SKRIPSI

BAURAN PEMASARAN DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGELUARAN KONSUMEN DALAM MENGONSUMSI MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN VEGETARIAN

(Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)

THE MARKETING MIX AND FACTORS THAT INFLUENCE CONSUMER SPENDING IN CONSUMING FOOD AND BEVERAGES AT THE VEGETARIAN RESTAURANT

(The Case in Maitreya and Harmoni Restaurant)

Karina Ayuni Eka Putri
05121401048

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2016

SUMMARY

KARINA AYUNI EKA PUTRI. The Marketing Mix and Factors That Influence Consumer Spending in Consuming Food and Beverages at The Vegetarian Restaurant (The Case in Maitreya and Harmoni Restaurant) (Supervised by **IMRON ZAHRI** and **MUHAMMAD ARBI**).

The purpose of this study were to: 1) Describe the application of the marketing mix at the vegetarian restaurant (The Case in Maitreya and Harmoni Restaurant), 2) Analyze the factors that influence consumer spending in consuming vegetarian food and beverages (The Case in Maitreya and Harmoni Restaurant) .

This study was conducted in the city of Palembang by the time the study and data collection in the field in March 2016 by taking two different locations namely Maitreya Vegetarian Restaurant at H. Abdul Rozak Street, in shophouses 1-3 and thesecond location is located Harmoni Vegetarian Restaurant in a complex of Kindergarten-Primary School Xaverius 9, Junior High School Xaverius 7, Secondary Vocational School Xaverius 1 is located at Jalan Betawi Raya Street no.1707 Lebung Gajah Village, Sematang Borang District. The method used is descriptive analytic survey and observation techniques, while the sampling method in this study conducted by accidental sampling method. The data collected in this study are primary data and secondary data.

The results showed that adoption of the marketing mix product mix, the both of restaurant school children utilizing the target market, because Maitreya Restaurant is near the main road Residen H. Abdul Rozak then it is possible other target markets namely the general public. So the Maitreya Restaurant providing diverse menu indicated by vegetarian product prices ranging from Rp. 2.000, - (for a snack) to Rp. 150.000, - for food with large portions. While the Harmoni Restaurant provides a menu preferred school students so that product prices more in conformity with pocket money school children. Restaurants Harmoni product price range starts at Rp.500, - to 10,000, -.

In promotional activities, Maitreya Restaurant is not heavily promoting the sale but only promotes vegetarian via posters as part of the decor of the restaurant, information about the restaurant was largely derived from information consumers to other consumers/mouth to mouth, while Harmoni does not undertake promotional activities sales for the dining area is the only restaurant in Xaverius School Complex. Based on the results of multiple linear regression analysis showed that factors that significantly affect the cost of consume vegetarian food and beverages in Maitreya and Harmoni Restaurant are the age and the jobs. Based on the results of multiple linear regression analysis showed that factors that significantly influence the cost of eating vegetarian food and beverages in Maitreya and Harmoni Restaurants is the age and the jobs.

RINGKASAN

KARINA AYUNI EKA PUTRI. Bauran Pemasaran dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengeluaran Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan dan Minuman pada Restoran Vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni). (Dibimbing oleh **IMRON ZAHRI** dan **MUHAMMAD ARBI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Mendeskripsikan penerapan bauran pemasaran restoran vegetarian (kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni), 2) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran konsumen dalam mengonsumsi makanan dan minuman pada restoran vegetarian (kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni).

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Palembang dengan waktu penelitian dan pengumpulan data di lapangan pada bulan Maret 2016, dengan mengambil dua lokasi berbeda yakni Restoran Vegetarian Maitreya yang beralamat di Jalan Residen H. Abdul Rozak Ruko 1-3 dan lokasi kedua Restoran Vegetarian Harmoni yang berlokasi di satu kompleks TK-SD Xaverius 9, SMP Xaverius 7, SMK Xaverius 1 beralamat di Jalan Betawi Raya no.1707 Kelurahan Lebung Gajah Kecamatan Sematang Borang. Metode penelitian yang digunakan dalam adalah metode deskriptif analitik dengan teknik survei dan observasi, sedangkan metode penarikan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan metode *accidental sampling.* Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan Penerapan bauran pemasaran yakni bauran produk, kedua restoran tersebut memanfaatkan pasar sasaran anak sekolah, namun karena Restoran Maitreya berada di dekat jalan utama Residen H. Abdul Rozak maka tidak menutup kemungkinan pasar sasaran lain yakni masyarakat umum. Sehingga Restoran Maitreya menyediakan menu yang bermacam-macam ditunjukkan dengan harga produk vegetarian mulai dari harga Rp. 2.000,- (untuk camilan) sampai Rp. 150.000,- untuk makanan dengan porsi besar. Sedangkan Restoran Harmoni menyediakan menu yang lebih disukai siswa sekolah sehingga

harga produknya lebih bersesuaian dengan uang saku anak sekolah. Kisaran harga produk Restoran Harmoni mulai dari harga Rp.500,- sampai 10.000,-.

