

**TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU A'LA CARTE
MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI RESTAURANT RAJO
MAKAN HOTEL DAIMA KOTA PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan*



Oleh :
DESI LESTARI TILI
14135003/2014

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

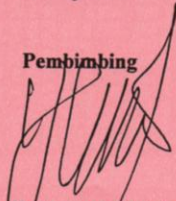
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU A'LA CARTE
MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI RESTAURANT RAJO
MAKAN HOTEL DAIMA KOTA PADANG

Nama	: Desi Lestari Tili
Nim/BP	: 14135003/2014
Prodi	: D4 Manajemen Perhotelan
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2019

Disetujui Oleh

Pembimbing


Youmil Abrian, SE., MM
NIP. 19821002 200812 1002

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan


Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

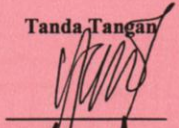
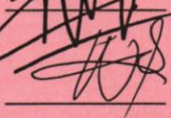
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul : Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu A'la Carte
Melalui Metode Menu Engineering di Restaurant Rajo Makan
Hotel Daima Kota Padang
Nama : Desi Lestari Tili
Nim/BP : 14135003/2014
Prodi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2019

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Youmil Abrian, SE., MM	
Anggota	: Kurnia Illahi Manvin, SST.Par, M.Par	
	: Waryono, S.Pd, MM. Par	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186
E-mail : tourismdepartmentunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Desi Lestari Tili
NIM/TM : 14135003/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu A’la Carte Melalui Metode Menu Engineering Di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang”

adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik dari institusi 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 Jurusan Pariwisata FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair, M. Pd
NIP. 19620530 198803 2001

Saya yang menyatakan,



Desi Lestari Tili
NIM/BP. 14135003/2014

ABSTRAK

Desi Lestari Tili.NIM: 14135003. Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu A'la Carte Melalui Metode Menu Engineering di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang. Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata & Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pembimbing : Youmil Abrian, SE., MM

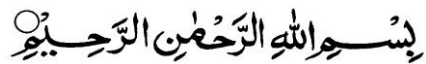
Tujuan penelitian ini untuk mengetahui seberapa besar tingkat popularitas dan profitabilitas menu *a'la carte* melalui metode *engineering* di *Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang*. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Teknik pengambilan sampel yang digunakan *total sampling* populasi dari penelitian ini adalah total populasidengan 110 menu *a'la carte* makanan dan minuman sebagai sampel selama bulan Juni tahun 2018. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara dokumentasi, observasi dan wawancara dengan menggunakan pengumpulan data bersumber dari dokumen-dokumen yang tersedia kemudian analisis data menggunakan menu *engineering worksheet* dan dikelompokkan melalui *four box analysis*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: dari 110 menu *a'la carte* makanan dan minuman di *restaurant rajo makan* selama bulan juni 2018 dalam penggolongan kategorifour box analysisterdapat 18 menu tergolong kategori *stars*, 27 menu *a'la carte* tergolong kategori *plowhorse*, 47 menu *a'la carte* tergolong kategori *puzzle*, 18 menu *a'la carte* tergolong kategori *dogs*.

Kata kunci: Popularitas, Profitabilitas, Menu Engineering

The purpose of this research was to find out how much the level of popularity and profitability of the a'la carte menu is through the engineering method at restaurant Rajo Makan at Daima Hotel in Padang City. The type of this research is descriptive quantitative research. This research used population sampling with 110 menus a'la carte of food and beverages as samples during June 2018. Techniques Data collection used the method of documentation, observation and interviews. The sources of data were from documents which are available documents. Then, data analyzed by using the engineering worksheet menu and group it through four box analysis. The results of the study showed that: from the 110 menus a'la carte foods and drinks at rajo makan restaurant during June 2018 in the four box analysis category classification. There are 18 menus classified as stars, 27 menus a'la carte classified as plowhorse categories, 47 menus a'la Carte belongs to the puzzle category, 18 a'la carte menus are classified as dogs.

