

**ANALISIS PROFITABILITAS MENU DI MENTAWAI RESTAURANT
PANGERAN BEACH HOTEL PADANG**

SKRIPSI

***Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan (D4) Universitas Negeri Padang***



**PUTRI RAHAYU
18135042/2018**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**ANALISIS PROFITABILITAS MENU DI MENTAWAI *RESTAURANT*
PANGERAN BEACH HOTEL PADANG**

Nama : Putri Rahayu
NIM/BP : 18135042/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 23 Agustus 2022

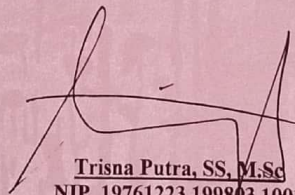
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, M.Pd
NIP. 19660822 199010 2001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai *Restaurant*
Pangerang Beach Hotel Padang
Nama : Putri Rahayu
NIM/BP : 18135042/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Tim Penguji

Padang 23 Agustus 2022

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd
2. Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
3. Anggota : Waryono, S.Pd, MM.Par

1.

2.

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Putri Rahayu
NIM/TM : 18135042 / 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

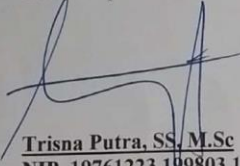
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang” adalah benar merupakan hasil karya Saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti Saya melakukan plagiat, maka Saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini Saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Putri Rahayu
NIM. 18135042

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur Peneliti ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang**” ini yang disusun sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tak lepas dari dukungan berbagai pihak yang memberi semangat serta bimbingan dari berbagai pihak baik bersifat moril maupun non materil. Untuk itu Peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS,M.Sc selaku Ketua Departemen Pariwisata sekaligus Ketua Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi sekaligus Penasehat Akademik yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam Penelitian ini serta dorongan dan motivasi untuk menyelesaikan Skripsi ini.
4. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si dan Bapak Waryono, S.Pd., MM.Par selaku tim penguji yang telah memberikan saran dan masukan.

5. Staff administrasi yang telah membantu Peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Staff Pangeran Beach Hotel Padang yang telah membantu dan memberikan data yang dibutuhkan.
7. Sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan dorongan dan motivasi.
8. Kedua orangtua Peneliti yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal yang Peneliti lakukan.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Peneliti berharap Penelitian ini bermanfaat bagi banyak pihak. Akhir kata Peneliti ucapkan terima kasih.

Padang, 11 Juli 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Kajian Teori	10
B. Penelitian Terdahulu.....	15
C. Kerangka Konseptual	17
D. Pertanyaan Penelitian	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Variabel Penelitian	20
D. Definisi Operasional Variabel	20
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	21
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	22
G. Instrumen Penelitian.....	23
H. Teknik Analisis Data	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil Penelitian.....	27
B. Pembahasan	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Grafik Penjualan Menu Periode Juli-Desember 2021.....	3
2. Postingan Menu Laksa di Instagram Pangeran Beach Hotel Padang.....	5
3. Poster Menu Laksa Pangeran yang dicopot disimpan di salah satu kantor di Pangeran Beach Hotel Padang.....	6
4. <i>List Menu Minuman di Mentawai Restaurant</i>	7
5. Kerangka Konseptual Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Pangeran Beach Hotel Padang.....	17
6. Diagram Persentase <i>High Profit</i> Menu Mentawai <i>Restaurant</i>	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Total Penjualan dan Target Penjualan di bulan Juli-Desember 2021 di Mentawai <i>Restaurant</i>	4
2. Persentase Penjualan Minuman di Mentawai <i>Restaurant</i>	6
3. Panduan Observasi di Mentawai <i>Restaurant</i> Pangeran Beach Hotel Padang	23
4. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan Juli 2021	28
5. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan Agustus 2021	29
6. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan September 2021	29
7. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan Oktober 2021	30
8. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan November 2021	31
9. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> Bulan Desember 2021	31
10. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan Juli 2021	32
11. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan Agustus 2021	32
12. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan September 2021	33
13. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan Oktober 2021	33
14. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan November 2021	34
15. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> Bulan Desember 2021	34
16. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan Juli 2021	35
17. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan Agustus 2021	36
18. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan September 2021	36
19. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan Oktober 2021	37
20. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan November 2021	38

21. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> Bulan Desember 2021	39
22. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan Juli 2021.....	40
23. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan Agustus 2021	40
24. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan September 2021	41
25. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan Oktober 2021	42
26. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan November 2021	42
27. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> Bulan Desember 2021	43
28. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan Juli 2021	44
29. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan Agustus 2021	45
30. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan September 2021	45
31. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan Oktober 2021	46
32. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan November 2021	46
33. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> Bulan Desember 2021	47
34. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan Juli 2021	47
35. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan Agustus 2021.....	48
36. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan September 2021.....	49
37. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan Oktober 2021.....	50
38. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan November 2021	50
39. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> Bulan Desember 2021.....	51
40. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan Juli 2021	52
41. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan Agustus 2021	52

42. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan September 2021.....	53
43. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan Oktober 2021.....	53
44. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan November 2021	54
45. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> Bulan Desember 2021.....	54
46. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan Juli 2021	55
47. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan Agustus 2021	56
48. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan September 2021	57
49. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan Oktober 2021	57
50. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan November 2021	58
51. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> Bulan Desember 2021	59
52. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan Juli 2021	60
53. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan Agustus 2021	61
54. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan	61
55. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan Oktober 2021	62
56. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan November 2021	62
57. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional Food of Minangkabau</i> Bulan	63
58. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan Juli 2021	64
59. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan Agustus 2021	64
60. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan September 2021	65
61. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan Oktober 2021	65
62. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan November 2021	66

63. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Dessert</i> Bulan Desember 2021	66
64. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan Juli 2021	67
65. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan Agustus 2021	68
66. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan September 2021	69
67. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan Oktober 2021	70
68. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan November 2021	71
69. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Mentawai <i>Restaurant</i> Kategori <i>Juice Corner</i> Bulan Desember 2021	72
70. Data Hasil Analisis Penjualan Menu Mentawai <i>Restaurant</i> dengan Profitabilitas Tinggi	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Panduan Observasi di Mentawai <i>Restaurant</i> Pangeran Beach Hotel Padang	82
2. Surat izin melakukan penelitian dari Fakultas	84
3. Surat balasan izin melakukan penelitian dari Pangeran Beach Hotel Padang.....	85
4. Dokumentasi-dokumentasi pada saat melakukan penelitian di Pangeran Beach Hotel Padang	86
5. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan Juli 2021	87
6. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan Agustus 2021	88
7. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan September 2021.....	89
8. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan Oktober 2021.....	90
9. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan November 2021	91
10. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Anykind of Soup</i> bulan Desember 2021.....	92
11. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan Juli 2021	93
12. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan Agustus 2021	94
13. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan September 2021.....	95
14. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan Oktober 2021.....	96
15. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan November 2021	97
16. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Sandwich</i> bulan Desember 2021.....	98
17. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan Juli 2021.....	99
18. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan Agustus 2021	100
19. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan September 2021	101
20. Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan Oktober 2021	102

21.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan November 2021	103
22.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Choice of Snack</i> bulan Desember 2021	104
23.	23 Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan Juli 2021	105
24.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan Agustus 2021	106
25.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan September 2021	107
26.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan Oktober 2021	108
27.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan November 2021	109
28.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Pasta & Pizza</i> bulan Desember 2021	110
29.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan Juli 2021	111
30.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan Agustus 2021	112
31.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan September 2021	113
32.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan Oktober 2021	114
33.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan November 2021	115
34.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Salad</i> bulan Desember 2021	116
35.	35 Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan Juli 2021	117
36.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan Agustus 2021	118
37.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan September 2021	119
38.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan Oktober 2021	120
39.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan November 2021	121
40.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Western Favourites</i> bulan Desember 2021	122
41.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan Juli 2021	123

42.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan Agustus 2021	124
43.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan September 2021.....	125
44.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan Oktober 2021.....	126
45.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan November 2021	127
46.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Burger</i> bulan Desember 2021.....	128
47.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan Juli 2021	129
48.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan Agustus 2021	130
49.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan September 2021.....	131
50.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan Oktober 2021.....	132
51.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan November 2021	133
52.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Asian Dishes</i> bulan Desember 2021.....	134
53.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan Juli 2021	135
54.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan Agustus 2021	136
55.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan September 2021	137
56.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan Oktober 2021	138
57.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan November 2021	139
58.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Traditional</i> <i>Food of Minangkabau</i> bulan Desember 2021	140
59.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan Juli 2021	141
60.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan Agustus 2021	142
61.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan September 2021.....	143
62.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan Oktober 2021.....	144