Dalam aktivitas promosi, Restoran Maitreya dan Harmoni tidak gencar melakukan promosi penjualan namun hanya mempromosikan vegetarian melalui poster sebagai bagian dari dekorasi restoran, informasi mengenai restoran tersebut sebagian besar berasal dari informasi konsumen ke konsumen lainnya/*mouth to mouth*. Berdasarkan hasil analisis regresi linear berganda didapatkan bahwa faktor yang berpengaruh signifikan terhadap biaya mengonsumsi makanan dan minuman vegetarian di Restoran Maitreya dan Harmoni adalah usia dan pekerjaan.

BAURAN PEMASARAN DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGELUARAN KONSUMEN DALAM MENGONSUMSI MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN VEGETARIAN

(Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)

THE MARKETING MIX AND FACTORS THAT INFLUENCE CONSUMER SPENDING IN CONSUMING FOOD AND BEVERAGES AT THE VEGETARIAN RESTAURANT

(The Case in Maitreya and Harmoni Restaurant)

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Karina Ayuni Eka Putri
05121401048

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2016

LEMBAR PENGESAHAN

BAURAN PEMASARAN DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGELUARAN KONSUMEN DALAM MENGONSUMSI MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN VEGETARIAN

(Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)

SKRIPSI

Oleh:
Karina Ayuni Eka Putri
05121401048

Telah diterima sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian

Indralaya, Juli 2016

Pembimbing I,

Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 195210281975031001

Pembimbing II,

Muhammad Arbi, S.P., M.Sc.
NIP. 197711022005011001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS SRIWIJAYA FAKULTAS PERTANIAN

Dr. Ir. Erizal Sodikin
NIP. 196002111985031002

Skripsi dengan judul "Bauran Pemasaran dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengeluaran Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan dan Minuman pada Restoran Vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)" oleh Karina Ayuni Eka Putri Telah Dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 13 Juni 2016 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

1. Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S. NIP. 195210281975031001	Ketua	(.....)
2. Muhammad Arbi, S.P., M.Sc. NIP. 197711022005011001	Sekretaris	(.....)
3. Dr. Ir. Marwan Sufri, M.Si. NIP. 195304081983031001	Anggota	(.....)
4. Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D. NIP. 196205101988031002	Anggota	(.....)
5. Dr. Ir. Maryadi, M.Si. NIP. 196501021992031001	Anggota	(.....)

Indralaya, Juli 2016

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya

Dr. Ir. Erizal Sodikin
NIP. 196002111985031002

Ketua Program Studi
Agribisnis

Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP. 196501021992031001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Karina Ayuni Eka Putri

NIM : 05121401048

Judul : Bauran Pemasaran dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengeluaran Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan dan Minuman pada Restoran Vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

Indralaya, Juli 2016

[Karina Ayuni Eka Putri]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 02 November 1994 di Kota Palembang, Sumatera Selatan, merupakan putri sulung dari pasangan Bapak Dr. Drs. Paisol Burlian, S.Ag., M.Hum. dan Ibu Dra. Sumiria, M.Si.

