

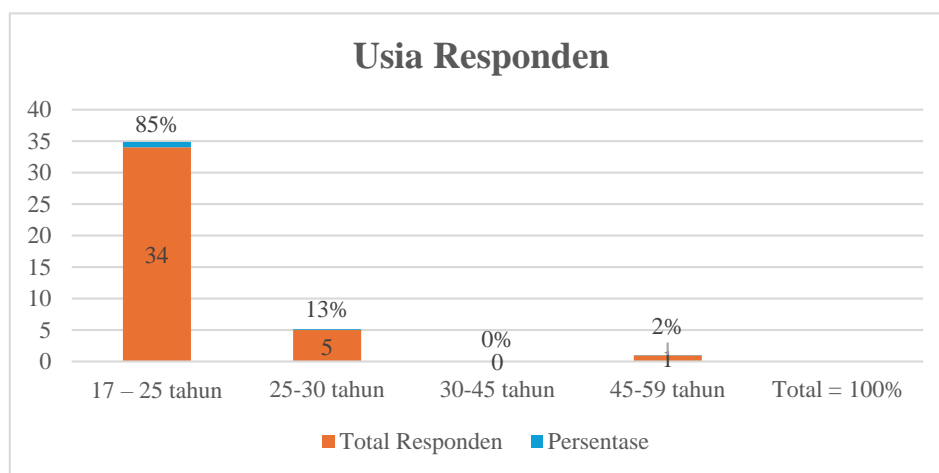
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Pada hasil penelitian dan pembahasan ini, diuraikan mengenai hasil kuisisioner dari 40 responden dan wawancara dari pemilik usaha. Fokus pada penelitian ini adalah responden bertujuan untuk menjawab kuisisioner yang berisikan tentang seputar penyajian pada makanan dan mendapatkan pandangan pemilik kedai mengenai penyajian makanan yang menarik serta dampaknya terhadap daya tarik konsumen. Karakteristik responden dikelompokkan menurut jenis usia, jenis kelamin dan status pekerjaannya.

4.2 Karakteristik Responden

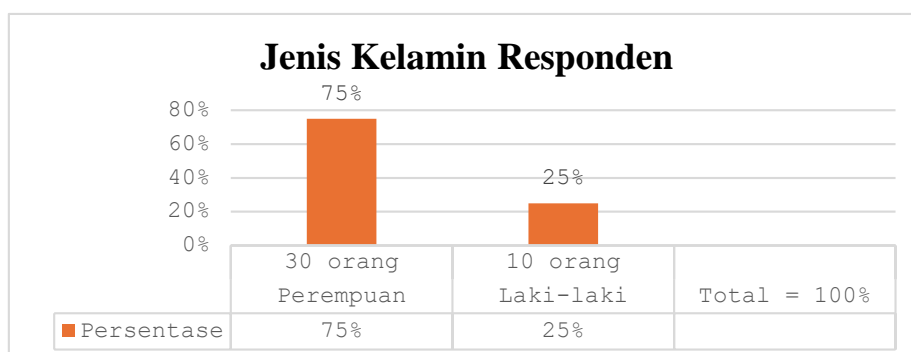
4.2.1 Usia Responden



Gambar 4. 1 Usia Responden

Berdasarkan Gambar 4.1 pada gambar diagram responden menurut usia, hasil olah data mengenai responden menurut usia di atas. Jumlah responden terbesar adalah responden yang berumur antara 17-25 tahun yaitu sebanyak 34 orang atau sebesar 85%. Sementara untuk kategori usia 25-30 tahun berjumlah 5 orang dengan persentase 13 %, dan usia 45-59 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase 2%.