63.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan November 2021	145
64.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori <i>Dessert</i> bulan Desember 2021.....	146
65.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan juli 2021.....	147
66.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan Agustus 2021.....	148
67.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan September 2021.....	149
68.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan Oktober 2021.....	150
69.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan November 2021	151
70.	Menu engineering Worksheet Mentawai <i>Restaurant</i> kategori Beverage bulan Desember 2021.....	152

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri *Restaurant* masih menjadi salah satu sektor penting dalam meningkatkan pendapatan nasional. Hal ini terlihat dari banyaknya *Restaurant* yang beroperasi di seluruh wilayah Indonesia. Salah satu hal yang mempengaruhi perkembangan *Restaurant* di Indonesia adalah variasi menu yang ditawarkan. Menu yang bervariasi tentunya akan menarik minat konsumen dalam membeli. Sebuah menu yang baik dapat menjadi identitas suatu *Restaurant* dan menjadi sumber pemasukan utama bagi sebuah *Restaurant*.

Restaurant menurut Ekawatiningsih (2020:3) merupakan suatu usaha komersil yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional. Pengelolaan produk makanan dan minuman yang dilakukan secara profesional menghasilkan menu yang memiliki daya tarik tersendiri dan juga beragam. Sehingga muncullah berbagai *Restaurant* yang menawarkan berbagai promosi dengan menu-menu terbaik yang mereka miliki agar menarik banyak konsumen guna mencapai target penjualan salah satunya yaitu di Sumatera Barat.

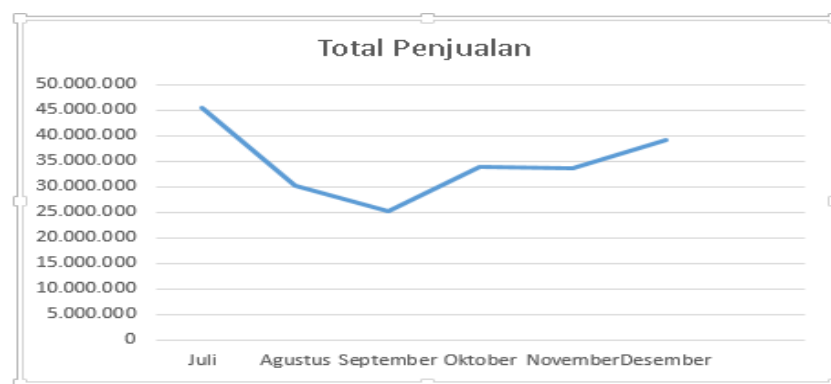
Setiap *Restaurant* yang tersebar di Sumatera Barat sudah semestinya menawarkan menu yang berbeda dan memiliki keunikan tersendiri dari *Restaurant* lain sehingga hal tersebut dapat menjadi pembeda antara *Restaurant* satu dengan yang lainnya. Meskipun

Restaurant di Sumatera Barat cukup banyak, tidak menutup kemungkinan beberapa dari *Restaurant* tersebut tidak mencapai keuntungan sesuai dengan target yang telah ditentukan sehingga perlu dilakukan analisis dari berbagai aspek untuk menemukan strategi yang tepat dengan mengevaluasi menu-menu yang dijual.

Berdasarkan penelitian Octaviana (2020) menu dapat dianalisis menggunakan pendekatan matriks dalam pengklasifikasiannya, salah satunya dengan metode menu *engineering*. Salah satu tujuan prinsip menu *engineering* adalah memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik (Pasaribu & Yusra, 2017).

Menu dapat dikatakan memiliki profitabilitas tinggi menurut Wani, Tanwijaya, & Arfiani (2019) apabila nilai profit menu tersebut sama dengan atau lebih besar dari rerata profit dari seluruh menu yang terjual pada periode waktu tertentu. Menurut Ambarwati, dkk (2015) dalam Siregar (2021:6) profitabilitas memainkan peran penting dalam upaya kelangsungan hidup sebuah bisnis jangka panjang. Tingginya tingkat keuntungan dalam usaha bisnis seperti *Restaurant* mengartikan bahwa efisiensi modalnya tinggi, sehingga setiap *Restaurant* berusaha untuk meningkatkan profitabilitasnya. Analisis menu bertujuan untuk mengetahui makanan mana saja yang bisa mendatangkan keuntungan yang maksimal dan untuk mengetahui apakah kondisi menu masih relevan untuk ditawarkan kepada konsumen (Suryawati & Osin, 2019).