Penulis mengawali pendidikannya di Taman Kanak-Kanak PT.PUSRI pada tahun 1999, Pendidikan sekolah dasar penulis selesaikan pada tahun 2006 di SD 1 PUSRI Palembang. Tahun 2009 penulis menyelesaikan pendidikan menengah pertamanya di SMP PUSRI Palembang. Kemudian di tahun 2012 berhasil menyelesaikan pendidikan menengah atas dari SMA YPI TUNAS BANGSA Palembang.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswi S1 Program Studi Agribisnis pada tahun 2012 di perguruan tinggi Universitas Sriwijaya Kampus Palembang melalui jalur Ujian Saringan Masuk (USM). Penulis telah menyelesaikan Praktik Lapangan yang berjudul “Proses Pembuatan Pupuk Organik Cair di Desa Sei Selincah Kecamatan Kalidoni Kota Palembang”. Penulis juga telah menyelesaikan Magang yang berjudul “Analisis Penerapan Bauran Pemasaran di PT. Pupuk Sriwidjaja Palembang”.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis tujukan kepada Allah SWT, karena berkat ridho dan karunia-Nya skripsi dengan judul "Bauran Pemasaran dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengeluaran Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan dan Minuman pada Restoran Vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)" ini dapat diselesaikan.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia yang sangat luar biasa, baik dalam bentuk nikmat kesehatan, nikmat iman dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.
2. Kedua orang tua dan adik saya yang telah memberikan seluruh kasih, doa, dukungan materil dan non materil kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S. dan Bapak Muhammad Arbi, S.P., M.Sc. selaku pembimbing skripsi yang telah banyak memberikan ilmu dan bimbingannya dalam penyusunan skripsi.
4. Tim penguji Bapak Dr. Ir. Marwan Sufri, M.Si., Bapak Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D., dan Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si. serta seluruh dosen dan staf Jurusan Sosial Ekonomi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya atas ilmu yang telah diberikan.
5. Ketua *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) cabang Palembang, Bapak Jhonson Sutanto atas waktu dan tenaga yang dicurahkan dalam membantu penulis melakukan penelitian.
6. Manajer Restoran Maitreya Ibu Ellyanti serta Pemilik Restoran Harmoni Ibu Suryati yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan pengambilan data di restoran selama penelitian berlangsung.
7. Aldi Priansyah yang selalu memberikan bantuan, dukungan dan semangat.
8. Seluruh teman-teman Mahasiswa Program Studi Agribisnis angkatan 2012 kelas Palembang dan Indralaya, terima kasih atas pertemanan selama masa perkuliahan. Semoga kita semua sukses.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini masih ada kekurangan dan kesalahan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan dan kelengkapan karya tulis ini. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat untuk kita semua.

Palembang, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
I. PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 7
1.3 Tujuan dan Kegunaan 7
II. KERANGKA PEMIKIRAN 8
2.1 Tinjauan Pustaka 8
2.1.1 Definisi dan Jenis Restoran 8
2.1.2 Vegetarian 10
2.1.3 Perilaku Konsumen 11
2.1.3.1 Variabel-variabel dalam Perilaku Konsumen 13
2.1.3.2 Teori-teori Perilaku Konsumen 14
2.1.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen 16
2.1.5 Teori Konsumsi 24
2.1.6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian 24
2.1.7 Kepuasan konsumen 27
2.1.8 Bauran pemasaran 28
2.2 Model Pendekatan 29
2.3 Hipotesis 32
2.4 Batasan Operasional 33
III. PELAKSANAAN PENELITIAN 35
3.1 Tempat dan Waktu 35
3.2 Metode Penelitian 35
3.3 Metode Penarikan Contoh 36

3.4 Metode Pengumpulan Data 36
3.5 Metode Pengolahan dan Analisis Data 37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 40
4.1 Keadaan Umum Daerah Penelitian 40
4.1.1 Lokasi dan Batas Wilayah Administrasi 40
4.1.2 Keadaan Geografis 41
4.1.3 Keadaan Penduduk 42
4.1.4 Sarana dan Prasarana 45
4.1.4.1 Pendidikan 45
4.1.4.2 Kesehatan 47
4.1.4.3 Perumahan dan Lingkungan 49
4.1.4.4 Perdagangan dan Industri 51
4.2 Penerapan Konsep Bauran Pemasaran oleh Restoran Maitreya dan Harmoni 53
4.3 Karakteristik Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni 65
4.4 Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengeluaran Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan dan Minuman pada Restoran Vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni 73
V. KESIMPULAN DAN SARAN 87
5.1 Kesimpulan 87
5.2 Saran 87
DAFTAR PUSTAKA 88
LAMPIRAN 91

