BAB II
DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN

A. Sejarah Restoran Taman Pringsewu

Pada tahap pengumpulan data pendukung mengenai profil perusahaan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, peneliti mengalami kesulitan untuk mendapatkan data secara langsung dari perusahaan. Hal ini karena perusahaan mengharuskan peneliti untuk mengikuti program magang selama 6 bulan di perusahaan terkait namun peneliti telah bekerja dan terikat kontrak hingga bulan Desember di perusahaan lain. Oleh karena itu, dalam mendapatkan data mengenai profil perusahaan, peneliti menggunakan sumber data dari beberapa penelitian terdahulu yang meniliti Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Pringsewu untuk pertama kalinya didirikan pada tahun 1987 di kota Purwokerto. Restoran pertama yang didirikan oleh Agus Hardyanto selaku pendiri, pemilik sekaligus komisaris PT. Pringsewu Cemerlang (Pringsewu Group) bernama Pringgading. Pringgading dibangun di atas tanah kosong seluas ± 1600 m2. Sebelumnya, Agus merupakan seorang pebisnis mebel yang usahanya tak kunjung mengalami pertumbuhan, yang pada akhirnya Agus membuka rumah makan/ restoran tersebut (Fitriani, 2019).

Pada tahun 1993, Agus membuka cabang di kota Yogyakarta yang diberi nama Taman Pringsewu. Pringsewu dapat diartikan sebagai “bambu seribu” yang memiliki arti bambu seribu yang tumbuh bersama dan jika terkena badai tidak akan tumbang karena terdapat satu kesatuan yang kokoh. Jadi, menurut Agus jika salah satu usaha atau cabang yang didirikan olehnya mengalami

goncangan atau kendala, cabang yang lain akan membantu untuk tidak mengalami kehancuran.

Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yang terletak di jalan Magelang km 9, Mulungan, Sendangadi, Mlati, Sleman, pada awalnya didirikan di jalan Magelang km 4,9. Lokasi yang ditempati Restoran Pringsewu pada saat ini sangat strategis karena letaknya yang berada di jalan lintas provinsi (Fitriani, 2019).

Awal mula Restoran Pringsewu ini adalah perusahaan yang berbentuk perorangan dengan skala usaha kecil. Seiring berkembangnya usaha restoran yang didirikan oleh Agus, akhirnya Agus sebagai pemilik restaurant tersebut bekerja sama dengan Bambang Riyadi yang sekarang merupakan Direktur Utama dari Pringsewu Yogyakarta. Setelah berkembangnya restoran ini, pada akhirnya perusahaan tersebut berubah menjadi CV. Banyak kolega dan rekan bisnis dari pemilik restoran tersebut yang ingin mengajak bermitra atau bekerja sama dengan cara menanamkan modal (investasi). Akhirnya, pada tahun 2015 perusahaan tersebut berubah menjadi PT (Perseroan Terbatas) dengan pengembangan usaha dengan sistem waralaba (Ramdhani, 2019).

B. Visi, Misi, Falsafah

1. Visi

   Menjadi salah satu perusahaan waralaba jasa boga terbaik di daerah dimana perusahaan berada dengan dukungan SDM yang memiliki

kompetensi tinggi dalam penciptaan menu yang berkualitas dan pelayanan yang menyenangkan pelanggan.

2. Misi

   Memenuhi kebutuhan pelanggan akan konsumsi yang bergizi tinggi, higienis, dan aman bagi kesehatan.

3. Falsafah

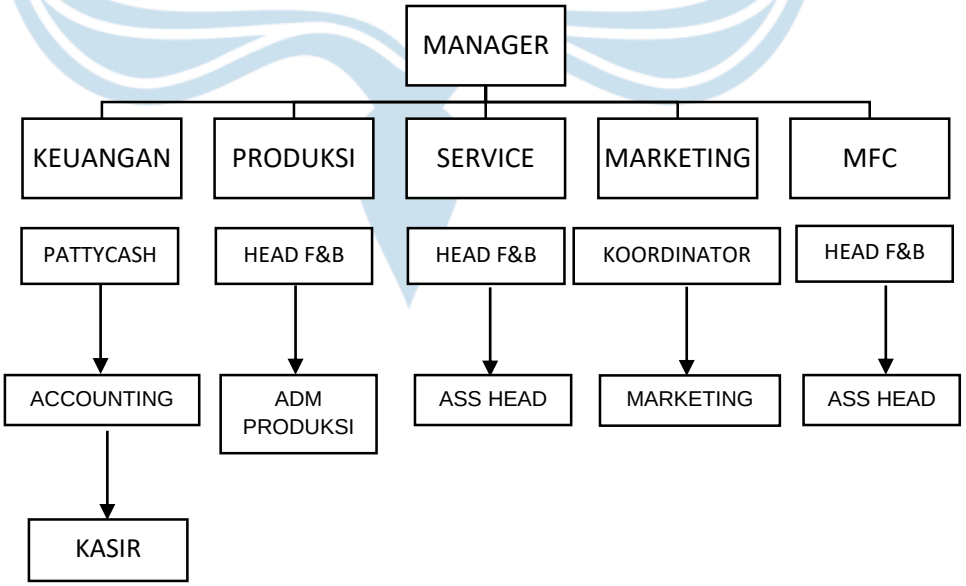
   a. Sumber daya manusia profesional sebagai mitra usaha strategis,

