

ABSTRAK

Yulia Ningsi, 2019. Analisis Posisi Menu *A'la Carte Anai Coffee Shop Restaurant* Melalui Metode Menu *Engineering* Di Royal Hotel Bukittinggi

Penelitian ini dilatar belakangi oleh masalah yang ditemukan peneliti menemukan banyaknya bahan makanan mentah yang diletakkan tidak sesuai pada tempatnya dalam *chiller kitchen*, banyak bahan baku mentah yang *terstok* di *chiller kitchen* untuk menu yang jarang di olah, terbatasnya berbagai macam menu *a'la carte shop restaurant*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui seberapa besar tingkat popularitas dan profitabilitas menu *a'la carte* melalui metode *engineering* di *anai coffee shop restaurant*.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Teknik pengambilan sampel yang digunakan *total sampling* populasi dari penelitian ini adalah total populasi dengan 47 menu *a'la carte* makanan dan minuman sebagai sampel selama bulan juli 2018. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara dokumentasi, observasi dan wawancara. Data bersumber dari dokumen-dokumen yang tersedia. Data analisis menggunakan menu *engineering worksheet* dan dikelompokkan melalui *four box analysis*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: dari 47 menu *a'la carte* makanan dan minuman di *Anai Coffee Shop Restaurant* selama bulan juli 2018 dalam penggolongan kategori *four box analysis* terdapat 12 menu tergolong kategori *stars*, 17 menu *a'la carte* tergolong kategori *plowhorse*, 11 menu *a'la carte* tergolong kategori *puzzle*, 7 menu *a'la carte* tergolong kategori *dogs*.

Kata kunci: Popularitas, Profitabilitas, Menu Engineering