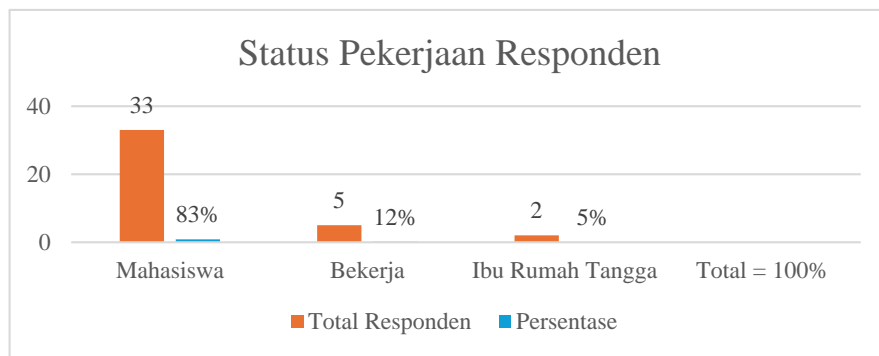
4.2.2 Jenis Kelamin



Gambar 4. 2 jenis kelamin Responden

Berdasarkan Gambar 4.2 menurut jenis kelamin, hasil olah data mengenai responden menurut jenis kelamin di atas. Jumlah responden terbesar adalah responden yang berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 30 orang atau sebesar 75% . Sedangkan responden paling sedikit berjenis kelamin laki-laki dengan jumlah 10 orang atau sebesar 25%.

4.2.3 Status pekerjaan

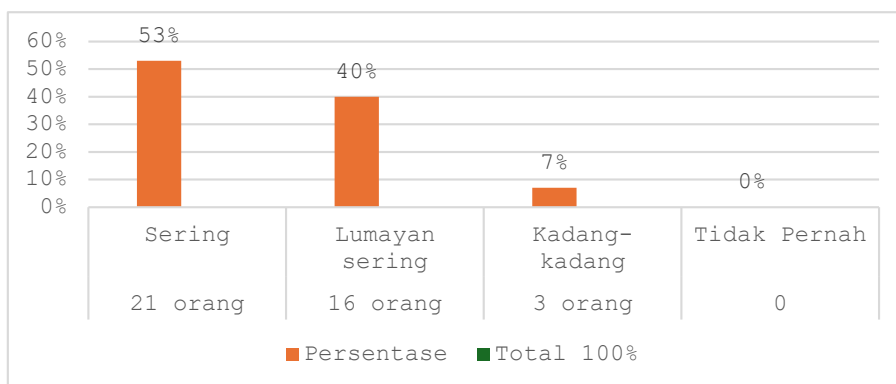


Gambar 4. 3 status pekerjaan responden

Berdasarkan Gambar 4.3 menurut status pekerjaan. Jenis pekerjaan yang dimiliki para responden, yang paling dominan adalah pelajar/mahasiswa dengan jumlah 33 orang atau sebesar 83%. Responden yang berstatus pekerja sebanyak 5 orang dengan persentase 12%. Sedangkan responden paling sedikit adalah responden yang berstatus ibu rumah tangga sebanyak 2 orang dengan persentase 5%.

4.3 Deskripsi Jawaban Responden

4.3.1 Frekuensi Responden Berkunjung Ke Kedai Big Ali

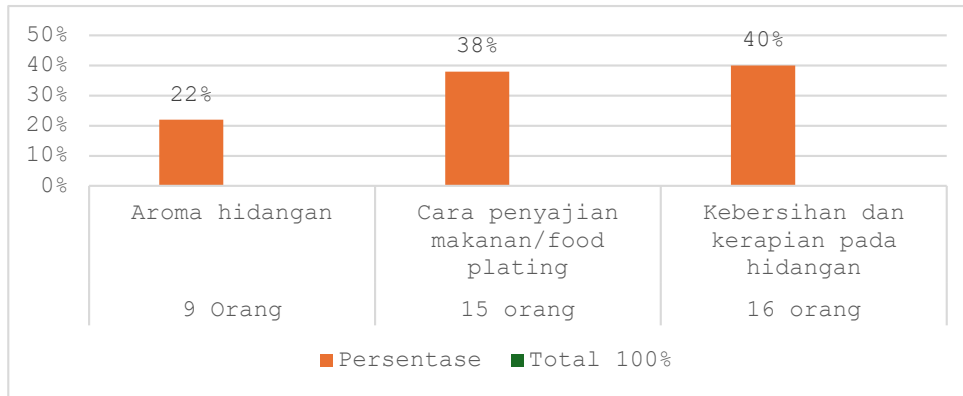


Gambar 4. 4 Responden menurut keseringan mereka berkunjung

Berdasarkan Gambar 4.4 menurut seberapa sering mereka berkunjung. 21 Orang memiliki presentase tertinggi yaitu 53% lebih sering untuk berkunjung. 16 orang dengan

persentase 40% memilih “Lumayan sering”, dan 3 orang lainnya dengan persentasi 7% memilih “Kadang-kadang”.

