

**ANALISIS POSISI MENU *A'LA CARTE ANAI COFFEE SHOP RESTAURANT*
MELALUI METODE *MENU ENGINEERING* DI ROYAL DENAI
BUKITTINGGI**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program studi DIV
Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan Universitas Negeri Padang*



Oleh :
YULIA NINGSI
14135128/2014

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS POSISI MENU *A'LA CARTE ANAI COFFEE SHOP RESTAURANT*
MELALUI METODE *MENU ENGINEERING*

Nama : Yulia Ningsi
NIM/BP : 14135128/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19700924 200312 2001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

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

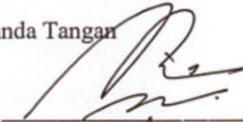
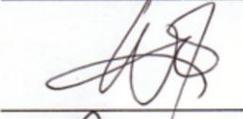
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul : Analisis Posisi Menu *A'la Carte Anai Coffee Shop Restaurant*
Melalui Metode *Menu Engineering*
Nama : Yulia ningsi
NIM/BP : 14135128/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dr.Kasmita, S.Pd, M.Si 1.	
2. Anggota : Waryono S.Pd, MM. Par 2.	
3. Anggota : Pasaribu, S.ST. Par, M.Si. Par 3.	



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 : Yulia Ningsi
NIM/TM : 14135128/2014
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Analisis Posisi Menu *A’la Carte* Anai *Coffee Shop Restaurant* Melalui Metode Menu Engineering Di Royal Hotel Denai Bukittinggi”

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,



Yulia Ningsi
NIM/BP. 14135128/2014

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

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Menu A’la Carte Anai Coffee Shop Restaurant Melalui Metode Menu Engineering Di Royal Denai Hotel Bukittinggi**”. 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. Ibu Dr.Kasmita, Sp.d, M.Si 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 Pasaribu, SST. Par, M.Si.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 Denai Hotel Bukittinggi, 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, Agustus 2019
Penulis.

Yulia Ningsi
Nim. 14135128/2014

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	11
C. Batasan Masalah	11
D. Rumusan Masalah.....	11
E. Tujuan Penelitian.....	12
F. Manfaat Penelitian.....	12
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	13
1. Restoran	13
2. Menu.....	16
3. Metode Menu <i>Engineering</i>	20
B. Kerangka Konseptual	24
C. Pertanyaan Penelitian	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Variabel Penelitian	26
C. Definisi Operasional Variabel	27
D. Populasi dan Sampel Penelitian	28
1. Populasi Penelitian	28
2. Sampel Penelitian.....	28
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
1. Jenis Data	29
2. Teknik Pengumpulan Data	29
F. Instrumen Penelitian.....	29
G. Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	35
B. Pembahasan.....	62
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	65
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Menu Anai <i>Coffee shop Restaurant Menu</i>	3
Tabel 2. Klasifikasi Menu <i>Engineering</i> dan Menu Action	23
Tabel 3. Panduan Observasi Menu <i>A'la Carte</i> di Anai <i>Coffee Shop</i> Royal Denai Bukittinggi	30
Tabel 4. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Salad)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi	38
Tabel 5. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Soup)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi	38
Tabel 6. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Maincourse)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	39
Tabel 7. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Indonesia Choice)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi .	40
Tabel 8. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Sandwich)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	41
Tabel 9. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Favorite the Chinese)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi	42
Tabel 10. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Beverage)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffe Shop Restaurant</i> Bukittinggi	43
Tabel 11. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Salad)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	44
Tabel 12. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Soup)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi	45
Tabel 13. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Maincourse)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	46

