* Rumah Makan Taman Indah menyediakan sushi, *ice cream*, dan lain-lain.



Gambar 2.2 Produk Rumah Makan Taman Indah Solo

2.5 Lokasi dan Kontak Perusahaan

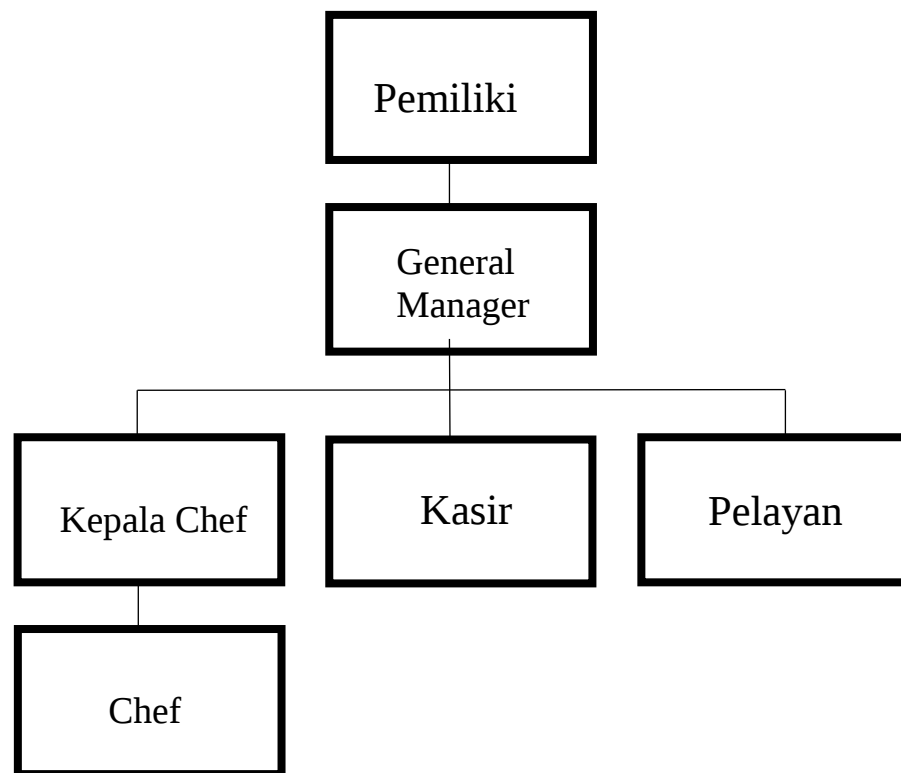
2.5.1 Lokasi Perusahaan

Taman Indah Resto saat ini hanya memiliki satu outlet yang berada di kota Solo. Berikut adalah lokasi restoran Taman Indah:

1. Colomadu tepatnya di JL. Adi Sucipto Kenaiban, Blukukan, Kec. Colomadu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah 57174

2.6 Struktur Organisasi

Taman Indah Resto & Hall memiliki struktur organisasi yang bisa dikatakan cukup sederhana. Berikut ini adalah gambar struktur organisasi dari Taman Indah Resto & Hall yang terletak di kota Solo.



2.6.1 Deskripsi Pekerjaan

1. Pemilik:

Pemilik bertanggung jawab meliputi pengelolaan bisnis secara keseluruhan termasuk perencanaan strategis, pengembangan visi dan misi dan, pengambilan keputusan finansial. Pemilik juga bertanggung jawab memastikan bahwa restoran sesuai dengan standar kualitas dan memberikan pengalaman pelanggan yang memuaskan.

2.6.1.1 General Manager

General Manager bertanggung jawab atas pengawasan operasional sehari-hari mencakup manajemen karyawan, pemantauan kinerja para karyawan, dan pengatur jadwal. General Manager juga bertanggung

jawab atas manajemen inventaris, mengawasi pemeliharaan fasilitas restoran, dan mengatasi masalah operasional sehari-hari.

2.6.1.2 Kepala Chef

Kepala Chef bertanggung jawab mengawasi operasi dapur sehari-hari, termasuk memantau persiapan makanan, memasak, dan penyajian untuk memastikan kualitas yang konsisten Kepala chef juga harus mampu memotivasi tim yang bekerja di dalam area dapur.