Keywords: Popularity, Profitability, Menu Engineering

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu A’la care Melalui Metode Menu Engineering Di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang”**. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Youmil Abrian, SE., MM sebagai Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Waryono S.Pd., MM. Par dan Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST. Par, M.Par. Selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.

5. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Pihak Manajemen dari Daima Hotel Padang, karena telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
7. Orang Tua dan saudara sekeluarga yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini.
8. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Februari 2019
Penulis.

Desi Lestari Tili
Nim. 14135003/2014

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian.....	10
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	11
1. Restoran	11
2. Menu.....	17
3. Metode Menu <i>Engineering</i>	22
B. Kerangka Konseptual	26
C. Pertanyaan Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Variabel Penelitian	28
D. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Populasi dan Sampel Penelitian	30
1. Populasi Penelitian	30
2. Sampel Penelitian.....	30
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
1. Jenis Data	31
2. Teknik Pengumpulan Data	31
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Teknik Analisis Data	40
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan.....	57
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....	83
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kalsifikasi Menu <i>Engineering</i> Dan Menu <i>Action</i>	25
Tabel 2. Panduan Observasi Menu <i>A'la carte</i> di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Padang	32
Tabel 3. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Salad)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	38
Tabel 4. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Soup)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	38
Tabel 5. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Dessert)</i> Pada Bulan Juni 2018 Di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	39
Tabel 6. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Maincourse)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	40
Tabel 7. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Daima favorite)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	40
Tabel 8. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Pasta and Noodles)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo.....	41
Tabel 9. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Asian Food)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	42
Tabel 10. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Kids Menu)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	43
Tabel 11. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Snack)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	43
Tabel 12. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Promotion)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	44
Tabel 13. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Side Order)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	44

Tabel 14. Tingkat Popularitas Menu <i>A'la Carte (Beverage)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	45
Tabel 15. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Salad)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	48
Tabel 16. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Soup)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	49
Tabel 17. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Dessert)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	49
Tabel 18. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Maincourse)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	50
Tabel 19. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Daima favorite)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	51
Tabel 20. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Pasta and Noodles)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	51
Tabel 21. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Asian Food)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	52
Tabel 22. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Kids Menu)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	53
Tabel 23. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Snack)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	54
Tabel 24. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Promotion)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	54
Tabel 25. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Side Order)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	55
Tabel 26. Tingkat Profitabilitas Menu <i>A'la Carte (Beverage)</i> Pada Bulan Juni 2018 di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang</i>	55

Tabel 27. Analisis Kategori <i>Menu A'la Carte</i> di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel</i> Daima Kota Padang.....	72
Tabel 28.Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Star</i>) pada bulan Juni 2018	74
Tabel 29.Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Plowhouse</i>) pada bulan Juni 2018.....	75
Tabel 30. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Puzzle</i>) pada bulan Juni 2018.....	76
Tabel 31. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Dog</i>) pada bulan Juni 2018.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daftar Menu <i>A'la carte</i> Di <i>Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Padang</i>	4
Gambar 2. Foto Persediaan Bahan Mentah Menu <i>A'la Carte</i>	4
Gambar 3. <i>Guest comment</i> menu <i>a'la carte</i>	6
Gambar 4. Persentase Distribusi Pendapatan Hotel.....	6
Gambar 5. <i>Four Box Analysis</i> Dengan Metode Menu <i>Engineering</i>	26
Gambar 6. Kerangka Konseptual	27
Gambar 7. <i>Four Box Analysis (Salad)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	58
Gambar 8. <i>Four Box Analysis (Soup)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018	59
Gambar 9. <i>Four Box Analysis (Maincourse)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	60
Gambar 10. <i>Four Box Analysis (Dessert)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	61
Gambar 11. <i>Four Box Analysis (Daima Favorite)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	62
Gambar 12. <i>Four Box Analysis (Pasta and Noodles)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	63
Gambar 13. <i>Four Box Analysis (Asian Food)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	64
Gambar 14. <i>Four Box Analysis (Kids Menu)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	65
Gambar 15. <i>Four Box Analysis (Snack)</i> dengan Metode Menu <i>Engineering</i> Bulan Juni 2018	65

