



## **PROYEK AKHIR**

# **ANALISIS *BRAND AWARENESS* DALAM PENJUALAN *SEAFOOD* PADA RESTORAN KISIK DI HOTEL AYANA KOMODO WAECICU BEACH LABUAN BAJO**

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam rangka  
Penyelesaian studi pada  
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**MUHAMMAD FAJRI GYMNASIAR  
NIM. 21.47020**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA  
2025**

## PERNYATAAN ORSINALITAS PROYEK AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini.

1. Nama : MUHAMMAD FAJRI GYMNASTIAR
2. NIM : 2147020
3. Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Proyek Akhir\*

Analisis Brand Awreness dalam penjualan Seafood Pada Restoran Kisik  
Di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo

Dosen Pembimbing:

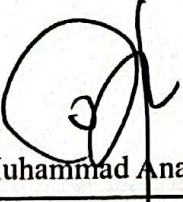
1. Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd
2. Dra. Anda Prasetyo Ery., M.Pd

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Proyek Akhir ini merupakan karya sendiri dan bebas dari unsur plagiasi. Apabila ternyata dalam naskah ini ditemukan unsur-unsur plagiasi, Saya bersedia dituntut di dalam ataupun di luar pengadilan dan bersedia menanggung segala risiko yang diakibatkannya

Makassar, 08 Juli 2025

Mengetahui:  
pernyataan, Ketua Program Studi  
Pengelolaan Perhotelan

Yang membuat

  
Muhammad Anas, SE., MM  
NIP. 198206242005021001



Muhammad Fajri Gymnastiar  
NIM. 2147020

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor SK:SK/KK.01.04/PTP-3/2025 Tanggal 11 Februari 2025 untuk membimbing Saudara:

Nama : MUHAMMAD FAJRI GYMNASTIAR

NIM : 2147020

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan: Hospitaliti

Judul Proyek Akhir\*

Analisis Brand Awreness dalam penjualan Seafood Pada Restoran Kisik Di Hotel  
AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo

Menyatakan bahwa Proyek Akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan di hadapan Tim penguji Ujian Proyek Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 07 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing 1



Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd

NIP. 196408031994031002

Pembimbing 2



Dra. Anda Prasetyo Ery., M.Pd

NIP. 196910161997032001

## PENGESAHAN UJIAN PROYEK AKHIR

Proyek Akhir atau Proyek Akhir dengan judul Analisis brand awareness dalam penjualan seafood pada restoran kisik di hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo yang diajukan oleh MUHAMMAD FAJRI GYMNASIAR NIM. 2147020 ini telah DIPERTAHANKAN di hadapan Panitia Ujian Proyek Akhir pada Program Studi pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor SK/42 /KK.01.04/PTP-3/2025 tanggal 07 Februari dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar S.Tr.Par pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar, pada hari Selasa, tanggal 08 Juli Tahun 2025.

Disahkan oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar



Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par, CHE

MNIP. 196602111992031002

### Tim Penguji

Ketua/Penguji 1 : Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd  
Penguji 2 : Dra. Anda Prasetyo Ery., M.Pd  
Penguji 3 : Dr. Hamsu Hanafi, MM, CDM-FL

## ABSTRAK

**MUHAMMAD FAJRI GYMNASIAR.** 2025. *Analisis Brand Awareness Dalam Penjualan Seafood Pada Kisik Restoran di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo.* Proyek Akhir Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing : Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos.,M.Pd dan Dra. Anda Prasetyo Ery, M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan *Brand Awareness* Pada *Kisik Restoran di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach*. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis berbagai faktor yang mempengaruhi optimalisasi kesadaran merek pada *Kisik Restoran*. Fokus utama penelitian ini adalah pada dua faktor utama, yaitu faktor internal dan eksternal, yang mempengaruhi optimalisasi dan peningkatan *Penjualan Seafood* yang berkualitas di *Kisik Restoran*.

Faktor internal meliputi kualitas produk Makanan terutama *Seafood*, kualitas *Seafood* dan kualifikasi peningkatan penjualan melalui Media sosial pada *Kisik Restoran*. Sementara itu, faktor eksternal mencakup minat konsumen dan persaingan dengan Restoran yang menyediakan *fresh seafood* lain di Labuan Bajo. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan *Assiten Manager, Admin Officer, dan Tamu*, yang di lakukan dengan cara observasi langsung di *Kisik Restoran*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Kisik Restoran* telah mengimplementasikan berbagai strategi yang efektif untuk meningkatkan *brand awareness* di segmen pasar restoran seafood lainnya yang kompetitif. Melalui inovasi produk, kualitas bahan baku, konsep restoran yang di miliki dan umpan balik konsumen, *Kisik Restoran* mampu membangun *brand awareness* yang kuat. Inovasi produk memungkinkan *Kisik restoran* untuk menarik konsumen baru dan memperkuat hubungan dengan pelanggan lama. Konsistensi dalam kualitas bahan baku yang berkualitas memastikan kepercayaan dan loyalitas konsumen, yang merupakan kunci dalam membangun reputasi merek yang positif.