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Peranan lapangan usaha terhadap PDRB kategori penyediaan akomodasi dan makan minum (dalam persen), 2010-2014 4
2. Statistik geografi kelurahan di wilayah Kecamatan Kalidoni 41
3. Statistik geografi kelurahan di wilayah Kecamatan Sematang Borang 42
4. Indikator kependudukan Kecamatan Kalidoni tahun 2014 42
5. Jumlah penduduk Kecamatan Kalidoni menurut jenis kelamin dan *sex ratio* pada tahun 2014 43
6. Indikator kependudukan Kecamatan Sematang Borang tahun 2014 44
7. Jumlah penduduk Kecamatan Sematang Borang menurut jenis kelamin dan *sex ratio* pada Tahun 2014 44
8. Jumlah prasarana sekolah di Kecamatan Kalidoni tahun 2014..... 45
9. Jumlah guru dan murid di Kecamatan Kalidoni tahun 2014..... 46
10. Jumlah prasarana sekolah di Kecamatan Sematang Borang tahun 2014 .. 46
11. Jumlah guru dan murid di Kecamatan Sematang Borang tahun 2014 47
12. Statistik kesehatan Kecamatan Kalidoni tahun 2014 48
13. Statistik kesehatan Kecamatan Sematang Borang tahun 2014 49
14. Berbagai prasarana dan sarana di Kecamatan Kalidoni tahun 2014 50
15. Berbagai Prasarana dan Sarana di Kecamatan Sematang Borang Tahun 2014 51
16. Penerapan Strategi Bauran Produk (*Product*) 55-56
17. Penerapan Strategi Harga (*Price*)..... 58
18. Daftar Harga Produk Restoran Maitreya..... 59-60
19. Daftar Harga Produk Restoran Harmoni 60
20. Penerapan Bauran Pemasaran di Restoran Maitreya dan Harmoni 61-62
21. Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni Berdasarkan Jenis Kelamin 66
22. Pengelompokan Usia Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni..... 67

23. Tingkat Pendidikan Formal Konsumen Restoran Maitreya
dan Harmoni 69
24. Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni
Berdasarkan Kategori Pekerjaan 70
25. Penghasilan Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni 71
26. Etnis Asal Konsumen Restoran Maitreya dan Harmoni 72
27. Hasil Output Uji Glejser Menggunakan SPSS 16.0 77
28. Nilai Determinasi (R^2) Menggunakan SPSS 16.0 77
29. Nilai Dugaan Koefisien Regresi Linear Berganda
terhadap Biaya Mengonsumsi Makanan dan Minuman
pada Restoran Maitreya dan Harmoni 78

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Hubungan antara variabel stimulus, variabel respons dan variabel *intervening* 14
2. Model Perilaku Konsumen..... 25
3. Model Pendekatan secara Diagramatis 32
4. Grafik *Normal Probability Plots*..... 75
5. Grafik *Scatterplot* Uji Heteroskedasitas..... 76

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

1. Peta Wilayah Administrasi Kota Palembang 91
2. Dokumentasi Penelitian di Restoran Maitreya..... 92
3. Dokumentasi Penelitian di Restoran Harmoni 93
4. Identitas Konsumen yang mengonsumsi makanan dan minuman di Restoran Maitreya 94
5. Identitas Konsumen yang mengonsumsi makanan dan minuman di Restoran Harmoni 95
6. Hasil Analisis Regresi Linear Berganda Menggunakan SPSS 16.0 96-97

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian yang berhasil, merupakan prasyarat bagi pembangunan sektor industri dan jasa. Para perancang pembangunan Indonesia pada awal masa pemerintahan Orde Baru menyadari benar hal tersebut, sehingga pembangunan jangka panjang dirancang secara bertahap. Tahap pertama, pembangunan ditiitkberatkan pada pembangunan sektor pertanian dan industri penghasil sarana produksi pertanian. Tahap kedua, pembangunan dititikberatkan pada industri pengolahan penunjang (agroindustri) yang selanjutnya secara bertahap dialihkan pada pembangunan industri mesin dan logam. Rancangan pembangunan demikian diharapkan dapat membentuk struktur perekonomian Indonesia yang serasi dan seimbang, tangguh menghadapi gejolak internal dan eksternal. Pentingnya peran sektor pertanian dalam pembangunan ekonomi suatu negara juga dikemukakan oleh hal-hal berikut: (1) menyuplai makanan pokok dan bahan baku bagi sektor lain dalam ekonomi yang berkembang, (2) menyediakan surplus yang dapat diinvestasikan dari tabungan dan pajak untuk mendukung investasi pada sektor lain yang berkembang, (3) membeli barang konsumsi dari sektor lain sehingga akan meningkatkan permintaan dari penduduk perdesaan untuk produk dari sektor yang berkembang dan (4) menghapuskan kendala devisa melalui substitusi impor (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Selatan, 2010).

