

**ANALISIS BAURAN PROMOSI DALAM MEMPERKENALKAN  
PEMPEK VEGETARIAN (STUDI KASUS RESTORAN HAO XING FU  
PALEMBANG)**



**SKRIPSI**

**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Strata 1  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh :**

**Nama : Andriyanto Wiratama**

**NPM : 0613 4061 1551**

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
2017**

**ANALISIS BAURAN PROMOSI DALAM MEMPERKENALKAN  
PEMPEK VEGETARIAN (STUDI KASUS RESTORAN HAO XING FU  
PALEMBANG)**



**Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Pendidikan Strata 1 Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh:**

**Nama : Andriyanto Wiratama  
NPM : 0613 4061 1551**

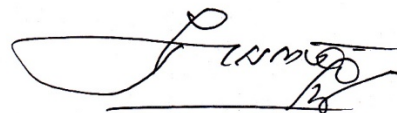
**Menyetujui,**

**Pembimbing I**



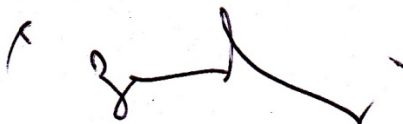
**Ummasyroh, SE., M.Ed.M  
NIP 196106051989032002**

**Palembang, 2017  
Pembimbing II**



**Jusmawi Bustan, SE., M.Si  
NIP 195901011989031006**

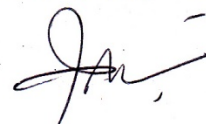
**Ketua Jurusan**



**A Jalaludin Sayuti, S.E., MHumRes.M  
NIP. 196008061989101001**

**Mengetahui**

**Ketua Program Studi  
Usaha Perjalanan Wisata**



**Heri Setiawan, S.E., M. A.B  
NIP. 197602222002121001**

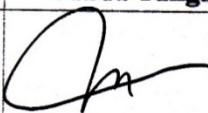

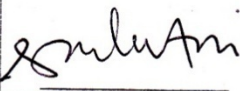
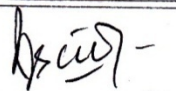
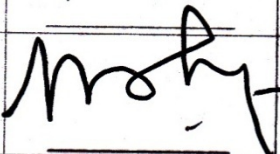
## LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Andriyanto Wiratama  
NPM : 0613 4061 1551  
Jurusan : Adiministrasi Bisnis  
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata  
Judul Skripsi : Analisis Bauran Promosi Dalam Memperkenalkan Pempek Vegetarian (Studi Kasus Restoran Hao Xing Fu Palembang)

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Ujian Skripsi  
Jurusan Administrasi Bisnis  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Dan dinyatakan LULUS

Pada hari : Jumat  
Tanggal : 4 Agustus 2017

### TIM PENGUJI

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1	Divianto, S.E., M.M Ketua		4/8 2017
2	Esya Alhadi, S.E., M.M Anggota		4/8 2017
3	Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec Anggota		4/8 2017
4	Lisnini, S.E., M.Si Anggota		7/8 2017
5	Dr. Markoni Badri, SE., MBA Anggota		7/8 2017



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**  
**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA**  
Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30139  
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918  
Website: [www.polisriwijaya.ac.id](http://www.polisriwijaya.ac.id) e-mail: [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)



**FORM PERNYATAAN MAHASISWA**

**LEMBAR PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Andriyanto Wiratama

NPM : 0613 4061 1551

Jurusan : Administrasi Bisnis

Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Judul Skripsi : Analisis Bauran Promosi Dalam Memperkenalkan Pempek Vegetarian (Studi Kasus Restoran Hao Xing Fu Palembang)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Palembang, Juli 2017



Andriyanto Wiratama

0613 4061 1551

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana bauran promosi pada Restoran Hao Xing Fu dalam memperkenalkan pempek vegetarian. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Teknik pengambilan data dengan menggunakan metode purposive sampling. Teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara yang melibatkan tiga informan, yang terdiri dari satu manager, dua karyawan. Data yang diperoleh akan dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan menggunakan teknik analisis data kualitatif model Miles and Huberman yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran Hao Xing Fu melakukan promosi dengan menggunakan bauran promosi seperti publisitas, penjualan perseorangan, promosi penjualan, informasi dari mulut ke mulut, dan pemasaran langsung.

**Kata Kunci : Vegetarian, Bauran Promosi, Kuliner**

## **ABSTRACT**

This study aims to find out how the promotional mix at Hao Xing Fu Restaurant in introducing vegetarian pempek. The type of research used is qualitative. Technique of taking data by using purposive sampling method. Data collection techniques used interview method involving three informants, consisting of one manager, two employees. The data obtained will be analyzed descriptively qualitative by using qualitative data analysis technique of Miles and Huberman model that is data reduction, data presentation, and conclusion. The results show that Hao Xing Fu Restaurant promotes using promotional mix such as publicity, personal selling, sales promotion, word of mouth, and direct marketing.