Tabel 14. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Indonesia Choice)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi</i>	46
Tabel 15. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Sandwich)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi</i>	48
Tabel 16. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Favorite The Chinese)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi</i>	49
Tabel 17. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu <i>A'la Carte (Beverage)</i> Pada Bulan Juli 2018 di <i>Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi</i>	49
Tabel 18. Analisis Kategori Menu <i>A'la Carte</i> di <i>Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi</i>	57
Tabel 19. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Star</i>) pada bulan Juli 2018	58
Tabel 20. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Plowhorse</i>) pada bulan Juli 2018.....	59
Tabel 21. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Puzzle</i>) pada bulan Juli 2018	60
Tabel 22. Strategi Untuk Dapat Meningkatkan Potensi Menu <i>A'la Carte</i> Kategori (<i>Dog</i>) pada bulan Juli 2018	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Chiller Kitchen Anai coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	6
Gambar 2. Grafik penjualan menu restoran	9
Gambar 3 <i>Four Box Analysis</i> Dengan Metode Menu <i>Engineering</i>	23
Gambar 4. Kerangka Konseptual	25
Gambar 5. <i>Four Box Analysis (Salad)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> bulan juli 2018.....	50
Gambar 6. <i>Four Box Analysis (Soup)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juli 2018	51
Gambar 7. <i>Four Box Analysis (maincourse)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juli 2018	52
Gambar 8. <i>Four Box Analysis (Indonesia choice)</i> dengan Metode <i>Menu</i> <i>Engineering</i> Bulan Juli 2018.....	53
Gambar 11. <i>Four Box Analysis (Sandwich)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juli 2018	54
Gambar 12. <i>Four Box Analysis (Favourite the chinnese)</i> dengan Metode <i>Menu</i> <i>Engineering</i> Bulan Juli 2018.....	55
Gambar 13. <i>Four Box Analysis (Beverage)</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Juli 2018	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

1. Surat Izin Penelitian di Daima Hotel Padang.....	74
2. Panduan Observasi Menu <i>A'la carte</i> di Anai <i>Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	75
3. Standart Recipe Food Menu <i>A'la carte</i> di Anai <i>Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	76
4. Standart Recipe Beverage di Restaurant Anai <i>Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi.....	77
5. Data Penjualan Menu <i>A'la carte</i> di Anai <i>Coffee Shop Restaurant</i> Bukittinggi	78
6. Menu Engineering WorkSheet Salad bulan Juli 2018.....	79
7. Menu Engineering WorkSheet soup bulan Juli 2018.....	80
8. Menu Engineering WorkSheet maincourse bulan Juli 2018.....	81
9. Menu Engineering WorkSheet Indonesia Choice bulan Juli 2018.....	82
10. Menu Engineering WorkSheet Sandwich bulan Juli 2018.....	83
11. Menu Engineering WorkSheet Favorite the Chinnese bulan Juli 2018.....	84
12. Menu Engineering WorkSheet Beverage bulan Juli 2018.....	85

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sumber andalan dalam menghasilkan devisa daerah yang memiliki dampak positif bagi daerah maupun penghuni daerah diantaranya yaitu, terciptanya lapangan pekerjaan yang luas bagi masyarakat sekitar. Pariwisata merupakan kegiatan yang dilakukan wisatawan sehingga terjadinya hubungan timbal balik antara wisatawan dengan lingkungan sekitar tempat wisata. Pariwisata tidak lepas dari kata yang disebut dengan perjalanan (*travel*). Kota Bukittinggi merupakan salah satu daerah tujuan perjalanan wisatawan, yang mana kota ini memiliki potensi sumber daya alam, wisata belanja, wisata kuliner, dan wisata tempat-tempat bersejarah. Bukittinggi merupakan sebuah kota yang sudah menjadi tujuan utama bagi wisatawan yang berkunjung ke Sumbar. Sebagai kota wisata, kota Bukittinggi memiliki beberapa potensi wisata yang bisa menarik kunjungan wisatawan nusantara dan mancanegara, sehingga membuat pariwisata kota Bukittinggi semakin berkembang. Pertumbuhan dan perkembangan pariwisata di Kota Bukittinggi telah mendorong lahirnya para pengusaha-pengusaha di bidang jasa pariwisata seperti : hotel, restoran, kafe, dan lain-lainnya.

Salah satu hotel berbintang (***) di Bukittinggi yaitu Royal Denai Hotel yang, menyediakan fasilitas penginapan dan fasilitas restoran, dengan kapasitas 71 kamar, yaitu 8 kamar *studio room* , 16 kamar *superior*, 39 kamar *deluxe 2*, 4 kamar *junior suite*, 2 kamar *denai suite*, yang terletak di jalan Dr.

A. Rivai Nomor 26 Bukittinggi dan juga memiliki akses yang dengan beberapa tempat wisata yang ada di kota Bukittinggi. Royal Denai Hotel Bukittinggi, mempunyai 2 (dua) gedung (*hotel group*), salah satunya terletak di jalan Yos Sudarso Nomor 7A Bukittinggi dengan nama Royal Denai View Hotel, yang masing-masing gedung mempunyai perbedaan. Royal Denai Hotel Bukittinggi menawarkan kombinasi yang unik dari akomodasi hotel dan pelayanan.

Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas yang mendukung kelancaran dan kenyamanan tamu yang menginap di hotel, baik fasilitas kamar, fasilitas makanan dan minuman, serta fasilitas umum yang dibutuhkan tamu. Hotel ini terdiri dari 6 *department* yaitu *front office department*, *housekeeping department*, *food and beverage department*, *sales and marketing department*, *accounting department*, *human resource department*. *Food and Beverage Department* yaitu salah satu departemen di hotel yang memiliki fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman kepada tamu, baik yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel.

Menurut Arief, (2005:113) "*Food and Beverage Department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel baik dalam kamar, restoran, *coffee shop*, *banquet*, makanan karyawan dan sebagainya". *Food and Beverage Department* ini mempunyai peranan yang sangat penting dari sumber pendapatan hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman. Apabila

bagian ini dikelola secara professional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel.

Anai Coffee Shop Restaurant merupakan bagian yang tergabung ke dalam *Food and Beverage Department* di Royal Denai Bukittinggi. *Anai Coffee Shop Restaurant* merupakan restoran hotel yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu luar yang tidak menginap di hotel. *Anai Coffee Shop Restaurant* terletak di disamping *lobby* dengan kapasitas 125 orang. *Anai Coffee Shop Restaurant* menyediakan *breakfast, lunch, dinner, supper, room service order* dan menu yang ditawarkan adalah *buffet, set menu, a'la carte, take away*, menawarkan suasana yang hangat.

Menu-menu yang ditawarkan di restoran ini beragam dan menjadi daya tarik bagi tamu yang menikmati makanan dan minuman di restoran ini. Dapat dilihat di tabel 1 di tabel ini :

Menu Restaurant Anai Coffee Shop

No	Menu A'la Carte	Harga
Salad		
1	Fruit salad	Rp.23.000
2	Chicken Salad	Rp. 25.000
3	Fresh garden salad	Rp.25.000
4	Rusian eeg Salad	Rp.25.000
soup		
1	Chicken Cream Shop	Rp.26.000
2	Soto Padang	Rp.28.000
3	Soup Bakso	Rp.30.000
4	Asparagus Chicken cream Soup	Rp.28.000
5	Soto Ayam Pedas ala denai	Rp.28.000
6	Beef crear shop	Rp.32.000

Indonesia Food (Main Course)		
1	Nasi Goreng Denai	Rp.35.000
2	Mie goreng	Rp.35.000
3	Sate Ayam Saus Kacang	Rp.38.500
4	Bihun goreng	Rp.35.000
5	Dendeng Balado	Rp.45.000
6	Rendang	Rp.49.500
7	Ayam Goreng Saus Kecap	Rp.42,350
8	Ayam Goreng Kalasam	Rp.42,350
9	Tongseng Sapi	Rp.56.000
10	Ayam Batokok Ala Denai	Rp.38.500
11	Ayam Bakar Bumbu Minang	Rp.38.500
12	Dendeng Bakar Batakok	Rp.45,000
favorite the chinnese		
1	Daging Tumis Jahe	Rp.49.500
2	Daging Tumis Jamur	Rp.49.500
3	Ikan Gurami Asam Manis	Rp.v45.000
4	Ayam Goreng Mandarin	Rp.38.500
5	Cap Cay Goreng/Kuah	Rp.33.000
6	Fuyung Hai	Rp.27.500
Hot From Kitchen		
1	Sirloin Steak	Rp.100.000
2	Tenderion Steak	Rp.110.000
3	Beef Steak/Paper Steak	Rp.105.000
4	Beef Straganof	Rp.105.000
5	Beef Steak Ala Panorama	Rp.95.000
6	Chicken Steak	Rp.80.000
7	Chicken Gordon Blue	Rp.84.500
8	Ayam Goreng Tepung	Rp.52.000
9	Ayam Goreng Pop	Rp.52.000
10	Nasi Putih	Rp.9.000
Egg & Pasta		
1	Ommelette Of Your Choice	Rp.27,500
2	Half Boiled Eggs	Rp.22.000
3	Poached Boiled Eggs	Rp.25.000
4	Scramble Eggs	Rp.27,500

