ABSTRAK

Putri Rahayu (2022) : Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang. Skripsi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dari penjualan menu di Mentawai *Restaurant* yang tidak memenuhi target penjualan, adanya penghapusan menu yang tidak populer dan terbatasnya pilihan menu minuman sehingga tidak memenuhi target penjualan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu di Mentawai *Restaurant*.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh menu makanan dan minuman yang ada di Mentawai *Restaurant* dengan jumlah 82 menu. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh yakni seluruh populasi dijadikan sampel. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui observasi dan studi dokumentasi yang kemudian dianalisis menggunakan menu *engineering worksheet* pada *microsoft excel*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 82 menu Mentawai *Restaurant* yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 43 menu atau 52% menu berada pada profitabilitas yang tinggi, sementara 39 menu lainnya atau 48% menu berada pada profitabilitas yang rendah. Strategi yang dapat dilakukan untuk menu dengan profitabilitas tinggi yaitu dengan mempertahankan promosi dan meningkatkan daya tarik menu. Adapun strategi yang dapat dilakukan untuk menu dengan profitabilitas rendah yaitu dengan menaikkan harga menu, mengganti bahan tanpa mengurangi kualitas, mengkombinasikan porsi menu dengan menu lain yang rendah *cost*.

Kata kunci: menu *engineering*, profitabilitas