Mentawai *Restaurant* yang merupakan salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* di Pangeran Beach Hotel Padang menawarkan banyak pilihan menu yang beragam dengan total 82 menu. Berdasarkan hasil pengamatan Peneliti saat melakukan observasi pada tanggal 22 Februari 2022 di Mentawai *Restaurant* dengan Bapak Ronald selaku *Head Waiter* Mentawai *Restaurant* di Pangeran Beach Hotel Padang guna memperoleh informasi untuk melanjutkan penelitian, ditemukan bahwa penjualan menu pada Mentawai *Restaurant* tidak stabil dari bulan ke bulan. Seperti yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Grafik Penjualan Menu Periode Juli-Desember 2021
Sumber: Mentawai *Restaurant* (2022)

Berdasarkan grafik di atas dapat dilihat bahwa penjualan menu Mentawai *Restaurant* dari bulan Juli ke Agustus mengalami penurunan dari kisaran 45 juta menjadi 30 juta, di bulan September mengalami penurunan dengan penjualan 25 juta, bulan Oktober dan November menjadi 30 juta, dan bulan Desember pendapatan naik dengan hampir mencapai angka 40 juta. Penjualan menu pada periode di atas terbukti tidak memenuhi target pencapaian perbulan sebagaimana yang dinyatakan

oleh Bapak Ronald bahwasanya target penjualan *Mentawai Restaurant* yaitu dikisaran 150 juta per bulan.

Tabel 1. Total Penjualan dan Target Penjualan di bulan Juli-Desember 2021 di *Mentawai Restaurant*

Bulan	Total Penjualan	Target Penjualan	Persentase Pencapaian Target Penjualan
Juli	Rp. 45.388.685	Rp.150.000.000	30
Agustus	Rp.30.151.374	Rp.150.000.000	20
September	Rp.25.208.115	Rp.150.000.000	17
Oktober	Rp.33.941.745	Rp.150.000.000	23
November	Rp.33.764.129	Rp.150.000.000	23
Desember	Rp. 39.273.515	Rp.150.000.000	26

Sumber: *Mentawai Restaurant* (2022)

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil penjualan *Mentawai Restaurant* dari bulan Juli hingga Desember 2021 sangat jauh mendekati target penjualan bahkan tidak mencapai 50% dari target yang ditentukan.

Selain itu, Peneliti juga menemukan poster salah satu menu *Mentawai Restaurant* yaitu menu Laksa Pangeran tidak dipajang lagi di *Mentawai Restaurant*. Padahal sebelumnya di bulan Oktober tahun 2020 lalu pihak manajemen Pangeran Beach Hotel Padang masih mempromosikan menu Laksa Pangeran ini melalui salah satu sosial media yaitu instagram seperti yang dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Postingan Menu Laksa di Instagram Pangeran Beach Hotel Padang

Sumber: *Instagram* Pangeran Beach Hotel Padang (2022)

Kemudian pada bulan Februari tahun 2022 ketika Peneliti melakukan observasi, poster menu Laksa Pangeran ini sudah tidak digunakan lagi sebagai alat promosi dan setelah ditelusuri ternyata menu Laksa Pangeran tidak diperjual belikan lagi. Hal ini diakibatkan oleh menu Laksa Pangeran yang tidak populer sehingga mengakibatkan bahan baku untuk pembuatan menu Laksa Pangeran tidak terpakai sementara *food cost* dari menu ini cukup tinggi. Maka dari itu Mentawai *Restaurant* menghapuskan menu ini agar dapat menghindari pengeluaran *cost* yang tinggi dan menghindari penyediaan bahan makanan yang tidak digunakan sama sekali sehingga dapat menekan angka pengeluaran dalam pembelian bahan makanan. Poster menu Laksa Pangeran yang dicopot ini kemudian dibiarkan saja tersimpan di salah satu ruangan kantor di Pangeran Beach Hotel Padang seperti yang terlihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 3. Poster Menu Laksa Pangeran yang dicopot disimpan di salah satu kantor di Pangeran Beach Hotel Padang

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Permasalahan selanjutnya yang Peneliti temui berdasarkan tabel 2 dibawah ini adalah pendapatan yang diperoleh dari kategori menu minuman di Mentawai *Restaurant* secara keseluruhan dari bulan Juli-Desember 2021 belum memenuhi target penjualan.

Tabel 2. Persentase Penjualan Minuman di Mentawai *Restaurant*

Bulan	Total Pendapatan Penjualan Minuman	Persentase Target Penjualan Minuman	Persentase Pencapaian Penjualan Minuman
Juli	Rp. 11.093.248	20,91	29,57
Agustus	Rp.5.351.794	20,91	21,38
September	Rp.3.458.293	20,91	16,60
Oktober	Rp.3.635.764	20,91	12,96
November	Rp.5.564.219	20,91	19,89
Desember	Rp. 7.497.380	20,91	22,94

Sumber: Mentawai *Restaurant* (2022)

Salah satu penyebabnya adalah menu minuman yang ada di Mentawai *Restaurant* saat ini hanya tersedia dalam pilihan aneka jus. pilihan menu yang terbatas dapat mempengaruhi penjualan di Mentawai

Restaurant sehingga target penjualan untuk kategori minuman tidak dapat terpenuhi.



JUICE CORNER	
PANGERAN FRUIT JUICE	Rp. 41.000
EXTREAM FRUIT JUICE	Rp. 41.000
FRESH PALM YOUNG FRUIT JUICE	Rp. 41.000
FRESH PAPAYA JUICE	Rp. 41.000
FRESH WATER MELON JUICE	Rp. 41.000
FRESH PINEAPPLE JUICE	Rp. 41.000
FRESH ORANGE JUICE	Rp. 41.000
FRESH AVOCADO JUICE	Rp. 41.000
FRESH SWEET CORN JUICE	Rp. 41.000
FRESH TERONG PIRUS	Rp. 41.000
FRESH FRUIT JUICE	Rp. 41.000
FRESH SIRSAK JUICE	Rp. 41.000
FRESH PAPAYA MADU JUICE	Rp. 41.000
FRESH DRAGON JUICE	Rp. 45.500
BELEMING JUICE	Rp. 45.500
STRAWBERRY SMOOTHIES JUICE	Rp. 45.500
FRESH VEGETABLE JUICE	Rp. 45.500
FRESH MARQUISA JUICE	Rp. 45.500
MELON FANTASI	Rp. 45.500
MANGGO FLOAT	Rp. 45.500

Gambar 4. List Menu Minuman di Mentawai Restaurant

Sumber: Mentawai Restaurant (2022)

Berdasarkan uraian permasalahan di atas maka Peneliti merasa perlu dilakukan analisis terhadap menu yang ditawarkan apakah memberikan keuntungan bagi manajemen Pangeran Beach Hotel Padang sehingga dapat ditemukan solusi agar tercapainya target penjualan Mentawai Restaurant. Maka dari itu Peneliti mengangkat judul penelitian tentang **“Analisis Profitabilitas Menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang”**.

B. Identikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah Peneliti uraikan di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Tingkat penjualan makanan dan minuman di Mentawai Restaurant yang tidak stabil.

2. Target penjualan di Mentawai *Restaurant* yang tidak tercapai
3. Terdapat menu Laksa Pangeran yang kurang populer sehingga menu tersebut dihapuskan agar dapat menekan angka pengeluaran dalam pembelian bahan makanan.
4. Terdapatnya menu minuman yang kurang bervariasi sehingga tidak memenuhi persentase target penjualan minuman tersebut.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka Peneliti membatasi penelitian ini pada analisis profitabilitas menu di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah serta batasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana tingkat profitabilitas menu di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat profitabilitas menu di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Pangeran Beach Hotel Padang

Memberikan informasi tambahan bagi pihak manajemen Pangeran Beach Hotel Padang dalam menyusun strategi penjualan kedepannya, mengetahui tingkat profitabilitas menu-menu yang ada di Mentawai *Restaurant* sehingga dapat diambil langkah strategis, serta menjadi bahan acuan untuk melakukan evaluasi terhadap menu dan pengambilan keputusan.

2. Bagi Departemen Pariwisata

Sebagai referensi terkait mata kuliah Manajemen Divisi Makanan dan Minuman di Departemen Pariwisata dan memperkaya penelitian pada Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Departemen Pariwisata Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Negeri Padang.

3. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang metode menu *engineering* dalam penetapan profitabilitas menu sehingga dapat memberikan sumbangan pikiran bagi prodi Manajemen Perhotelan serta untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan.

4. Bagi Peneliti Lain

Memberikan informasi mengenai penggunaan metode menu *engineering* dan acuan dalam melakukan penelitian yang sejenis dibidangnya