5	Mie Goreng Special	Rp.35.000
6	Mietiw Goreng	Rp.31.000
7	Sandwich	Rp.35.000
8	Club Sandwich	Rp.35.000
9	French Toast	Rp.22.000
10	Spaghetti Bolognaise	Rp.55.000
Makanan Ringan / Supper Meals		
1	Pisang Goreng	Rp.17.000
2	Kentang Goreng	Rp.20.000
3	Lumpia	Rp.17.000
4	Pancake	Rp.21.000
5	Tahu / Tempe Goreng	Rp.15.000
6	Fried Chicken Nugget	Rp.22.000
Beverage (Fresh Juice and Coffee or Tea)		
1	Fresh Orange Juice	Rp.33.000
2	Fresh Papaya Juice	Rp.27.500
3	Fresh Tomatto Juice	Rp.27.500
4	Fresh Carrot Juice	Rp.27.500
5	Fresh Watermelon Juice	Rp.27.500
6	Fresh Pienapple Juice	Rp.27.500
7	Fresh Corn Juice	Rp.27.500
8	Fresh Lemon Juice	Rp.27.500
9	Large beer	Rp.70.000
10	Sprite	Rp.15.000
11	Cola cola	Rp.15.000
12	Fanta	Rp.15.000
13	Cappucino With Milk	Rp.25.500
14	Milk	Rp.20.000
15	Tea With Milk	Rp.25.000
16	Coffee Ginseng	Rp.22.000
27	Coffee With Milk	Rp.25.000
18	Milo With Milk	Rp.26.000
19	Nescafe With Milk	Rp.15.000

Tabel 1. Daftar Menu *A'la Carte* di Anai coffee Shop Restaurant di Royal Denai Hotel Bukittinggi

Menurut Sugiarto dan Sulastriningrum (2001: 106) “Menu adalah daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk di hidangkan mulai dari makanan pembuka (*starter*) sampai dengan makanan penutup (*dessert*)”.

Berdasarkan hasil prapenelitian yang peneliti lakukan pada 1 Oktober 2018 di *Anai Coffee Shop Restaurant* Bukittinggi, serta formasi-informasi yang diperoleh dari *Sous Chef Hotel*, peneliti menemukan banyak bahan makanan mentah yang diletakkan tidak sesuai pada tempatnya dalam *chiller kitchen* seperti bumbu halus (*kunyit, jahe, dll*) daging, daging ayam, *stock* santan dalam satu *chiller kitchen*. Bahan baku mentah akan terkontaminasi oleh bahan lainnya. Banyak bahan baku mentah yang ter-stok di *chiller kitchen* untuk menu yang jarang diolah, sehingga bahan baku mentah tidak fresh lagi dan tetap diolah jika ada orderan tamu. Hal ini dapat dilihat gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Chiller Kitchen

Berdasarkan hasil penelitian, penulis mendapatkan informasi dari *Food And Beverage Manager* adanya menu yang kurang digemari oleh tamu yaitu *tender loin steak*, bahkan ada menu *salad* yang tidak ada diorder dalam beberapa bulan, namun tetap disediakan oleh restoran. Hal ini menimbulkan kerugian tersendiri bagi hotel. Penulis juga temui masalah pada saat wawancara dengan *chef* yaitu banyaknya tamu lokal membuat beberapa menu *western* jarang diorder namun bahan seperti daging tetap *terstock*.

Selanjutnya penulis juga menemukan permasalahan berdasarkan hasil wawancara dengan *chef*, kurangnya minat tamu dalam memesan *tenderloin steak* karena mahalnya harga namun tetap dijual yang mengakibatkan kerugian pihak hotel sendiri. Masalah lainnya yang penulis temui yaitu menu yang monoton serta terbatasnya variasi menu *a'la carte* yang tersedia di *Anai Coffe Shop Restaurant* akan berdampak pada kurangnya minat tamu dalam mengorder makanan dan pendapatan terutama dari *food and beverage department* yang dapat menyebabkan kerugian hotel.