4. Kasir

Kasir bertanggung jawab atas transaksi pembayaran oleh pelanggan. Kasir juga diharuskan untuk memberikan informasi tentang menu dan promosi kepada pelanggan

5. Pelayan

Pelayan memiliki tanggung jawab untuk memberikan layanan kepada pelanggan, mengambil pesanan, dan memastikan pelanggan memiliki pengalaman yang menyenangkan. Pelayanan juga memiliki tugas untuk menjaga kebersihan area tempat duduk.

3 Chef

Chef bertanggung jawab untuk menciptakan makanan dengan standar mutu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan kemauan pelanggan.

2.7 Gambaran Sumber Daya Manusia

Tabel 2.1 Data karyawan Rumah Makan Taman Indah Solo 2024

No	Posisi Kerja	Jumlah	%
1.	General Manager	1	3
2.	Kepala Chef	2	6
3.	Kasir	2	6
4.	Pelayan	20	56
5.	Chef	11	31
	Jumlah	36	100%

No	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1.	Laki- Laki	21	58
2.	Perempuan	15	42
	Jumlah	36	100%

No	Umur	Jumlah	%
1.	20-25	23	64
2.	25-30	9	25
3.	30-35	3	8
4.	35>	1	3
	Jumlah	36	100%

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah	%
2.	SMA/SMK	33	92
3.	S1	3	8
	Jumlah	36	100%

Sumber: Rumah Makan Taman Indah (2024)

2.7.1 Penjelasan Data Sumber Data Manusia

Rumah Makan Taman Indah Solo memiliki total 36 karyawan dengan distribusi posisi yang bervariasi. Pelayan merupakan posisi dengan jumlah terbesar, yakni 20 orang (56%), yang menunjukkan bahwa peran ini sangat penting dalam operasional restoran sehari-hari dan langsung berinteraksi dengan pelanggan. Chef adalah posisi kedua terbanyak dengan jumlah 11 orang (31%), menandakan bahwa penyajian dan pengelolaan makanan juga merupakan komponen vital dari layanan Rumah Makan Taman Indah.

General Manager, Kepala Chef, dan Kasir masing-masing memiliki proporsi yang lebih kecil, yaitu 3% untuk General Manager, dan 6% masing-masing untuk Kepala Chef dan Kasir, Kepala Chef berjumlah pada Rumah Makan Taman Indah berjumlah 2 orang, dikarenakan dalam lingkungan dapurnya membutuhkan dua kepala yang mengatur di sektor makanan berat dan sektor *pastry*. Ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Taman Indah menfokuskan pada operasional harian dan layanan pelanggan.

Karyawan dengan jenis kelamin Laki-laki cukup mendominasi dengan jumlah mencapai 21 orang (58%), sedangkan perempuan berjumlah 15 orang (42%) dengan adanya perbedaan jumlah yang tidak terlalu jauh, menunjukkan bahwa Rumah Makan Taman Indah memiliki keseimbangan jumlah jenis kelamin dalam lingkungan kerja. Mayoritas karyawan berusia 20-25 tahun dengan jumlah 23 orang (64%), menunjukkan bahwa tenaga kerja restoran didominasi oleh generasi muda. Karyawan berusia 25-30 tahun juga cukup signifikan dengan jumlah 9 orang (25%), karyawan yang berusia 30-35 tahun memiliki presentase 8% dan 35 tahun ke atas relatif sedikit yaitu dengan jumlah presentase 3%, dengan ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Taman Indah memiliki sedikit karyawan di kelompok usia yang lebih tua.

Sebagian besar karyawan, yakni 33 orang (92%), memiliki pendidikan terakhir SMA/SMK, yang menunjukkan bahwa mayoritas karyawan memiliki latar belakang pendidikan menengah, hanya 3 orang

(8%) yang memiliki pendidikan S1, menandakan bahwa latar belakang pendidikan tinggi jarang ditemukan di antara karyawan restoran ini. Rumah Makan Taman Indah memiliki struktur yang dominan dengan banyak pelayan dan chef, menunjukkan fokus utama pada layanan pelanggan dan kualitas makanan. Posisi manajerial dan administrasi relatif lebih sedikit. Karyawan Rumah Makan Taman Indah bekerja berdasarkan *shiftnya* masing-masing sesuai dengan ketentuan jadwal yang sudah tersedia.