**Kata Kunci:** *Brand Awareness Kisik Restoran*, terhadap kualitas produk fresh seafood yang di miliki, konsep restoran, daya tarik restoran, persaingan, inovasi produk, loyalitas konsumen, reputasi merek.

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur bagi Allah SWT yang telah menentukan segala sesuatu sesuai ketetapan-nya, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah nya sehingga Proyek Akhir dengan judul, **Analisis *Brand Awareness* Dalam Penjualan *Seafood* Pada Kisik Restoran di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo.** sebagai salah satu persyaratan dalam rangka menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Pariwisata Makassar.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Proyek Akhir ini jauh dari kata sempurna, hal ini penulis sadari karena adanya keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Namun berkat bantuan, bimbingan, serta dorongan semangat yang tiada hentinya dari berbagai pihak dan berkah dari Allah SWT. Sehingga tiada kendala yang begitu berarti yang di hadapi penulis.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang penulis hargai dan sayangi yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung selama penulis memulai kuliah hingga berada di titik penulisan Proyek Akhir ini. Terkhusus untuk keluarga tercinta Ibunda Asmirah, dan Ayahanda Syarifuddin yang telah memberikan doa, dukungan, sponsor dan semangat yang tiada hentinya untuk penulis.

Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, Penulis menyampaikan rasa Terima Kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kemampuan sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan Proyek Akhir ini dengan lancar.
2. Ibunda Asmirah, Cinta pertama penulis, yang tidak pernah berhenti berdoa, yang tulus dan ikhlas memberikan cinta, yang sabar menghadapi dan mendidik penulis, terima kasih karena selalu ada, menjadi tempat pulang bagi penulis, yang siap sedia tiap penulis bercerita, memberikan penulis rasa hangat, nyaman, dan aman, sehingga penulis mampu bertahan hingga di titik ini. Semoga Ibunda selalu menjadi matahari bagi penulis.
3. Ayahanda Syarifuddin, panutan penulis, sosok yang kuat dan tidak pernah menunjukkan rasa lelah, sedih, dan egonya, yang tercinta Ayahanda terima kasih untuk figur sempurna yang Ayahanda berikan, sosok yang mampu membuat penulis keluar dari rumah tanpa rasa takut, menjadi Ayah, sahabat, guru, dan donatur. Harapan penulis, Ayahanda, selalu jadi tembok kokoh untuk penulis, hingga nanti penulis mampu menggantikan sosoknya.

4. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd, M.Pd., Ph.D. selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Bapak Buntu M. Eppang, MODT., Ph.D., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Umum.
7. Bapak Muhammad Fajri, S.ST.Par., MM selaku Kasubbag Administrasi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf A.Md., SE, CHE selaku kepala Sub Bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, S.E, M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Muhammad Anas, SE., MM selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing 1, dengan segala keterbatasan penulis telah banyak memberikan bimbingan, saran dan masukan serta meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing dengan ikhlas dan sabar mulai dari persiapan, seminar proposal, hingga seminar hasil penulisan proyek akhir ini.
12. Ibu Dra. Anda Prasetyo Ery, M.Pd. selaku dosen pembimbing 2, yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan masukan serta meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing dengan ikhlas dan sabar mulai dari persiapan, seminar proposal, hingga seminar hasil penulisan proyek akhir ini.
13. Kak Maria Edtithania selaku *assiten manager*, Kak Firman Surya Bintang selaku *supervisor*, Kak Syifa Ramadhani selaku *admin officer Officer*, di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo.
14. Seluruh Dosen/Instruktur Politeknik Pariwisata Makassar, yang tidak dapat penulis cantumkan satu persatu namanya atas bimbingan dan bantuan yang telah diberikan selama penulis menenmpuh pendidikan.
15. Muh. Nur Fajar, Muh.Kemal Pasya, Halija Ramadani, Husnul Khatima selaku teman seperjuangan penulis yang menjadi penyemangat di setiap masanya yang

tidak henti untuk saling tolong menolong di setiap rintangan yang ada hingga di titik Proyek Akhir ini.

