

## ABSTRAKS

Surabaya merupakan kota terbesar kedua di Indonesia. Dengan tingkat kepadatan penduduk yang tinggi sehingga menjadikan kota Surabaya menjadi kota metropolitan. Di balik kemetropolitannya, kota Surabaya juga memiliki sejarah dalam peristiwa perobekan bendera oleh arek-arek Suroboyo, sehingga di Surabaya terdapat peninggalan bangunan bersejarah sejak jaman penjajahan Belanda. Setiap daerah memiliki potensi wisata masing-masing, salah satunya adalah potensi wisata kulinernya yang juga akan dapat menambah devisa bagi wilayahnya masing-masing. Di Surabaya mempunyai makanan khas, yakni rujak cingur, semanggi, dan nasi goreng jancuk. Salah satunya di Surabaya Plaza Hotel, hotel berbintang empat ini menyediakan menu makanan khas Surabaya di Kartini Restoran dan menjadi tempat rekomendasi makanan khas Surabaya hingga mampu bersaing dengan restoran hotel berbintang lima lainnya. Wisatawan yang datang ke Surabaya dapat menemukan menu makanan khas Surabaya tersebut di Surabaya Plaza Hotel.

Untuk dapat meneliti permasalahan diatas, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dan metode studi deskriptif yang menggambarkan bagaimana fakta, keadaan lapangan yang sebenarnya. Melalui penelitian kualitatif yang memiliki sifat dapat berinteraksi secara langsung dengan orang-orang yang diteliti. Maka peneliti menggunakan dua macam metode yaitu wawancara yang dapat mengambil data secara langsung dari sumbernya, yakni informan. Yang kedua, menggunakan foto untuk menunjukkan tempat dan keadaan yang nyata dalam proses pembuatan tugas akhir ini.

Dengan menggunakan metode penelitian tersebut, peneliti dapat mengetahui tentang bagaimana strategi penjualan makanan khas Surabaya di Kartini Restoran Surabaya Plaza Hotel. Strategi yang dapat dikemukakan melalui hasil wawancara dengan narasumber tentang bagaimana konsep penjualan, segmentasi pasar yang ditujukan kepada konsumen umum dan menengah ke atas, proses penentuan harga yang ditetapkan oleh pihak hotel sesuai SOP dalam menjual produk makanan khas Surabaya, serta upaya untuk menciptakan ide kreatif dari menu nasi goreng jancuk beserta pelayanan yang sesuai dengan SOP hotel.