   b. Membangun loyalitas pelanggan adalah tugas tama kami,

   c. Kreatifitas dan inovasi merupakan kunci sukses usaha,

   d. Manjemen terbuka mendorong kerja sama tim menjadi lebih unggul.

C. Struktur Organisasi



Gambar 2.1 Struktur Organisasi (Sumber: Ramdhani, 2019)

D. Periklanan Restoran Taman Pringsewu

a. Brosur

Media promosi yang digunakan restoran Taman Pringsewu adalah menggunakan brosur dan dibagikan pada saat acara yang diadakan di dalam maupun diluar resto. Menyebarkan brosur menurut Pringsewu merupakan cara yang cukup efisien untuk bertemu langsung dengan konsumen yang berpotensial menjadi target pasarnya. Contoh kegiatan yang diadakan di restoran seperti acara ulang tahun, pernikahan, dan yang lainnya. Target penyebaran brosur yang dilakukan Pringsewu juga meliputi acara persiapan wisuda di Universitas yang berada di daerah Yogyakarta dan acara besar keagamaan. Penyebaran brosur dilakukan dengan rutin dengan tujuan mendapatkan kunjungan untuk membeli produk yang sedang diiklankan oleh marketing Pringsewu (Fitriani, 2019).

Gambar 2.2. Contoh Iklan Brosur (www.pringsewuresto.com)

b. Iklan Surat Kabar

Mencantumkan promo yang sedang berjalan maupun menu baru yang ada di restoran di surat kabar merupakan kegiatan yang dilakukan Pringsewu selain menyebarkan brosur. Kerja sama dengan media surat kabar adalah cara Pringsewu untuk memberikan perhatian kepada pembacanya. Media surat kabar yang bekerja sama dengan Pringsewu adalah Radar Jogja. Alasan Pringsewu menggunakan media surat kabar adalah dapat merambah ke seluruh lapisan masyarakat ketika Pringsewu sedang mengadakan promo atau penambahan menu baru. Akan tetapi menurut Pringsewu, menggunakan surat kabar sebagai media promosi sudah semakin tidak diminati target pasarnya karena media social jauh lebih efektif untuk menggapai konsumen dari Pringsewu sendiri (Fitriani, 2019).

Baru dari Pringsewu, Aneka Jamur

SLEMAN- Jika mengaku jadi penjelajah wisata kuliner rampaknya bakal kurang lengkap jika belum mencoba dan mencicipi menu baru Resoran Taman Pringsewu Jogja. Yaitu menu dengan bahan dasar jamur.

Menu baru itu diluncurkan bukan semata-mata untuk menambah jumlah item menu yang disuguhkan oleh restoran yang berlokasi di Jalan Magelang Km 9 Mulungan, Sleman.

"Menu itu kami siapkan untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan tubuh," jelas Adiyanto Sapuro, Chief Marketing Restoran Taman Pringsewu Jogja.

Dikaukan soal harga, pelanggan tak perlu hawatir, karena sangat terjangkau oleh kantong. "Dengan harga mulai Rp 12.500,- Anda sudah bisa menyantap menu special berbahan jamur dengan resep khas juga," kaanya.

Lebih jauh Adiyanto menjelaskan beberapa menu berbahan jamur itu antara lain Mushroom Ommelette, Jamur Crispy, Mushroom Cream soup, Mushroom Cream Soup with Cheese, Sate Jamur, Ca jamur Kombinasi,Tumis Jamur Tiram, Pok Coy ca Jamur.

"Jangan ngaku penjelajah kuliner kalau belum mencicipi olahan kami," tegas Adiyanto bernada provokatif. (bik/mam)

BARU: Jamur juga bisa diolah menjadi sate.