Gambar 16. <i>Four Box Analysis (Promotion)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	66
Gambar 17. <i>Four Box Analysis (Side Order)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	67
Gambar 18. <i>Four Box Analysis (Beverage)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juni 2018.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran
Halaman

1. Surat Izin Penelitian di Daima Hotel Padang	93
2. Surat Balasan Penelitian di Daima Hotel Padang	94
3. Panduan Observasi Menu <i>A'la carte</i> di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	95
4. <i>Standart Recipe Food</i> Menu <i>A'la carte</i> di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	96
5. <i>Standart Recipe Beverage</i> di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	97
6. Data Penjualan Menu <i>A'la carte</i> di <i>Restaurant</i> Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang	98
7. Menu <i>Engineering WorkSheet Salad</i> bulan Juni 2018.....	99
8. Menu <i>Engineering WorkSheet Soup</i> bulan Juni 2018.....	100
9. Menu <i>Engineering WorkSheet Dessert</i> bulan Juni 2018.	101
10. Menu <i>Engineering WorkSheet Maincourse</i> bulan Juni 2018	102
11. Menu <i>Engineering WorkSheet Daima Favorite</i> bulan Juni 2018	103
12. Menu <i>Engineering WorkSheet Pasta and Noodles</i> bulan Juni 2018	104
13. Menu <i>Engineering WorkSheet Asian Food</i> bulan Juni 2018	105
14. Menu <i>Engineering WorkSheet Kids Menu</i> bulan Juni 2018	106
15. Menu <i>Engineering WorkSheet Snack</i> bulan Juni 2018	107
16. Menu <i>Engineering WorkSheet Promotion</i> bulan Juni 2018	108

17. Menu <i>Engineering WorkSheet Side Order</i> bulan Juni 2018	109
18. Menu <i>Engineering WorkSheet Beverage</i> bulan Juni 2018	110
19. Foto pada saat Observasi dengan Restaurant & Banquet Manager Bapak Agus Suhendro	.111

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut sulastiyono (2011: 5) Hotel adalah “suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya yang menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan yang mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”. Sejalan dengan perkembangan jaman, usaha perhotelan tidak hanya sekedar menyediakan fasilitas penginapan, makanan, dan minuman saja, tetapi sudah berkembang ke pemenuhan kebutuhan lainnya seperti terapi, hiburan, olahraga, dan rekreasi. Dengan banyaknya hotel di Kota Padang maka persaingan usaha perhotelan di Kota Padang menjadi semakin ketat. Hal ini memicu setiap hotel untuk tetap bertahan dan mampu bersaing dengan para kompetitornya. Kehadiran hotel-hotel baru di daerah wisata dan keadaan ekonomi yang tidak menentu membuat pemilik usaha perhotelan harus meningkatkan produktivitas sumber daya pada usaha perhotelan dan mengurangi pengeluaran dari usaha perhotelan tersebut

Hotel Daima Kota Padang adalah salah satu hotel di Kota Padang yang menyediakan fasilitas penginapan dan fasilitas *restaurant*, Hotel Daima Kota Padang merupakan hotel berbintang (***) dengan kapasitas 93 kamar, yaitu 48 kamar superior, 38 kamar *deluxe*, dan 7 kamar *family* yang terletak di Jl. Jend. Sudirman No.17 Padang. Letaknya yang strategis untuk menikmati objek wisata dan aktivitas lain di kota ini menjadi tujuan

bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang, yang berdekatan dengan pusat-pusat kantor pemerintahan dan pusat wisata pantai yang hanya berjarak 500 M dari hotel. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas yang mendukung kelancaran dan kenyamanan tamu yang menginap di hotel, baik itu dari fasilitas kamar, fasilitas makanan dan minuman, serta fasilitas umum yang dibutuhkan tamu. Hotel ini terdapat beberapa *department* yang menjalankan operasional dan administrasi, begitu pula di Hotel Daima Kota Padang ada beberapa *department* yaitu *Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Food And Beverage Department, Sales And Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, and Secretary Bord Of Direction*.