2.8 Identitas Responden

Teks ini menjelaskan mengenai karakteristik responden yang menjadi sampel penelitian. Karakteristik responden penelitian ini meliputi Usia, Jenis Kelamin, Pendidikan Terakhir, Tingkat Pendapatan, Jenis Pekerjaan, dan Intensitas Kunjungan. Penelitian ini melibatkan 97 responden dengan syarat memiliki usia minimal 17 tahun dan pernah melakukan kunjungan di Taman Indah Resto. Responden melakukan pengisian kuesioner secara langsung saat penelitian melakukan kunjungan ke Taman Indah Resto.

2.8.1 Identitas Respondeng Berdasarkan Usia

Teks ini menguraikan usia responden dengan tujuan untuk melihat perbandingan usia yang berpartisipasi dalam penelitian, data yang diperoleh menunjukkan jumlah responden berdasarkan usia mereka.

Tabel 2.2 Komposisi Responden Berdasarkan Usia

No	Umur	Frekuensi	Presentase
1	<20	5	5,17
2	20 - 24	16	16,49
3	25 – 29	12	12,37
4	30 – 35	7	7,21
5	>35	57	58,76
Jumlah		97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Berdasarkan data yang tertera pada tabel 2.2 diketahui bahwa mayoritas responden berada di atas umur 35 tahun dengan jumlah 57 responden (58,76%) . Dari data diatas, diketahui bahwa pengunjung Taman Indah memiliki kecenderungan pengunjung usia tua, dapat diasumsikan bahwa restoran ini lebih populer atau lebih banyak dikunjungi oleh individu yang lebih tua karena kelompok usia ini cenderung memiliki pengeluaran yang lebih tinggi untuk makan di restoran.

2.8.2 Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Teks ini menguraikan Jenis kelamin dari para responden dengan tujuan untuk membandingkan partisipasi antara laki-laki dan perempuan dalam penelitian. Data yang dikumpulkan menunjukkan jumlah responden berdasarkan jenis kelamin mereka.

Tabel 2.3 Komposisi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Umur	Frekuensi	Presentase
1	Laki-laki	52	53,60
2	Perempuan	45	46,40
Jumlah		97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Berdasarkan informasi dari tabel 2.3, dapat dilihat bahwa sebagian besar responden adalah Laki-laki, dengan jumlah 52 responden (53.60%). Sementara

itu, jumlah responden perempuan adalah 45 responden (46,40%). Secara keseluruhan, meskipun ada kecenderungan sedikit lebih banyak pengunjung laki-laki dibandingkan perempuan, restoran ini tampaknya memiliki daya tarik yang cukup seimbang untuk kedua gender, namun dapat diasumsikan bahwa Rumah Makan Taman Indah memiliki menu yang didominasi oleh pilihan menu makanan dan minuman yang digemari oleh laki-laki.

2.8.3 Identitas Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Teks ini menguraikan tingkat terakhir pendidikan dari para responden yang bertujuan untuk membandingkan tingkat pendidikan mereka yang berpartisipasi dalam penelitian, Data yang terkumpul memperlihatkan jumlah responden berdasarkan pendidikan terakhir mereka

Tabel 2.4 Komposisi Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

No	Pendidikan terakhir	Frekuensi	Presentase
1	SD/Sederajat	5	5,3
2	SMP	7	7,2
3	SMA	27	28,8
4	S1	36	37,1
5	S2	22	22,6
Jumlah		97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Dari data yang tertera pada tabel 2.4, dapat ditarik kesimpulan bahwa sebagian besar dari responden memiliki latar belakang pendidikan S1 dengan jumlah mencapai 36 orang (37%), diikuti dengan jumlah responden yang memiliki pendidikan terakhir SMA sebanyak 27 orang (28%). Dari data responden diatas diasumsikan bahwa restoran ini menarik pengunjung dari kelompok dengan latar belakang pendidikan tinggi. Pendidikan yang lebih tinggi sering dikaitkan dengan

tingkat penghasilan yang lebih baik, dengan ini dapat diasumsikan bahwa mayoritas pelanggan dari Rumah Makan Taman Indah merupakan individu yang memiliki pendapatan yang tinggi sejalan dengan pendidikan terakhir mereka.