P.T. BARUMUN ABADI
AUTHORIZED MONEY CHANGER
INNA GARUDA HOTEL (LOBBY SELATAN)
JL. MALIOBORO No. 60 YOGYAKARTA
Telp. (0274) 561355 Fax. 516760

Selasa, 16 Februari 2010

Gambar 2.3. Contoh Iklan Surat Kabar (Fitriani, 2019)

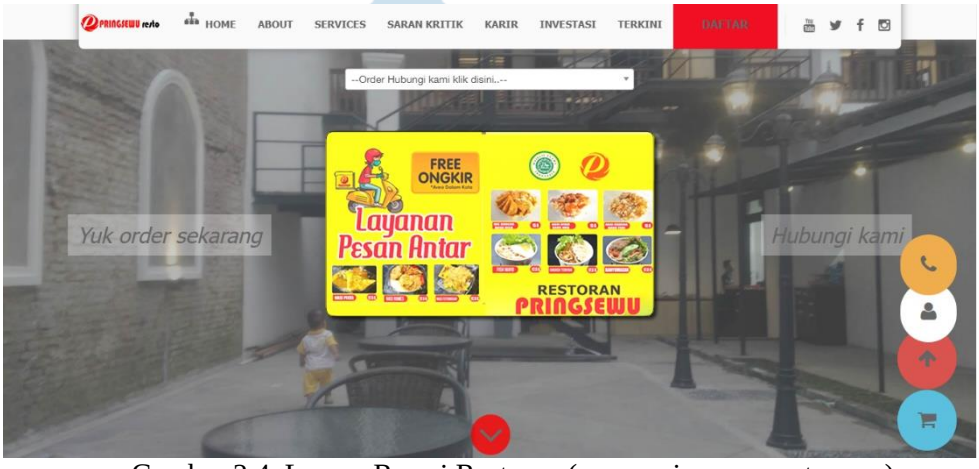
c. Iklan Luar Ruangan

Iklan luar ruangan merupakan iklan yang menonjol dari restoran bahkan hingga membuatnya mendapatkan rekor MURI kategori papan reklame

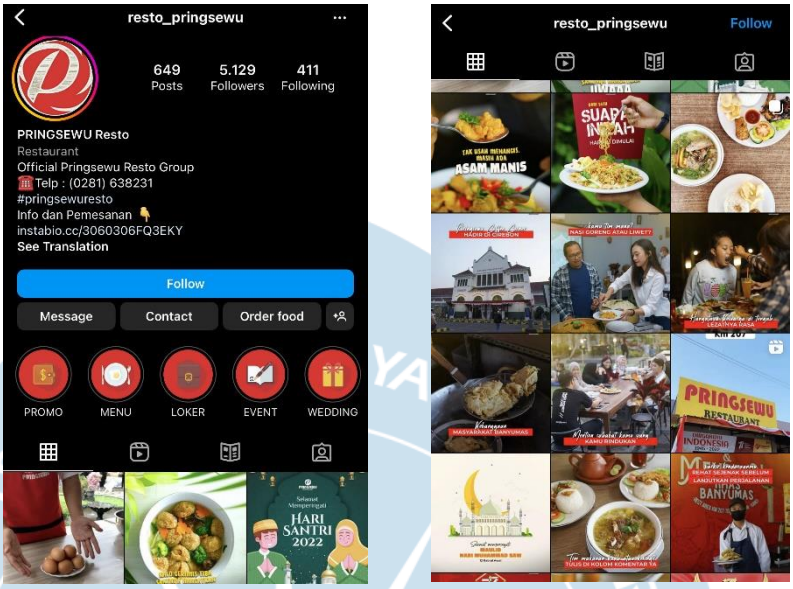
terpanjang dan teruntut karena memasang sebanyak 122 papan reklame berjajar secara beruntun sepanjang 137 km menuju lokasi restoran (Sarwono, 2009, h. 8). Iklan luar ruangan yang digunakan yaitu berupa *road sign* yang biasanya diletakkan di beberapa titik jalan antar kota. Iklannya berisi pesan singkat yang unik dan mengarahkan pembaca ke arah Restoran Taman Pringsewu.

d. Iklan Digital

Restoran Taman Pringsewu tidak hanya menggunakan beberapa bentuk iklan konvensional namun juga iklan digital. Beberapa iklan digital yang digunakan yaitu *website* dan Instagram resmi Restoran Taman Pringsewu. Kedua *platform* ini bersifat terpusat yaitu dari semua cabang Pringsewu hanya menggunakan *platform* yang sama dan dikontrol oleh pusat. Dalam *platform* ini, restoran biasanya memberikan informasi mengenai promo dan beberapa menu andalan dari restoran serta menyediakan layanan *Customer Service*.