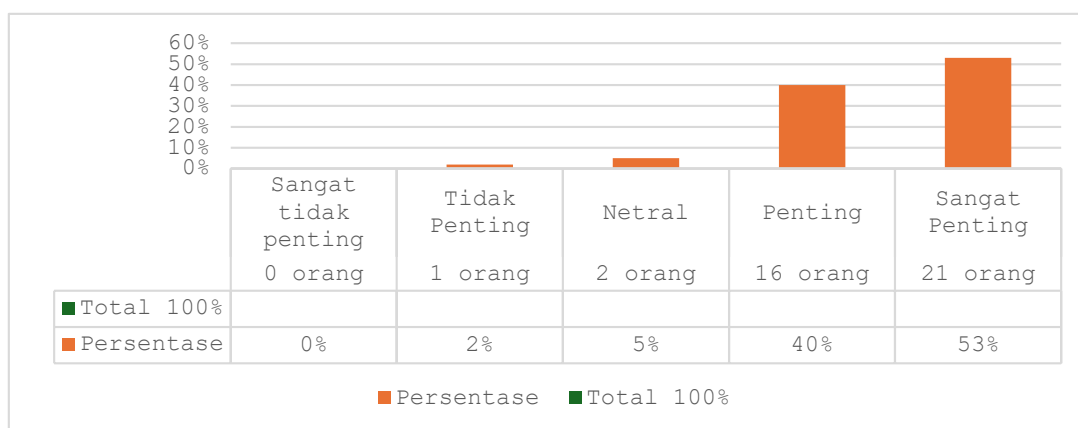
4.3.2 Perbandingan Penilaian Pertama Responden terhadap makanan



Gambar 4. 5 penilaian pertama responden terhadap makanan

Berdasarkan Gambar 4.5 dapat diketahui bahwa jumlah responden yang menjawab bahwa “kebersihan dan kerapian pada hidangan” sebesar 16 orang dengan persentase 40%. Berikutnya ada responden yang menjawab “Cara penyajian makanan/food plating” sebesar 15 orang dengan persentase 38 %, dan sisanya ada 9 orang dengan persentase 22% yang menjawab “Aroma hidangan”. Kesimpulan dari hasil gambar 4.5 adalah hal pertama yang akan dinilai oleh responden itu adalah kebersihan dan kerapian pada hidangan yang akan dikonsumsi. Selanjutnya para responden akan menilai dari cara penyajian dan juga aroma hidangannya.