16. Sitti Alya Azzahra, pasangan penulis yang selama pembuatan tugas akhir memberikan peran terbaiknya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, dan terima kasih selalu mendukung setiap langkah penulis. Harapan penulis, semoga kita mampu memberikan warna di setiap langkah-langkah untuk kesuksesan kita.
17. Teman-teman Mahasiswa/i Pengelolaan Perhotelan Kelas A. PPH Religius Angkatan 2021, terkhusus yang selalu membantu penulis pada masa perkuliahan hingga pada proses penulisan Proyek Akhir.
18. Kepada Sahabat-sahabat Bajo, Icha, Gilang, Dea, dan Fira yang tidak hentinya memberikan dukungan, masukan, bantuan dan hinaan kepada penulis saat berada di tongkrongan, sehingga penulis selalu termotivasi dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
19. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan pada penulisan Proyek Akhir ini, semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah turut membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan Proyek Akhir ini. Oleh karena itu penulis sangat menghargakan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca. Demikianlah kata pengantar ini penulis buat, penulis berharap Proyek Akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi sumber informasi untuk generasi selanjutnya.  
Terima Kasih.

Makassar, 4 Juli 2025

Penulis

MUHAMMAD FAJRI GYMNASIAR

## DAFTAR ISI

PROYEK AKHIR .....	i
PERNYATAAN ORSINALITAS PROYEK AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	iii
PENGESAHAN UJIAN PROYEK AKHIR .....	iv
MOTTO .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Fokus Penelitian .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat hasil penelitian .....	6
E. Definisi Istilah .....	7
F. Sistematika Penulisan .....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR .....	10
A. Tinjauan Pustaka .....	10
B. Penelitian terdahulu .....	14
C. Kerangka Pikir .....	15
BAB III METODE PENELITIAN .....	17
A. Pendekatan Penelitian .....	17
B. <i>Setting</i> Penelitian .....	17
C. Subyek Penelitian .....	18

D. Teknik Pengumpulan Data .....	18
E. Kehadiran Peneliti.....	19
F. Teknik Analisis Data.....	19
G. Keabsahan data.....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
A. Gambaran Umum dan Lokasi Penelitian Sejarah Perkembangan.....	21
B. Penyajian Data.....	35
C. Analisis Data.....	47
D. Pembahasan .....	50
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>55</b>
A. KESIMPULAN .....	55
B. SARAN.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>57</b>

## RIWAYAT HIDUP



MUHAMMAD FAJRI GYMNASTIAR. Lahir di Maros, Sulawesi Selatan pada tanggal 16 September 2003. Anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak M.Asri dan Ibu Asmirah. Penulis merupakan pindahan dari polewali mandar dengan melanjutkan studi dan berada di bangku kelas 1 SD tahun 2009 dan menyelesaikan Pendidikan di SDN 57 Bulu-Bulu pada tahun 2015. Penulis melanjutkan pendidikan di tingkat SMP Angkasa Lanud Sultan Hasanuddin pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Setelah itu penulis melanjutkan pendidikan di salah satu boarding school di pangkep yaitu SMAN 13 Pangkep pada tahun 2018 hingga penulis menyelesaikannya di tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan di salah satu Perguruan Tinggi Politeknik Pariwisata Makassar di Jurusan Hospitality, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, selama penulis menempuh pendidikan, penulis banyak mendapatkan ilmu hingga di mana penulis juga melakukan Praktik Kerja Nyata sebanyak dua kali, di mana Praktik pertama di lakukan di salah satu hotel bintang lima yang berada di Labuan Bajo yang bernama Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach pada tahun 2023 selama 6 bulan di bidang Food And Beverage Service. Di mana penulis di berikan kesempatan melayani para pemimpin tertinggi di acara KTT ASEAN SUMMIT yang di lakukan di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach, Penulis juga telah melaksanakan Praktik Kerja Nyata yang kedua di salah satu hotel bintang lima yang berada di Bali pada bulan July 2024 hingga Januari 2025 di Hotel AYANA Bali di Bidang Food and Beverage Service selama 6 bulan. Untuk meraih gelar sarjana terapan pariwisata, penulis harus menyelesaikan tugas akhir yang dimana tugas akhir penulis berjudul Analisis Brand Awareness Dalam Penjualan Seafood Pada Restoran Kisik Di Hotel AYANA Komodo Waecicu Beach Labuan Bajo.