Gambar 2.4. Laman Resmi Restoran (www.pringsewuresto.com)



Gambar 2.5. Instagram Resmi Restoran (instagram.com/resto_pringsewu)

E. Iklan Luar Ruangan (*Road sign*)

Jenis iklan terakhir yang digunakan oleh Restoran Taman Pringsewu yaitu iklan luar ruangan khususnya yaitu *road sign.* Pihak Restoran Taman Pringsewu menyebutkan iklan ruangannya dengan sebutan *road sign.* Hal ini karena papan iklan yang dipasang berbeda dari iklan luar ruangan pada umumnya. Jika biasanya iklan luar ruangan berisi mengenai informasi promo atau produk unggulan, iklan Restoran Taman Pringsewu justru berisi mengenai arah menuju restoran dan bertuliskan kata-kata singkat mengenai beberapa fasilitas dan produk yang ditawarkan. Iklan luar ruangan yang unik ini diterapkan di semua cabang restoran Pringsewu.

Keunikan iklan luar ruangan milik Restoram Taman Pingsewu bahkan pernah mendapatkan penghargaan yaitu MURI (Museum Rekor Indonesia) kategori papan reklame terpanjang dan teruntut karena memasang sebanyak

122 papan reklame berjajar secara beruntun sepanjang 137 km menuju lokasi restoran (Sarwono, 2009, h. 8). Restoran Taman Pringsewu tidak pernah setengah hati dalam mengerjakan iklan luar ruangan. Hal ini dapat dilihat pada cabang Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yang memasang iklan sejak awal berdirinya restoran yaitu pada tahun 1993 dan memasangnya tidak hanya pada satu titik melainkan tersebar di berbagai titik (Sunarto, wawancara Januari 2023). Pada kota Yogyakarta, Pringsewu memasang *road sign*-nya di sepanjang Jalan Magelang, Jalan Parangtritis, Jalan Solo-Yogyakarta, dan Kulonprogo. Penempatan *road sign* ini pun disesuaikan dengan target pasar restoran yaitu para wisatawan maka sebagian besar *road sign* ditempatkan di jalan utama antar provinsi (Henny, wawancara Agustus 2022). Jumlah iklan terpasang yang tidak sedikit ini memakan biaya yang juga tidak sedikit. Restoran harus membayarkan pajak setiap tahun kepada Pemda setempat. Besar nilai pajak yang harus dibayarkan kepada Pemda Sleman sebesar Rp. 1.300.000 per tahun untuk satu unit yang terpasang (Sunarto, wawancara Januari 2023). Sedangkan di area Sleman terdapat lebih dari 10 iklan yang terpasang, selain itu restoran juga masih memiliki iklan terpasang di area lainnya.

Pada penelitian ini, peneliti berfokus pada iklan luar ruangan milik Restoran Taman Pringsewu khususnya yang terpasang di sepanjang Jalan Magelang. Pemilihan lokasi ini karena Jalan Magelang merupakan jalur utama yang biasa dilalui untuk menuju ke Yogyakarta dengan jalur darat. Selain itu, area pemasangan iklan ini merupakan area terdekat dengan lokasi restoran. Berdasarkan data yang

penulis peroleh terdapat sebanyak 14 *road sign* yang terpasang di sepanjang jalan Magelang, sebagai berikut:

NO	GAMBAR	ISI	LOKASI
1		8 KM MENU BOX WISATA RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 17
2		SOP IGA RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 15
3		4KM GURAMEH BAKAR RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 13

4		1 KM RESTORAN BINTANG 3 RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 10
5		900 M ULTAH DIRAYAKAN RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,9
6		800 M MUSHOLA BERSIH RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,8

7		700 M PEPES BANDENG RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,7
8		600M HALAL MUI RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,6
9		500M BEBAS FORMALIN & BORAX RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,5

10		400 M KAMI DI DEPAN ANDA RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,4
11		300 M SESUAI PROKES COVID 19 RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,3
12		200 M AIR BEBAS BAKTERI RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,2

13		100 M SIGN KIRI RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA	JALAN MAGELANG KM 9,1
14		PRINGSEWU	JALAN MAGELANG KM 9

Tabel 2.1 Iklan Luar Ruangan Milik Restoran (Sumber: Dokumentasi Peneliti)