Pangan sebagai salah satu kebutuhan dasar manusia merupakan topik yang selalu mengalami perkembangan sesuai dengan perubahan pola konsumsi masyarakat. Masyarakat yang semakin berkembang tingkat pendidikannya menuntut pasar agar dapat memenuhi pola konsumsi yang semakin berkembang (Zepri, 2009). Kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat akhir-akhir ini mulai meningkat. Pola makan tinggi lemak, tinggi kalori dan rendah serat mulai ditinggalkan. Gejala positif ini perlu digalakkan karena hanya sebagian diperlukan pengetahuan dan kesadaran diri yang baik untuk merubah gaya hidup (Rifai dan kawan-kawan, 2008).

Perkembangan agribisnis dalam usaha kuliner masyarakat Indonesia khususnya di wilayah perkotaan cenderung mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Hal ini ditunjukkan dengan makin banyaknya usaha restoran yang mengusung konsep kesehatan dengan menjual berbagai penganan yang berbahan dasar sayuran dan buah. Restoran vegetarian, restoran yang berkonsep kesehatan (vegetarian) dengan misi kelestarian lingkungan dan mengurangi dampak pemanasan global ini sudah menjadi perbincangan di belahan dunia Eropa dan lainnya sebagai pilihan pola hidup sehat masa depan yang lebih baik. Usaha kuliner satu ini merupakan salah satu bentuk perkembangan agribisnis yang bahan bakunya secara utuh berasal dari hasil pertanian berupa sayuran dan buah-buahan. Seiring majunya teknologi pengolahan produk makanan, telah banyak produk olahan vegetarian yang dimodifikasi menyerupai daging hewani yang dari segi rasa dan bentuknya sama seperti daging konsumsi masyarakat non vegetarian.

Hal ini mendorong terwujudnya penerapan *Good Agricultural Practices* (GAP) dalam pembangunan usaha pertanian. GAP merupakan panduan atau pedoman umum bagi para pelaku utama (petani) maupun pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk berkualitas dan berdaya saing yang tujuannya terdiri dari: (1) Memperbaiki kualitas hasil berdasar pada standar spesifik; (2) Menjamin penghasilan yang tinggi; (3) Menjamin teknik produksi yang sehat; (4) Maksimasi efisiensi dalam penggunaan sumberdaya alam; (5) Mendorong pertanian berkelanjutan serta (6) Minimasi resiko pada lingkungan. Kaitan GAP dengan usaha restoran vegetarian ini adalah adanya peluang usaha pertanian dengan harapan yang menjanjikan yaitu suplai hasil pertanian sayuran dan buah-buahan sebagai bahan baku utama produk usaha kuliner. Kepastian usaha ini dikuatkan dengan banyaknya masyarakat vegetarian yang dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Hal ini dibuktikan dengan data yang diperoleh Indonesia *Vegetarian Society* (IVS) (dalam Susianto, 2015) yang merupakan lembaga vegetarian Indonesia yang berdiri pada tahun 1998 beranggotakan sekitar 5.000 anggota dan meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2010. Sedangkan jumlah masyarakat vegetarian di kota Palembang tahun 2015 sebanyak lebih kurang 12.000 orang.

Selain jumlah masyarakat vegetarian yang menjadi alasan utama berdirinya usaha ini. Faktor meningkatnya pendapatan masyarakat Indonesia yang mendukung daya beli terhadap barang dan jasa, permintaan yang tinggi terhadap produk makanan/kuliner tentunya memberikan celah bagi bisnis makanan yang memiliki prospek cerah sebagai salah satu usaha menjanjikan dari segi ekonomi. Hal inilah yang pada akhirnya mendorong banyak pengusaha memilih fokus berinvestasi untuk menggeluti serta mengembangkan bisnis tersebut (Kombong, 2007).

Restoran merupakan salah satu industri jasa boga yang mengalami perkembangan cukup pesat di kota Palembang. Tren peningkatan ini berujung pada tingkat persaingan bisnis restoran yang juga semakin tinggi. Hal ini dapat dilihat dari pertumbuhan restoran di kota Palembang yang semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik jumlah restoran di kota Palembang cenderung mengalami peningkatan dalam kurun waktu tahun 2010 sebanyak 28 restoran beskala menengah dan besar, data terbaru yang diperoleh bahwa jumlah restoran meningkat pesat pada 2014 yakni berjumlah 411 restoran.