2.8.4 Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendapatan

Teks ini menguraikan penghasilan perbulan responden dengan tujuan untuk melihat perbandingan penghasilan perbulan yang berpartisipasi dalam penelitian ini. Data yang diperoleh menunjukkan jumlah responden berdasarkan penghasilan perbulan mereka.

Tabel 2.5 Komposisi Responden Berdasarkan Tingkat Pendapatan

No	Tingkat Pendapatan	Frekuensi	Presentase
1	≤ Rp 2.500.000	14	14,4
2	2.500.000 – Rp 5.000.000	21	21,6
3	> Rp 5.000.000 – Rp 7.500.000	4	4,2
4	> Rp 7.500.000 – Rp10.000.000	6	6,2
5	≥ Rp 10.000.000	52	53,6
Jumlah		97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Berdasarkan data pada tabel 2.5, diketahui bahwa mayoritas responden berpenghasilan perbulan lebih dari Rp 10.000.000 dengan jumlah 52 responden (52%). Diikuti dengan responden yang berpenghasilan Rp 2.500.000 – 5.000.000 dengan jumlah responden 21 orang (21%). Dari data responden diatas diasumsikan bahwa Rumah Makan Taman Indah didominasi oleh pengunjung dengan tingkat pendapatan yang tinggi, hal ini menunjukkan kemungkinan Rumah Makan Taman Indah menarik lebih banyak pelanggan dengan daya beli tinggi,

yang mungkin cenderung untuk makan di restoran secara regular dan mengeluarkan lebih banyak uang untuk pengalaman makan mereka.

2.8.5 Identitas Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Teks ini menguraikan pekerjaan responden dengan tujuan untuk melihat perbandingan pekerjaan yang berpartisipasi dalam penelitian. Data yang diperoleh menunjukkan jumlah responden berdasarkan jenis pekerjaan.

Tabel 2.6 Komposisi Responden Berdasarkan Pekerjaan

No	Pekerjaan	Frekuensi	Presentase
1	PNS	9	9,27
2	Pegawai Swasta	25	25,77
3	Ibu Rumah Tangga	13	13,41
4	Wiraswasta	20	20,62
5	Pelajar/Mahasiswa	17	17,52
6	Lainnya	13	13,40
	Jumlah	97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Berdasarkan data 2.6, diketahui bahwa responden paling banyak memiliki pekerjaan sebagai pegawai swasta dengan jumlah 25 responden (25,77%). Sedangkan untuk responden paling banyak selanjutnya memiliki pekerjaan sebagai wiraswasta dengan jumlah 20 responden (20,62%). Dari data responden diatas diasumsikan bahwa Rumah Makan Taman Indah didominasi oleh pengunjung pegawai swasta dan wiraswasta. Ini menunjukkan bahwa restoran ini cenderung menarik pengunjung dari sektor swasta dan wiraswasta. Pegawai swasta mungkin memiliki penghasilan yang stabil dan cenderung makan di luar secara teratur, sedangkan wiraswasta mungkin sering mencari tempat

makan untuk pertemuan bisnis atau untuk beristirahat dari pekerjaan mereka yang sering fleksibel.

2.8.6 Identitas Responden Berdasarkan Intensitas Kunjungan

Teks ini menguraikan pekerjaan responden dengan tujuan untuk melihat intensitas kunjungan responden ke Taman Indah Resto, yang berpartisipasi dalam penelitian. Data yang diperoleh menunjukkan jumlah responden berdasarkan intensitas kunjungan.

Tabel 2.7 Komposisi Responden Berdasarkan Intensitas Kunjungan

No	Intensitas Kunjungan	Frekuensi	Presentase
1	Kurang dari 3 kali	84	86,5
2	3-6 Kali	12	12,3
3	6-9 kali	1	1,2
	Jumlah	97	100%

Sumber: Data Primer yang diolah (2024)

Berdasarkan data 2.7, diketahui bahwa sebanyak 84 responden memiliki intensitas kunjungan ke Taman Indah kurang dari 3 kali. Diikuti dengan responden yang memiliki intensitas kunjungan berjumlah 3-6 sebanyak 12 responden (12%). Dari data responden diatas diasumsikan bahwa Rumah Makan Taman Indah bukan menjadi restoran yang lazim di kunjungi setiap saat, kemungkinan besar ada faktor-faktor yang mempengaruhi frekuensi kunjungan, seperti faktor harga, kualitas makanan, ataupun preferensi pribadi.