Food and Beverage Department yaitu salah satu departemen di hotel yang memiliki tanggung jawab mengelola makanan dan minuman dan memberikan pelayanan kepada tamu, baik yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel dan dikelola secara profesional. . Menurut Arief, Abd. Rachman (2005: 113) menyebutkan bahwa *Food and Beverage Department* adalah “Bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, *restaurant, coffee shop, banquet*, makanan karyawan dan sebagainya yang dikelola secara komersial dan juga profesional”. *Food and Beverage Department* ini mempunyai peranan yang sangat penting dari sumber pendapatan , reputasi, dan kepuasan tamu

hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman. Apabila bagian ini dikelola secara profesional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel.

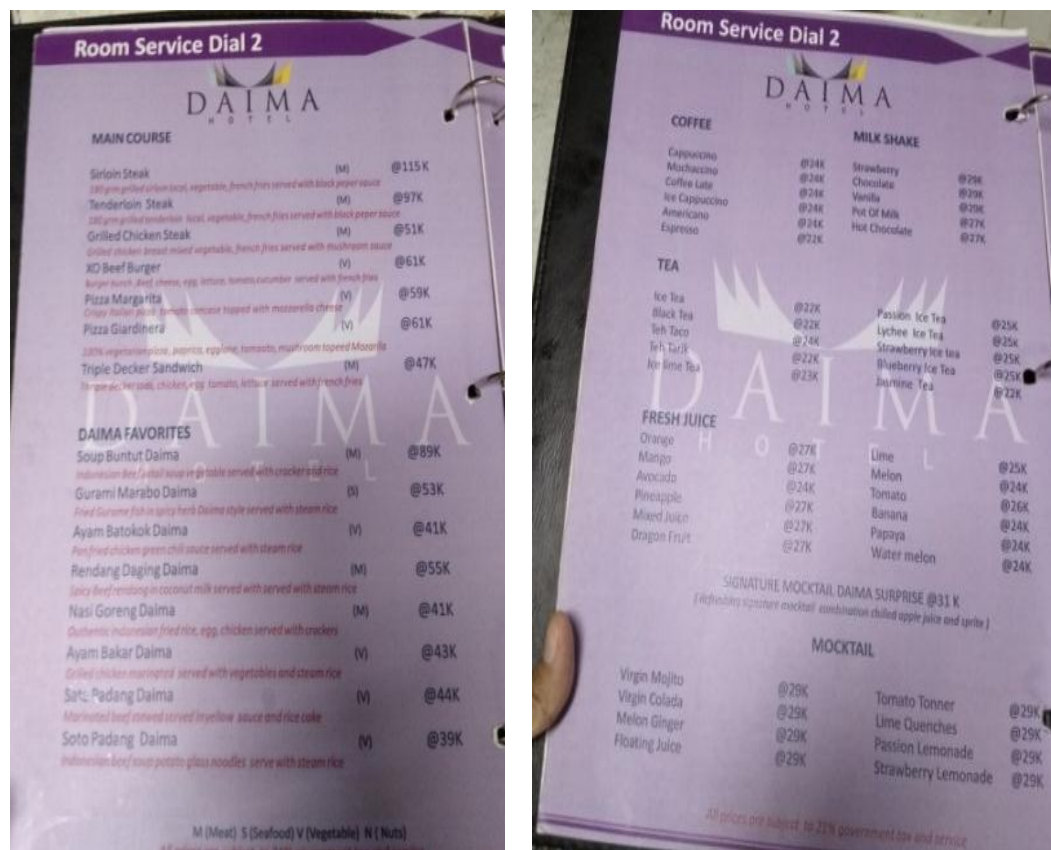
Restaurant Rajo Makan merupakan *restaurant* yang tergabung ke dalam *Food and Beverage Department* di Hotel Daima Padang. *Restaurant* ini menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu luar yang tidak menginap di hotel. *Restaurant* Rajo Makan terletak di lantai 1 *lobby* dibuka dari pukul 06.00 hingga pukul 23.00 dengan kapasitas 42 kursi, berdekatan dengan panorama *lounge* dengan kapasitas 20 kursi disamping *front office*. *Restaurant* Rajo Makan menyediakan *breakfast*, *lunch*, *dinner*, *supper*, *room service order* dan menu yang ditawarkan adalah *buffet*, *set menu*, *a'la carte*, *table d'hote*, *take away* dan juga menawarkan suasana yang hangat, *exclusive* dan nyaman sambil menikmati *live music*.