**Keywords : Vegetariant, Promotional Mix, Culinary**

**Motto dan Persembahan:**

- *“Pintar Nakal Beriman”*
- *“Mutiara akan tetap jadi mutiara sekalipun ia berada didalam kubangan lumpur karena hakikatnya tempat mutiara adalah etalase kaca yang paling tinggi”*

**(Penulis)**

**Persembahan Kepada :**

- Kedua Orang Tua Tercinta**
- Saudara-saudara Tersayang**
- Dosen dan Pembimbing yang dikagumi**
- Sahabat seperjuangan UPW angkatan  
2013**
- Almamater yang selalu dibanggakan**

## KATA PENGANTAR

Restoran Hao Xing Fu adalah restoran vegetarian yang terletak di Kota Palembang. Restoran Hao Xing Fu menyediakan berbagai macam menu makanan vegetarian yang unik dan menarik dengan harga yang relatif terjangkau, termasuk kuliner khas Palembang pempek. Atau lebih tepatnya pempek vegetarian. Dalam penulisan skripsi ini penulis menganalisis bauran promosi yang dilakukan Restoran Hao Xing Fu. Adapun judul Skripsi ini adalah **“Analisis Bauran Promosi Dalam Memperkenalkan Pempek Vegetarian (Studi Kasus Restoran Hao Xing Fu Palembang)”**.

Tujuan dari penulisan Skripsi ini adalah untuk mengetahui apakah bauran promosi yang diterapkan oleh Restoran Hao Xing Fu dalam memperkenalkan pempek vegetarian sudah tepat. Serta untuk mengetahui usaha-usaha dalam memperbaiki bauran promosi yang baik yang harusnya dilakukan Restoran Hao Xing Fu dalam memperkenalkan pempek vegetarian.

Penulis sadar masih banyak kekurangan dalam penelitian ini. Penelitian ini tidak mungkin selesai tanpa dukungan dan sumbangsih saran dari berbagai pihak. Penulis berharap, Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, mahasiswa, masyarakat, dan pihak-pihak terkait. Dalam penulisan Skripsi ini tentunya masih banyak kekurangan, baik secara kualitas maupun kuantitas dari materi penelitian yang disajikan. Semua ini didasarkan dari keterbatasan yang dimiliki penulis sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Skripsi ini dan untuk kemajuan penelitian dimasa yang akan datang.

Palembang, Juli 2017



Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini tepat waktu. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak dapat berjalan baik dan lancar tanpa bantuan, bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan rasa hormat dan mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak A. Jalaluddin Sayuti, S.E., MHumRes. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis.
3. Bapak Divianto S.E., MM. selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis.
4. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB., selaku Ketua Prodi Usaha Perjalanan Wisata.
5. Ibu Ummasyroh, SE.,M.Ed.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
6. Bapak Jusmawi Bustan, SE.,M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
7. Seluruh Bapak/Ibu dosen dan staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
8. Ibu Eliyanti, selaku Manager Restoran Hao Xing Fu
9. Ibu Lastri, selaku Karyawan Restoran Hao Xing Fu
10. Bapak Oman, selaku Karyawan Restoran Hao Xing Fu
11. Kedua Orang Tua tercinta yang senantiasa menjadi motivator serta kekuatan bagi penulis untuk tidak pernah menyerah.
12. Keluarga Besar tercinta, yang telah memberikan motivasi serta bantuan baik moral maupun materi kepada penulis.
13. Sdra. Arif Tri Harpan., yang telah menjadi inspirator dan motivator bagi penulis.

14. Sdra. Etwin., Amd. yang telah menjadi inspirator dan motivator bagi penulis.
15. Sdra. Achmad Harry Kurniawan., Amd. yang telah menjadi inspirator dan motivator bagi penulis.
16. Para Penipu ulung 10 pemuda stress yang akan mengukir sejarah dan menjadi legenda pintar nakal beriman.
17. Teman-teman SAC yang luar biasa.
18. Teman-teman se-angkatan UPW 2013 khususnya kelas 8BPA Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Usaha Perjalanan Wisata yang selalu bersama dalam suka maupun duka, selalu memberikan masukan dan motivasi serta dorongan semangat yang sangat membantu penulis.
19. Semua pihak yang namanya tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah berperan dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna baik bagi penulis maupun bagi para pembaca. Penulis juga memohon maaf apabila masih banyak terdapat kesalahan dalam penulisan laporan ini. Semoga Allah SWT senantiasa selalu melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada kita semua, Amin ya Robbal Alamin.