Atmodjo (1995) menyatakan bahwa usaha restoran semakin berkembang karena beberapa alasan yaitu:

1. Potensi pasar yang besar dan selalu bertambah seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk.
2. Alat-alat perhidangan makanan, sistem kontrol serta pertolongan fisik yang telah berkembang sehingga membuat bisnis restoran semakin mudah, lancar dan menguntungkan.
3. Meningkatnya tempat rekreasi yang mengakibatkan keadaan tertentu yang menambah alasan untuk makan di luar sehingga pasar pelayanan makanan akan semakin besar pula.

Perkembangan jumlah restoran di Kota Palembang membawa dampak positif khususnya dalam bidang perekonomian. Semakin bertambahnya jumlah restoran akan mampu memberikan kontribusi bagi pendapatan daerah. Hal ini ditunjukkan oleh data kontribusi restoran tradisional, restoran *self service* atau restoran *take away* terhadap PDRB Kota Palembang tahun 2014 sebesar 2,34

persen, di mana sebesar 0,32 persennya merupakan kontribusi dari subkategori penyediaan akomodasi dan sebesar 2,02 persen disumbangkan oleh subkategori penyediaan makan dan minum.

Tabel 1. Peranan Lapangan Usaha terhadap PDRB Kategori Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (dalam persen), 2010-2014

No.	Lapangan usaha	2010	2011	2012	2013	2014
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Penyediaan Akomodasi	0,26	0,28	0,30	0,31	0,32
2.	Penyediaan Makan Minum	1,75	1,87	1,98	1,95	2,02
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum		100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2014. Peranan Lapangan Usaha terhadap PDRB Kategori Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (Persen), tahun 2010-2014

Restoran vegetarian merupakan salah satu jenis restoran dan *cafetaria* modern yang menyediakan berbagai jenis menu vegetarian mulai dari makanan utama sampai camilan dan produk olahan vegetarian siap saji. Ketua Indonesia *Vegetarian Society* (IVS) cabang Kota Palembang yakni Bapak Jhonson Sutanto berperan besar terhadap keberadaan restoran vegetarian di Kota Palembang yakni dalam menjalankan misi meningkatkan kualitas kehidupan manusia beserta lingkungan hidupnya sejalan dengan waktu.

Gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari mengkonsumsi daging ke makanan vegetarian merupakan alasan lain restoran ini menapaki serta mengembangkan usaha tersebut. Hal ini didukung fakta survei *Land O' Lakes Vegetarian Survey Based on Households*. Zogby Poll pada tahun 2000 menyatakan bahwa ternyata hingga tahun 2001 jumlah penduduk vegetarian murni di seluruh dunia mencapai angka 17,4 juta orang. Jumlah tersebut bahkan meningkat menjadi 96,5 juta orang apabila di dalamnya termasuk juga penduduk vegetarian yang mengkombinasikan menunya dengan daging dan telur. Penduduk vegetarian di Indonesia sendiri secara keseluruhan pada tahun 2001 jumlahnya mencapai angka 2,7 juta orang dengan rata-rata pertumbuhan sebesar satu persen per tahun.

Restoran yang akan diteliti ini merupakan rumah makan di Kota Palembang yang murni menyajikan menu vegetarian yang tidak mengandung bahan berupa daging, tetapi berupa sayuran yang penampakannya persis seperti menu umumnya

yang terbuat dari daging. Beberapa restoran lain di Kota Palembang cenderung menyajikan makanan yang merupakan kombinasi sayuran dengan bahan makanan lain berupa daging hewani, hal ini dapat menjadi pesaing bagi restoran tersebut untuk mencapai misi mereka, serta menarik perhatian konsumen mengingat banyak restoran lain yang lokasinya berdekatan. Persaingan yang tinggi dalam bisnis restoran mendorong pihak manajemen restoran berusaha memenuhi beragamnya pola konsumsi masyarakat dan merebut pangsa pasar sehingga dapat mempertahankan eksistensi mereka. Pihak manajemen restoran tentunya harus berusaha menyajikan makanan vegetarian yang berkualitas serta menunjukkan manfaat penting mengonsumsi jenis makanan ini terutama dari aspek kesehatannya.

Keinginan untuk memiliki hidup yang sehat menjadi semakin berkembang saat ini. Perkembangan ilmu pengetahuan tentang kesehatan membuat masyarakat semakin sadar untuk selalu menjaga kesehatan serta menjauhkan diri dari penyakit untuk mencapai hidup yang lebih panjang. Salah satu cara agar dapat memiliki hidup yang lebih sehat serta menjauhkan diri dari penyakit adalah dengan mengatur pola makan. Pola makan yang sehat biasanya dikaitkan dengan pola makan vegetarian. Pola makan vegetarian berarti pola makan yang memfokuskan hanya mengonsumsi sayuran dan bahan makanan nabati lainnya serta berpantang daging termasuk produk-produk turunannya (Subroto, 2011, h.106).