4.3.3 Perbandingan pentingnya tata penyajian yang menarik

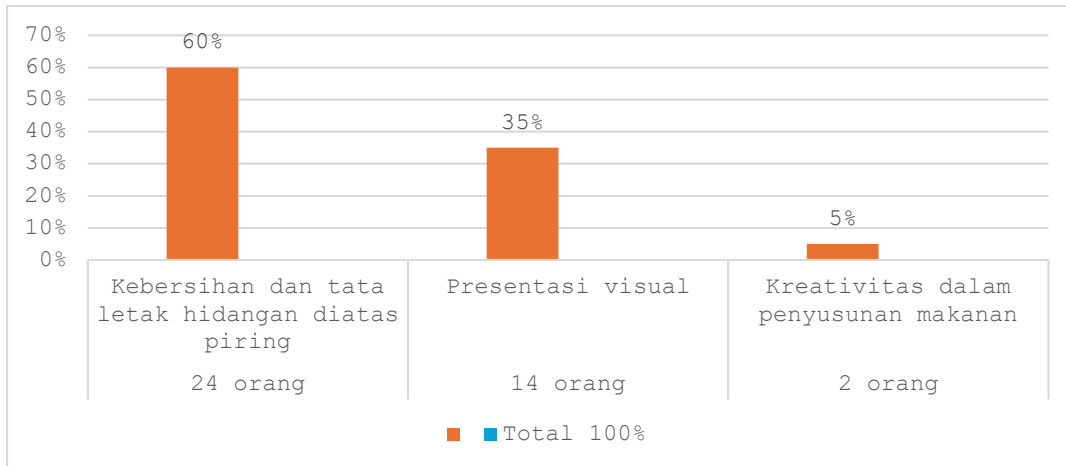


Gambar 4. 6 pentingnya tata cara penyajian yang menarik bagi responden

Berdasarkan Gambar 4.6 dapat diketahui bahwa jumlah responden yang menjawab “tidak penting” sebanyak 1 orang dengan persentase 2%, 2 orang menjawab “Netral” dengan persentase 5 %, 16 orang menjawab “penting” dengan persentase 40%, dan yang terakhir ada

21 orang menjawab “sangat penting” dengan persentase 53 %. Yang dapat disimpulkan dari gambar 4.6 adalah, tata cara penyajian yang menarik itu akan sangat penting bagi konsumen yang ingin mengonsumsi hidangan.

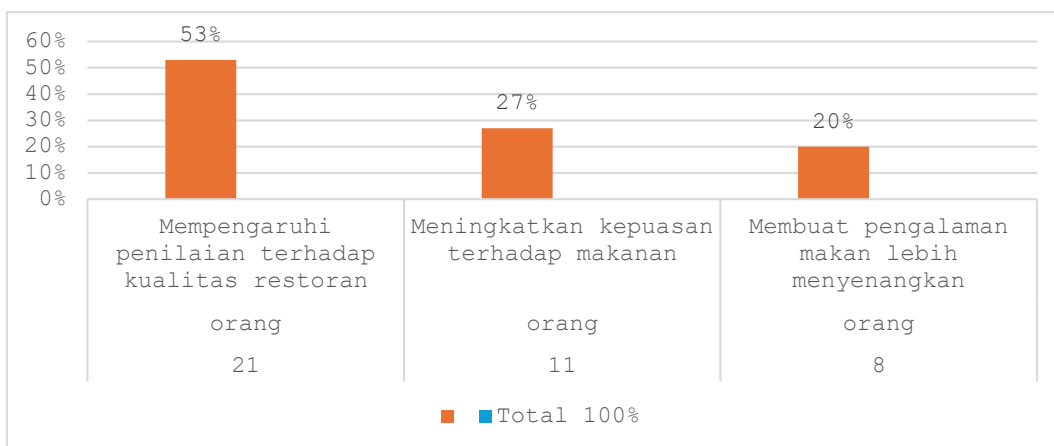
4.3.4 Perbandingan Elemen Tata Penyajian Pada Hidangan



Gambar 4. 7 perbandingan elemen penting tata penyajian pada hidangan

Berdasarkan Gambar 4.7 dapat diketahui bahwa jumlah responden yang menjawab “kebersihan dan tata letak hidangan diatas piring” sebanyak 24 orang dengan persentase sebanyak 60%, 14 orang dengan persentase 35% menjawab “presentasi visual”, dan 2 orang dengan persentase 5% menjawab “kreativitas dalam penyusunan makanan”. Dapat disimpulkan dari gambar 4.7 bahwa elemen penting dari tata penyajian suatu hidangan adalah kebersihan dan tata letak hidangan di atas piring yang akan dikonsumsi.

4.3.5 Perbandingan Tata Penyajian Yang Menarik Memengaruhi Pengalaman Responden



Gambar 4. 8 perbandingan responden tentang pengaruh tata penyajian pada pengalaman

Berdasarkan Gambar 4.8 dapat diketahui bahwa jumlah responden yang menjawab “Mempengaruhi penilaian terhadap kualitas restoran” sebanyak 21 orang dengan persentase 53%, 11 orang menjawab “meningkatkan kepuasan terhadap makanan” dengan persentase 27% dan yang terakhir ada 8 orang dengan persentase 20% menjawab “Membuat pengalaman makan lebih menyenangkan”. Dapat disimpulkan dari gambar 4.8 adalah penyajian yang menarik pada suatu hidangan sangat mempengaruhi penilaian para konsumen terhadap kualitas restoran yang mereka kunjungi.