Menurut Marsum WA (2005: 138) pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti yaitu:

1. Menu sebagai daftar makanan, (pada umumnya diikuti dengan harga makanannya)
2. Sebagai makanan yang disajikan
3. Menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu misalnya, makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*)

Menu yang ditawarkan di *restaurant* ini beragam dan menjadi daya tarik bagi tamu yang menikmati makanan dan minuman di *restaurant* ini.

Dapat dilihat di gambar 1 di bawah ini :



Gambar 1. Daftar Menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang.

Sumber : Buku Menu A'la Carte Hotel Daima Kota Padang 2018

Berdasarkan hasil pra penelitian yang peneliti lakukan pada 11 Mei 2018 di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang. masalah yang ditemui yaitu Adanya menu yang kurang di gemari oleh tamu yaitu *grilled chicken steak*, bahkan ada menu *western* dan *kids* menu yang tidak ada di *order* dalam beberapa bulan, namun bahan tetap di sediakan oleh

restaurant hal ini membuat kerugian tersendiri bagi hotel. Hal ini dapat dilihat pada gambar 2. dibawah ini:



Gambar 2. Foto Persediaan Bahan Mentah Menu *A'la Carte*

Sumber: *kitchen* Hotel Daima Kota Padang 2018

Penulis juga temui masalah berdasarkan hasil wawancara dengan *chef* yaitu Banyaknya jumlah tamu lokal dengan berdasarkan data dari *HRD (Human Resources Department)* yang berjumlah rata-rata 5094 per bulannya pada periode selama bulan Oktober dengan tingkat hunian lokal 82-188 *person* perharinya, November tingkat hunian lokal 70-186 *person* perharinya, Desember tingkat hunian lokal 102-186 *person* perharinya sedangkan tamu internasional yang menginap hampir tidak ada pada setiap bulannya yang membuat beberapa menu *western* jarang diorder namun bahan seperti daging tetap *tersedia*. Dan hal ini membuat kerugian tersendiri bagi pihak hotel.

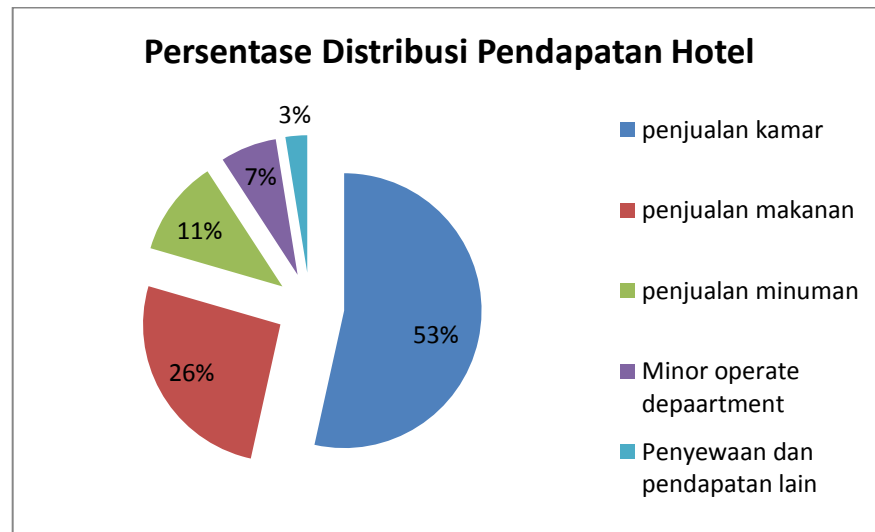
Selanjutnya penulis juga menemukan permasalahan berdasarkan hasil wawancara dengan *chef* Kurangnya minat tamu dalam memesan menu *sirloin steak dan tenderloin steak* karena mahal harganya namun tetap dijual yang mengakibatkan kerugian pihak hotel sendiri. Masalah lainnya yang penulis temui yaitu monoton dalam menu serta terbatasnya variasi menu *a'la carte* yang tersedia di *restaurant* rajo makan berdampak pada kurangnya minat tamu dalam mengorder makanan dan pendapatan terutama dari *food and beverage department* yang dapat menyebabkan kerugian hotel. Hal ini dapat dilihat pada gambar 4. dibawah ini:

DATE	NAME	ROOM	PHONE / MAIL	COMMENS
1-Sep	Bp Indrajana	402	0813 1930207	Pelayanan sangat memuaskan
2-Sep	Ibu Yisylvia	203		Menu masakan lebih variasi lagi rasanya sudah enak
3-Sep	Bp Rudy	212		Menu lauknya hanya ikan
4-Sep	Bp Trisnowo	413		Buah potong sedikit variasi
5-Sep	Bp Riko	201		Semuanya OK dan saya puas
6-Sep	Bp Dhery	208		SO far so Good
7-Sep	Ibu Sri Nita	328	0822 93663130	Pelayanan memuaskan
8-Sep	Ibu Anissa	507		Pelayanan ramah saya senang
9-Sep	Ibu Yestin Maisari	210		Menu tolong bervariasi LAGI
10-Sep	Ibu Nurul SH	309		Semua staff ramah saya senang
11-Sep	Bp Herman Yosua	428		Tingkatkan pelayanan
12-Sep	Bp Hanugrah	215		Sebaiknya ada menu pempek makanan tersebut cocok untuk sarapan
13-Sep	Ibu Aulia	211	0852 63005381	Good
14-Sep	Bp Ilhamdi	201	0813 63139570	Do the best
15-Sep	Ibu Risky	413		No Comment

Gambar 4. Guest comment menu *a'la carte*

Sumber: *Restaurant & Banquet Manager* Hotel Daima Kota Padang 2018

Menurut hasil studi *Horwath & Horwath International and Laventhol and Horwath worldwide Lodging Industry* dalam Sulastiyono (2011: 190), persentase distribusi pendapatan hotel adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Persentase Distribusi Pendapatan Hotel

Berdasarkan gambar di atas dapat dilihat bahwa persentase distribusi pendapatan hotel terbesar yaitu dari penjualan kamar sebanyak 53%, kemudian diikuti penjualan makanan sebanyak 26%, penjualan minuman sebanyak 11%, 7% dari pendapatan *minor operate department*, terakhir yaitu dari pendapatan penyewaan dan pendapatan lainnya hanya 3%.

Berdasarkan hasil penelitian pada saat wawancara pada tanggal 18 Oktober 2018 oleh peneliti dengan *restaurant & banquet manager* bapak Agus Suhendro. Mengatakan bahwa persentase distribusi pendapatan Hotel Daima Kota Padang terbesar dari penjualan kamar 55%, kemudian diikuti penjualan makanan 27%, penjualan minuman 10%, dari pendapatan *minor operate department* hanya 5%, penyewaan dan pendapatan lainnya 3% akan tetapi persentase distribusi pendapatan Hotel Daima Kota Padang terbesar tidak selalu dari kamar pada saat tertentu justru pendapatan

*restaurant*lah yang terbesar dan pendapatan yang lainnya, karena untuk distribusi pendapatan di Hotel Daima Kota Padang bersifat *relative* tergantung musim.

Dapat disimpulkan bahwa selain dari pendapatan penjualan kamar bagian makanan dan minuman termasuk memiliki peranan yang sangat penting bagi pendapatan hotel, maka dari itu pihak hotel perlu melakukan pengembangan pada bagian ini. Salah satu upayanya yaitu melakukan pengembangan dan evaluasi pada menu yang ada di *restaurant* hotel serta mengetahui menu-menu apa saja yang kurang populer sehingga pihak hotel bisa mengurangi kerugian dan meningkat pendapatan hotel dengan mengatasi masalah ini. Diperlukan analisis sebagai tahapan evaluasi bagi *Restaurant Rajo Makan* yaitu analisis metode *menu engineering* yang mana analisis ini sangat berpengaruh terhadap kelangsungan dan peningkatan pendapatan bagi hotel serta meminimalisir kerugian dan meningkatkan penjualan sekarang dan dimasa yang akan datang.