Selama mengonsumsi beberapa variasi makanan dari tumbuhan dengan jumlah cukup, maka vegetarian menjadi suatu pola makan yang sangat menyehatkan. Bahkan banyak penelitian menunjukkan bahwa dalam banyak aspek, makanan vegetarian jauh lebih sehat daripada makanan yang biasa dimakan oleh pengonsumsi daging hewani. Pola vegetarian juga jauh lebih banyak mendapat asupan gizi daripada non vegetarian. Tubuh memerlukan karbohidrat, protein, termasuk minyak, vitamin dan mineral, serta serat. Semuanya bisa dengan mudah didapatkan oleh seorang vegetarian dari sumber nabati. Memakan makanan vegetarian, maka dapat mengurangi resiko penyakit jantung, kencing manis, kanker, *liver*, katarak, *stroke* dan lainnya (Chandra, 2009). Namun hal tersebut belum banyak juga masyarakat yang menyadari akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh.

Dari hal yang telah diuraikan sebelumnya, perlu dilakukan penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen mengonsumsi makanan dan minuman pada restoran vegetarian di Kota Palembang yang ditinjau dari aspek produk, harga, tempat dan promosi. Aspek produk (*product*) yang dapat dilihat dari syarat, jumlah dan jenis bahan baku dalam pembuatan makanan pada restoran dan kantin vegetarian yang diteliti. Aspek harga (*price*) yang diteliti adalah bagaimana manajemen restoran vegetarian di Kota Palembang dalam menawarkan harga makanan yang disediakan. Aspek tempat/lokasi (*place*) yang diteliti adalah kemampuan konsumen dalam mengakses restoran vegetarian. Serta aspek promosi (*promotion*) adalah aktivitas yang dirancang pihak manajemen untuk mendorong pembelian produk makanan vegetarian. Selain faktor produk, harga, tempat/lokasi dan promosi yang secara harfiah menjadi faktor utama konsumen mengonsumsi suatu produk, ternyata terdapat faktor lain yakni karakteristik individu/psikologi personal konsumen yang mempengaruhi pembelian barang maupun jasa.

Restoran vegetarian harus mampu mempertahankan berbagai faktor yang mempengaruhi konsumen baik dari segi harga, rasa maupun kebersihan. Animo masyarakat dalam mengkonsumsi makanan vegetarian yang mulai menunjukkan perkembangan positif merupakan salah satu faktor yang menunjukkan bahwa restoran vegetarian memiliki prospek yang baik kedepannya di Kota Palembang. Hal inilah yang mendorong diadakannya penelitian bauran pemasaran dan faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen mengonsumsi makanan dan minuman pada restoran vegetarian di Kota Palembang. Selain uraian diatas, penelitian ini juga di latarbelakangi oleh program pemerintah baik di bidang konsumsi dan pengembangan usaha agribisnis.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, adapun masalah yang akan diteliti antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana bauran pemasaran diterapkan oleh restoran vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)?
2. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi pengeluaran konsumen dalam mengonsumsi makanan dan minuman pada restoran vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan penerapan bauran pemasaran pada restoran vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran konsumen dalam mengonsumsi makanan dan minuman pada restoran vegetarian (Kasus di Restoran Maitreya dan Harmoni)

Hasil penelitian yang akan dilakukan diharapkan berguna bagi restoran vegetarian yang diteliti sebagai sumber informasi untuk lebih mengetahui strategi pemasaran yang tepat dan lebih baik. Selain itu sebagai sarana melatih diri bagi penulis dalam memahami konsep pemasaran dan perilaku konsumen di lapangan serta rekan-rekan mahasiswa lainnya sebagai bahan literatur dan referensi untuk penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Alamsyah, Zainal. 2003. Pancasila dan Kewarganegaraan. Materi Prajabatan Pegawai Negeri Sipil. Universitas Sriwijaya, Palembang-Indralaya.

Atmodjo, M.W. 1995. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. Andi: Yogyakarta.

Chamberlin, E. (1933). *The Theory of Monopolistic Competition: A Re-orientation of the Theory of Value*. *Harvard University* Press.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2014. Produk Domestik Regional Bruto Kota Palembang Menurut Lapangan Usaha 2010-2014. Badan Pusat Statistik kota Palembang: Palembang.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2015. Statistik Kecamatan Kalidoni 2015. Badan Pusat Statistik Kota Palembang: Palembang.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2015. Statistik Kecamatan Sematang Borang 2015. Badan Pusat Statistik Kota Palembang: Palembang.

Chandra, Y.2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Vegetarian. Diakses pada tanggal* 20 April 2016 *dari* *http://www.kaltimpost.co.id/?mib=berita.detail&id=33125*

Daniel, M. 2004. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara: Jakarta.

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan. 2006. Hotel dan Akomodasi Pariwisata Palembang. Palembang.

Engel, J. F., R. D. Blackwell dan P. W. Miniard. 1994. *Perilaku Konsumen*. Edisi Keenam. Jilid 1. Binarupa Aksara: Jakarta.

_____ . 1995. *Perilaku Konsumen*. Edisi Keenam. Jilid 2. Binarupa Aksara: Jakarta.

Hanafy, E. 2007. Analisis Keputusan Pembelian dan Positioning Produk Ayam Panggang dan Steak di Restoran ”MP” Bogor. Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Hawkins, D. I., R. J. Best dan K. A. Coney. 1992. *Consumer Behavior: Implications for Marketing Strategy*. 5th Edition. Irwin Hornewood, Boston. USA.

Janie. 2012. *Statistik Deskriptif & Regresi Linier Berganda dengan SPSS*. Semarang University Press: Semarang.

Jayakusumah, Herdi. 2011. Analsis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Keputusan Pembelian Teh Celup Sariwangi. Skripsi. Jakarta.

Kombong, E. N. 2007. Analisis Kepuasan Konsumen Restoran Bakul-Bakul di Bogor. Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Kotler, P. 2003. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke Sebelas. Jilid 1. PT. Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta.

Kotler, P., Keller, K.L. (2006). *Marketing Management, 12th ed*. New Jersey: Prentice Hall.

Kotler, P. dan Keller, K. L. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke Tiga Belas. Jilid 1. Dialihbahasakan oleh Bob Sabran, MM 2008. Erlangga: Jakarta.

Koutsoyiannis, A. 1978. Theory of Econometrics: An Introductory Exposition of Econometric Methods. 2nd Ed. The Macmillan Press Ltd. USA.

Koutsoyiannis, A. 1987 Modern Microeconomics. 2nd Ed. Macmillan Education, Ltd. Houndmills, Basingstoke, Hampshire RG21 2XS and London.

Nugroho, Y. 2011. *Olah Data dengan SPSS*. Skripta. Yogyakarta.

Parmana. 2006. Analisis Keputusan Pembelian dan Sikap Konsumen Terhadap MER Furniture Center (Kasus: Kota Bogor, Propinsi Jawa Barat). Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Porter, M. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Free Press.

Setiadi, J. Nugroho, 2003. *Perilaku Konsumen: Konsep dan Implikasi Untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Pranada Media. Jakarta.

Shim, J.K. and J.G. Siegel. 1992. Modern Cost Management.and Analysis. Barron's Educational Series, Inc. 250 wireless Boulevard Hauppauge. ISBN 0-8120-4671-4.. New York.

Simamora, B. 2004. *Riset Pemasaran: Falsafah, Teori dan Aplikasi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Singarimbun, M. dan S. Effendi. 1982. Metode Penelitian Survai. Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. ISBN. Jakarta.

Sjarkowi, F. 1992. Metodologi Penelitian. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Sjarkowi, F., dan M. Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. CV Baldad Grafiti Press. ISBN: 979-96207-1-6. Palembang

Soumokil, I. E. 2005. Analisis Perilaku Konsumen dan Kualitas Pelayanan Kafe Corica (Studi Kasus: Corica Automall, Plaza Indonesia dan Jl. Sampit V, Jakarta). Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Subroto, M.A. 2011. *Real Food True Health.* AgroMedia: Jakarta.

Sunyoto, D. 2015. Perilaku Konsumen dan Pemasaran (Panduan Riset Sederhana untuk Mengenali Konsumen). CAPS (Center of Academic Publishing Service): Yogyakarta.

Suryabrata, S. 2014. *Metodologi Penelitian*. PT RajaGrafindo Persada: Jakarta.

Susianto. 2015. *Vegan itu Mudah*. PT Mizan Publika: Jakarta.

Torsina, M. 2000. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.