Palembang, Juli 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan Skripsi .....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Abstrak .....	v
Abstract .....	vi
Motto dan Persembahan .....	vii
Kata Pengantar.....	viii
Ucapan Terima Kasih .....	ix
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar .....	xiv
Daftar Lampiran.....	xv

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah .....	6
1.4 Tujuan Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	7
1.6 Sistematika Penulisan .....	7

### BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Pariwisata .....	9
2.2 Wisatawan.....	10
2.3 Jenis Pariwisata .....	10
2.4 Wisata Kuliner .....	11
2.5 Pempek .....	12
2.6 Konsep Vegetarian.....	12
2.6.1 Pengertian Vegetarian.....	12
2.6.2 Jenis – jenis Vegetarian .....	13
2.7 Konsep Pemasaran.....	15
2.7.1 Pengertian Pemasaran .....	15
2.7.2 Pengertian Konsep Pemasaran.....	16
2.7.3 Bauran Promosi .....	16
2.8 Penelitian Terdahulu.....	20

### BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian.....	23
3.2 Lokasi Penelitian .....	23

3.3	Jenis dan Sumber Data.....	24
3.4	Teknik Pengumpulan Data .....	24
3.5	Teknik Analisis Data .....	32

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1.	Gambaran Umum Perusahaan .....	34
4.1.1	Sejarah Singkat Restoran Hao Xing Fu.....	34
4.1.2	Visi dan Misi Restoran Hao Xing Fu .....	35
4.1.3	Struktur Organisasi Restoran Hao Xing Fu.....	35
4.1.4	Job Description.....	36
4.1.5	Tenaga Kerja.....	37
4.1.6	Disiplin Kerja .....	37
4.1.7	Produk yang dijual di restoran Hao Xing Fu.....	38
4.2.	Deskripsi Data .....	40
4.3.	Pembahasan .....	51
4.3.1.	Aktivitas Promosi yang dilakukan Restoran .....	54
4.3.1.1	Publisitas .....	54
4.3.1.2	Penjualan Perseorangan.....	56
4.3.1.3	Promosi Penjualan.....	57
4.3.1.4	Informasi dari Mulut ke mulut .....	60
4.3.1.5	Pemasaran Langsung.....	61
4.3.2.	Hambatan-Hambatan yang dihadapi Restoran Hao Xing Fu dalam melakukan Promosi .....	64
4.3.2.1.	Hambatan dalam hal Dana /Anggaran Promosi.....	64
4.3.2.2.	Hambatan dalam hal Sumber Daya Manusia.....	65
4.3.3.	Evaluasi Promosi Restoran Hao Xing Fu .....	66

#### **BAB V PENUTUP**

5.1.	Kesimpulan .....	68
5.2.	Saran.....	68

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Data Kunjungan Wisatawan Ke Provinsi Sumatera Selatan .....	1
Tabel 1.2. Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Palembang .....	2
Tabel 1.3. Data Top Brand Pempek Palembang.....	5
Tabel 4.1. Karyawan Restoran Hao Xing Fu.....	37
Tabel 4.2. Jadwal Buka Restoran Hao Xing Fu.....	38
Tabel 4.3. Menu Makanan Restoran Hao Xing Fu.....	38
Tabel 4.4. Menu Makanan Ringan/Snack Restoran Hao Xing Fu .....	39
Tabel 4.5. Varian Menu Pempek Restoran Hao Xing Fu .....	40
Tabel 4.6. Data Penjualan Pempek Restoran Hao Xing Fu .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Restoran Hao Xing Fu .....	36
Gambar 4.2 Publikasi di koran Radar Palembang .....	55
Gambar 4.3 Informasi Seputar Vegetarian di Restoran Hao Xing Fu .....	58
Gambar 4.4 Informasi Seputar Vegetarian di Restoran Hao Xing Fu .....	59
Gambar 4.5 Informasi Seputar Vegetarian di Restoran Hao Xing Fu .....	59
Gambar 4.6 Informasi Seputar Vegetarian di Restoran Hao Xing Fu .....	60
Gambar 4.7 Tampilan Foursquare Restoran Hao Xing Fu .....	62
Gambar 4.8 Tampilan Foursquare Restoran Hao Xing Fu .....	63
Gambar 4.9 Tampilan Fans Page Facebook Restoran Hao Xing Fu .....	63
Gambar 4.10 Tampilan Fans Page Facebook Restoran Hao Xing Fu .....	64

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Lembar Persetujuan Revisi
- Lampiran 2 Lembar Revisi
- Lampiran 3 Lembar Rekomendasi Ujian Skripsi
- Lampiran 4 Surat Permohonan Pengambilan Data ke PD 1
- Lampiran 5 Surat Permohonan Pengambilan Data ke Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 6 Surat Balasan Izin Pengambilan Data dari Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 7 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi Pembimbing 1
- Lampiran 8 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi Pembimbing 2
- Lampiran 9 Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing 1
- Lampiran 10 Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing 2
- Lampiran 11 Formulir Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 12 Formulir Wawancara Manager Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 13 Formulir Wawancara Hambatan/Kendala Promosi Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 14 Lembar Wawancara Manager Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 15 Lembar Wawancara Karyawan 1 Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 16 Lembar Wawancara Karyawan 2 Restoran Hao Xing Fu
- Lampiran 17 Gambar Wawancara dengan Manager dan Karyawan Restoran Hao Xing Fu