Kesimpulan dari gambar 4.1 sampai dengan 4.8 adalah mayoritas responden Kedai Big Ali berusia 17-25 tahun (85%), mayoritas perempuan (75%), dan sebagian besar adalah pelajar atau mahasiswa (83%). Frekuensi kunjungan yang tinggi menunjukkan Kedai Big Ali cukup diminati oleh kalangan muda, khususnya pelajar dan mahasiswa. Mayoritas responden menilai kebersihan dan kerapian hidangan sebagai hal pertama yang paling penting, dengan persentase sebesar 40%. Penyajian makanan atau food plating juga dianggap penting oleh 53% responden. Selain itu, tata cara penyajian yang menarik dianggap sangat penting oleh para responden karena dapat mempengaruhi penilaian responden terhadap kualitas kedai. Responden juga menyatakan bahwa kebersihan, kerapian, dan estetika tampilan makanan adalah elemen penting dalam penyajian hidangan yang menarik.

4.3.6 Pendapat Responden Terhadap Tata Cara Penyajian Yang Menarik

Tabel 4. 1 Pendapat para responden

Pendapat Responden
“Hidangan maincourse adalah hidangan akhir dari suatu set menu, penyajian yang menarik sangat mempengaruhi saya karena experience saat menyantapnya akan lebih membuat diri saya lebih excited. tidak hanya tentang rasa, tetapi makanan yang memiliki penyajian yang menarik akan memberikan kesan yang mengesankan bagi para konsumen yang sudah menyantap hidangan yang dihidangkan”
“Penyajian main course yang menarik tidak hanya memikat mata tetapi juga meningkatkan selera makan. Estetika visual yang kreatif dan teliti membuat hidangan terlihat menggugah dan memberi konsumen ekspektasi yang tinggi terhadap rasa dan kualitas. Penyajian yang menarik tidak hanya meningkatkan pengalaman makan tetapi juga mencerminkan perhatian terhadap detail dan meningkatkan citra tempat makan di mata konsumen.”

<p>“karena saat pertama kali makanan disajikan didepan konsumen, konsumen secara tidak langsung akan menilai penampilannya, jika dirasa penampilannya kurang menarik, maka dapat mengurangi "mood" konsumen yg bisa saja berdampak pada penilaian konsumen terhadap segi lainnya.”</p>
<p>“Penyajian hidangan main course yang menarik sangat berpengaruh karena bisa meningkatkan selera makan, memberikan pengalaman yang memuaskan, dan juga bisa menciptakan kesan pertama yang baik terhadap restorannya.”</p>
<p>“ya karena penyajian hidangan maincourse terlihat menarik bukan dari segi penampilan saja melainkan, dilihat dari penataan makanan, warna makanan, peralatan yang dipakai untuk menyajikan makanan tersebut, dan juga tidak kalah penting service ke customer harus dengan attitude dan menganggap customer nyaman untuk menikmati hidangan main course tersebut serta tempat juga mempengaruhi penilaian dari maincourse tersebut.”</p>
<p>“Karena makanan di serve dan langsung dilihat pakai mata yang membuat berpengaruh.”</p>
<p>“Penataan maincourse yang menarik lebih memenuhi kepuasan dan antusiasme konsumen ketika pertama kali melihatnya, konsumen akan lebih penasaran untuk mencoba makanan yang di hidangkan.”</p>

Kesimpulan yang terdapat pada tabel 4.1 disimpulkan bahwa penampilan yang menarik memiliki peran penting dalam meningkatkan selera makan konsumen. Penyajian yang kreatif dan menarik tidak hanya memikat mata tetapi juga memberikan ekspektasi tinggi terhadap rasa dan kualitas makanan. Selain itu, tampilan hidangan yang menarik memberikan pengalaman yang lebih memuaskan, membuat konsumen lebih antusias dan penasaran untuk mencicipi makanan yang disajikan. Penampilan hidangan saat pertama kali disajikan sangat berpengaruh terhadap kesan pertama konsumen, yang secara tidak langsung dapat memengaruhi penilaian mereka terhadap aspek lainnya dari restoran, seperti layanan dan suasana. Dengan demikian, penyajian main course yang menarik tidak hanya meningkatkan pengalaman makan tetapi juga mencerminkan perhatian terhadap detail dan meningkatkan citra tempat makan di mata konsumen.

4.4 Hasil wawancara Informan

4.4.1 Profil Informan

Informan wawancara dari penelitian ini adalah pemilik usaha dari Kedai Big Ali yang bernama Abdullah Arachansa. Beliau lahir pada tanggal 21 Februari 2001 di kota Semarang. Beliau memulai usaha ini dari bulan November pada tahun 2022. Usaha ini bernama Kedai Big Ali. Usaha ini berlokasi di kota Semarang di jalan Nogososro No.93, Tlogosari Kulon, Kecamatan Pedurungan, Jawa Tengah. Sampai saat ini Kedai Big Ali suda memiliki 4 cabang di kota Semarang.

4.4.2 Penataan Hidangan (Plating)

Informan mengatakan bahwa Kedai Big Ali sangat memprioritaskan penataan makanan di piring dengan cara yang estetis. Penggunaan piring juga sangat diperhatikan oleh Kedai Big Ali. Makanan yang disajikan disusun dengan mempertimbangkan komposisi, keseimbangan, dan proporsi yang menarik. Ini membuat hidangan tampak lebih menggugah selera dan *professional*.

“ Kita pakai piring yang cantik juga, jadi bisa bikin look dari hidangannya itu ga setengah setengah. ”
(Informan/020724)

4.4.3. Penggunaan Warna dan Tekstur

Informan mengatakan bahwa variasi warna dan tekstur makanan juga menjadi fokus utama. Makanan di Kedai Big Ali disajikan dengan warna-warna yang segar dan kontras, serta tekstur yang bervariasi. Hal ini tidak hanya meningkatkan daya tarik visual, tetapi juga memberikan pengalaman sensorik yang lebih kaya bagi konsumen.

“ warna pada makanan itu penting banget, harus nyambung biar orang-orang yang liat makanannya itu kaya seger gitu matanya, karna pakai warna warna yang bikin makannya makin wah gitu.. ” (Informan/020724)

“ oiya tekstur itu juga benar-benar harus diperhatikan, karena gamungkin kan dalam satu hidangan teksturnya flat-flat aja, Jadi benar-benar harus bervariasi gitu sih.. biar orang-orang yang makan itu gabosen.. ” (Informan/020724)

4.4.4 Penggunaan Garnish

Informan juga menggunakan penambahan garnish pada beberapa hidangannya seperti tomato cherry dan microherbs. Garnish ini digunakan untuk memperindah hidangan. Garnish yang edible ini tidak hanya menambah estetika, tetapi juga nilai rasa dan kesegaran hidangan.

“Garnish itu penting sih karna bisa bikin hidangan makin cantik dan menarik, tapi harus pakai yang edible yaa biar konsumen ga ribet buat nyisihin garnish yang ada dipiring “
(Informan/020724)

“kalau untuk garnish mungkin aku pake tomato cherry, dan dedaunan kaya microherbs..”
(Informan/020724)

Kesimpulan Hasil wawancara dengan Arhan, pemilik Kedai Big Ali, mengungkapkan bahwa strategi penyajian makanan yang menarik dan berkualitas sangat berpengaruh dalam meningkatkan daya tarik konsumen. Kedai Big Ali menggunakan konsep western food dengan

harga terjangkau namun tetap menjaga kualitas penyajian yang mewah. Kunci strategi yang membedakan kedai ini dari pesaingnya adalah penggunaan warna, tekstur, dan komposisi yang menarik dalam penyajian makanan, serta penekanan pada kebersihan dan konsistensi. Konsistensi dalam rasa dan penyajian dijaga melalui pengawasan ketat dan penerapan standar operasional yang tinggi.