Menurut Scanlon dalam Wiyasha (2007: 94), “*it’s important to periodically evaluate the sales to identify house menu item that are creating the highest volume*”. Artinya penting untuk melakukan evaluasi hasil penjualan secara berkala untuk mengetahui jenis menu-menu apa saja yang merupakan jenis menu dengan penjualan tinggi. Salah satu upaya untuk melakukan evaluasi ini yaitu dengan menggunakan metode *menu engineering*. Menurut Drysdale dan Aldrich (2002: 106), “*Menu engineering* adalah pendekatan untuk evaluasi harga menu, desain, dan

pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang”. Dan menurut Ninemeier (2001: 110-111), “Analisa *menu engineering* merupakan pendekatan yang digunakan untuk mengevaluasi *item* sebuah menu untuk menentukan apakah *item* yang memiliki *profit* tinggi telah laku dijual”. Dengan menggunakan *four box analysis* di dalam metode *menu engineering* yang berguna untuk memudahkan dalam mengevaluasi dan mengambil tindakan akan menu yang telah dianalisis dan dikelompokkan kedalam *four box analysis*, hal tersebut dapat meminimalisir terjadinya kerugian dan meningkatkan *profit* dengan mengetahui tingkat popularitas yang tinggi.

Dari masalah yang telah penulis jelaskan di atas, untuk mencapai hasil penjualan dan pendapatan yang maksimal, pihak manajemen perlu melakukan evaluasi lebih dalam mengenai tingkat popularitas sejauh mana menu yang ada di *Restaurant Rajo Makan* digemari oleh pelanggan dan tingkat profitabilitas sejauh mana kemampuan untuk mengukur efektifitas pengelolaan penjualan menu yang dapat dilihat dari penjualan dan investasi melalui menu engineering ini. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu *A’la Carte* Melalui Metode *Menu Engineering* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang**”.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Adanya menu yang kurang digemari oleh tamu yaitu *grilled chicken steak*, bahkan ada menu *western* dan *kids* menu yang tidak ada diorder dalam beberapa bulan, namun tetap di sediakan oleh *restaurant*.
2. Banyaknya tamu lokal membuat beberapa menu *western* jarang diorder namun bahan seperti daging tetap *tersedia*. Dan hal ini membuat kerugian tersendiri bagi pihak hotel.
3. Kurangnya minat tamu dalam memesan menu *sirloin steak* dan *tenderloin steak* karena mahalnya harga namun tetap dijual yang mengakibatkan kerugian pihak hotel sendiri.
4. Monoton dalam menu serta terbatasnya variasi menu *a'la carte* yang tersedia di *restaurant* rajo makan berdampak pada kurangnya minat tamu dalam mengorder makanan.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi penelitian ini pada analisis tingkat popularitas dan profitabilitas menu *a'la carte* melalui metode *menu engineering* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang.

D. Rumusan Masalah

Sesuai dengan batasan masalah di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana popularitas menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?
2. Bagaimana profitabilitas menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?
3. Bagaimana posisi menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?

E. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan popularitas menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?
2. Mendeskripsikan profitabilitas menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?
3. Menganalisis posisi menu *A'la Carte* di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang?

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian adalah:

1. Bagi Hotel Daima Kota Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan membantu pihak hotel khusus pada bagian *Food and Beverage Department* dalam mengevaluasi menu yang ditawarkan kepada tamu.

2. Bagi Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang

Semoga dapat menambah wawasan, memperkaya penelitian, serta menjadi referensi mata kuliah Manajemen Divisi Makanan dan Minuman di Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Perhotelan.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi, gambaran, dan sebagai bahan perbandingan untuk melakukan penelitian dalam bidang jasa boga sehubungan dengan *menu engineering*.

4. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan peneliti serta menjawab keingintahuan peneliti terkait tentang analisis *menu engineering* serta pengaplikasiannya dalam usaha *restaurant*, serta hasil penelitian ini digunakan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST).