

ABSTRAK

Negara Indonesia merupakan negara yang terdiri dari berbagai macam adat istiadat, kebudayaan dan suku bangsa. Yogyakarta adalah salah satu kota di Indonesia yang berada di provinsi Jawa Tengah terkenal akan budaya dan kesenian Jawa. Yogyakarta juga dikenal dengan keanekaragaman makanan tradisionalnya. Saat ini makanan tradisional kurang diperhatikan oleh masyarakat padahal makanan tradisional merupakan salah satu budaya daerah yang mempunyai prospek bagus dalam menarik wisatawan. Bantul sebagai salah satu kabupaten dari D.I.Y terkenal sebagai penghasil tebu dan kelapa. Salah satu makanan tradisional khasnya yaitu geplak.

Sebagai makanan tradisional, geplak kurang dikenal oleh masyarakat Jawa Tengah dan sekitarnya. Oleh karena itu penulis ingin mempromosikan makanan geplak agar masyarakat mengenal dan tertarik untuk mengkonsumsinya.

Kata kunci : Geplak, Tradisional, Bantul, Promosi.

ABSTRACT

Indonesia is a country that consists of various customs, cultures and ethnicities. Yogyakarta is one of the cities in Indonesia which located in Central Java province is famous for its culture and arts of Java. Yogyakarta is also known for its traditional food diversity. Currently, traditional food is less noticed by people when traditional food culture is one area that has good prospects for attracting tourists. Bantul as one of district of Yogyakarta famous as a producer of sugar cane and coconut. One of the traditional food for it's trademark is Geplak.

As a traditional food, Geplak less known by the community and surrounding Central Java. Therefore, the authors want to promote food Geplak for people to know and are interested in buy it.

Keywords : Geplak, Traditional, Bantul, Promotion.

Daftar Isi

Abstrak	i
<i>Abstract</i>	ii
Lembar Pengesahan	iii
Pernyataan Orisinalitas Karya dan Laporan	iv
Pernyataan Publikasi Laporan Penelitian	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup	2
1.3 Tujuan Perancangan	3
1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	3
1.5 Skema Perancangan.....	5

BAB 2 LANDASAN TEORI

2.1 Pariwisata.....	6
2.2 Pemasaran	7
2.2.1 Pengertian Pemasaran	7
2.2.2 STP (<i>Segmentasi, Targeting, Positioning</i>).....	7
2.2.3 Bauran Pemasaran dengan 9P	8
2.3 Promosi	9
2.3.1 <i>Promotion Mix</i>	10
2.3.2 Menganalisa Lingkungan dengan SWOT	11
2.4 Kemasan.....	12
2.4.1 Definisi kemasan	12
2.4.2 Jenis Kemasan	13

2.4.3 Fungsi dan Peran Kemasan	14
2.5 Desain Komunikasi Visual (DKV).....	16
2.5.1 Tahap Membuat Desain Komunikasi Visual.....	16
2.6 Perilaku Konsumen	17
2.6.1 Pengertian Perilaku Konsumen	17
2.6.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen	18
2.6.3 Keputusan Pembeli	22
2.6.4 Kategori kelas sosial	23

BAB 3 DATA DAN ANALISIS MASALAH

3.1 Data dan Fakta	24
3.1.1 Kota Yogyakarta.....	24
3.1.2 Kota Bantul.....	26
3.1.3 Geplak	27
3.1.4 Hasil Observasi ke Kota Yogyakarta dan Bantul	28
3.1.5 Hasil Kuesioner yang dibagikan kepada masyarakat luar kota Yogyakarta	35
3.1.6 Tinjauan Terhadap Persoalan Sejenis	41
3.2 Analisis Terhadap Permasalahan Berdasarkan Data dan Fakta	43
3.2.1 Analisis dengan STP.....	44
3.2.2 Analisis S.W.O.T.....	45

BAB 4 PEMECAHAN MASALAH OBJEK PENELITIAN

4.1 Konsep Komunikasi	46
4.2 Konsep Kreatif	46
4.2.1 Konsep Visual	46
4.2.2 Konsep Verbal	49
4.3 Konsep Media	49
4.4 Hasil Karya	51
4.4.1 <i>Flyer</i>	51
4.4.2 Spanduk.....	52
4.4.3 <i>X-banner</i>	53

4.4.4 Iklan Majalah.....	54
4.4.5 <i>Display</i>	55
4.4.6 <i>Packaging</i>	56
4.4.7 Poster	58
4.5 <i>Budgeting</i>	61

BAB 5 PENUTUP

5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

DATA PENULIS

LAMPIRAN

Daftar Tabel

Tabel 3.1.5.1 Makanan tradisional khas Yogyakarta yang diketahui oleh responden	35
Tabel 3.1.5.2 Apakah anda <i>familiar</i> (tahu apa yang dimaksud) dengan makanan geplak ?	35
Tabel 3.1.5.3 Apa yang anda ketahui tentang makanan geplak ?	36
Tabel 3.1.5.4 Apakah anda pernah mencoba makanan geplak ?	37
Tabel 3.1.5.5 Darimanakah anda mengenal makanan tersebut ?	37
Tabel 3.1.5.6 Penilaian anda tentang rasa makanan geplak dari skala 1-5 (5 paling bagus)	38
Tabel 3.1.5.7 Berikan penilaian anda tentang kemasan geplak dari skala 1-5 (5 paling bagus)	39
Tabel 3.1.5.8 Perlukah adanya perubahan bentuk kemasan makanan geplak supaya terlihat lebih menarik ?	40

Daftar Gambar

Gambar 3.1	Toko Geplak Jago I.....	31
Gambar 3.2	Geplak Jago	31
Gambar 3.3	Display Geplak	31
Gambar 3.4	Geplak Jago	32
Gambar 3.5	Ampyang Kelapa	32
Gambar 3.6	Geplak, ampyang kelapa dan dodol.....	32
Gambar 3.7	Toko Geplak Jago II	33
Gambar 3.8	Makanan di toko geplak jago I.....	33
Gambar 3.9	Rempeyek Kacang	33
Gambar 3.10	Makanan di toko geplak jago II.....	34
Gambar 3.11	Makanan di toko geplak jago III	34
Gambar 3.12	Bakpia Patuk 75.....	41
Gambar 3.13	Makanan oleh-oleh	42
Gambar 3.14	Dodol sirsak.....	42
Gambar 3.15	Ampyang	42
Gambar 3.16	Ampyang kelapa	43
Gambar 3.17	Bakpia 25	43
Gambar 4.1	Logo Gose	47
Gambar 4.2	<i>Flyer</i>	51
Gambar 4.3	Spanduk.....	52
Gambar 4.4	<i>X-banner</i>	53
Gambar 4.5	Iklan Majalah.....	54
Gambar 4.6	<i>Display</i>	55
Gambar 4.7	<i>Packaging</i>	56
Gambar 4.8	<i>Packaging</i>	57
Gambar 4.9	Poster I	58
Gambar 4.10	Poster II.....	59
Gambar 4.11	Poster III.....	60

Daftar Lampiran

Lampiran 1	Kuesioner
Lampiran 2	Sketsa