Sedangkan menurut pihak Hotel *Food And Beverage Manager* bahwa penyimpanan bahan makanan di *chiller* sangat mementingkan *hygiene* disetiap bahan makanan tersebut, sehingga bahan makanan yang tersimpan tersebut bertahan sesuai bahan makanan yang akan disimpan seperti, daging ayam potong akan bertahan sampai empat bulan di *chiller*, daging ayam yang telah di masak bertahan dua bulan sedangkan daging sapi mentah bertahan lima sampai enam bulan, daging untuk bahan *steak* bisa disimpan dalam *chiller* enam bulan sampai dengan sembilan bulan dan daging yang telah

dimasak hanya bertahan satu sampai dua bulan saja, selanjutnya bahan makanan seperti sayur-sayuran dan bumbu dapur lainnya hanya bertahan dua minggu sampai satu bulan di dalam *freezer*. Selama kebersihan *chiller* dijaga maka berdampak baik terhadap bahan makanan yang di simpan di dalamnya.

Menurut Fadiati (2011: 129), “Penyimpanan bahan makanan adalah bagaimana meletakkan bahan-bahan makanan tersebut sehingga mudah untuk diperoleh jika diperlukan, membuat laporan bahan makanan dan menjaga ruang penyimpanan tetap bersih”, sedangkan menurut Ruffino dan Bartono (2010:174), menyatakan bahwa “selain pengadaan barang oleh *purchasing*, standar penyimpanan bahan makanan juga penting karena cara penyimpanan yang salah dapat mempengaruhi kualitas barang yang disimpan”.

Peningkatan kualitas produk juga sangat tergantung pada sistem penyimpanan bahan makanan. Teknik penyimpanan yang salah akan mengakibatkan menurunnya kualitas bahan makanan yang mengakibatkan penurunan kualitas produk, selain itu penurunan kualitas bahan juga menimbulkan kerugian bagi pihak hotel.

Persentase tingkat penjualan menu *a'la carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant* belum mencapai target yang diinginkan, dengan grafik presentasi dari Januari target 80% sedangkan pencapaian hanya 60% selanjutnya Februari dengan target 85% dengan pencapaian 75%, Maret target 75% pencapaian 60%, April target 90% pencapaian 80%, Mei target 85% dengan pencapaian 80%, Juni target 95% pencapaian 75%, Juli target 75% pencapaian 55%, Agustus target 80% pencapaian 65%, September target 75% pencapaian

60%, Oktober target 80% pencapaian 65% November target 100% pencapaian 80% dan Desember target 90% pencapaian 80%. Maka dari hasil presentasi tersebut tidak terpenuhi target setiap bulan dari menu restoran tersebut, untuk lebih jelas gambar presentasi penjualan menu di *anai coffee shop Restaurant* dilihat pada gambar 2 di bawah



Gambar 2. Grafik Penjualan Menu Restoran

Bagian makanan dan minuman memiliki peranan yang sangat penting bagi pendapatan hotel, oleh karena itu pihak hotel perlu melakukan evaluasi terhadap menu yang ditawarkan. Salah satu upayanya yaitu melakukan pengembangan dan evaluasi pada menu yang ada di restoran hotel serta mengetahui menu-menu apa saja yang kurang populer, sehingga pihak hotel bias mengurangi kerugian dan meningkat pendapatan hotel dengan mengatai masalah ini.

Diperlukan analisis sebagai tahapan evaluasi bagi *Anai Coffee Shop Restaurant* yaitu dengan menggunakan 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, disain, 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 analisis* di dalam metode *menu engineering* yang berguna untuk memudahkan dalam mengevaluasi dan mengambil tindakan akan menu yang telah di analisis dan dikelompokkan kedalam *four box analisis*, hal tersebut dapat meminimalisir terjadinya kerugian dan meningkatkan *profit* dengan mengetahui tingkat popularitas yang tinggi.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Analisis Posisi Menu A’la Carte Anai Coffee Shop**”

Restaurant Melalui Metode Menu Engineering di Royal Denai Hotel Bukittinggi”.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Bahan baku yang tersimpan terlalu lama di *chiller* karena jarang diolah dalam waktu dekat menimbulkan kerusakan bahan makanan.
2. Adanya bahan baku mentah yang sudah lama ter-*stock* di *kitchen* dikarenakan kelalaian karyawan.
3. Beberapa menu yang tidak di-*order* dalam beberapa bulan, namun bahan baku tetap disediakan, dan menimbulkan kerugian dari segi ekonomi.
4. Kenaikan persentase tingkat penjualan makanan di *Anai Coffee Shop Restaurant* belum mencapai target yang diinginkan.
5. Kurangnya minat pemesanan menu western karna mahalnya harga.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi penelitian ini pada Analisis Posisi Menu A’la Carte Anai Coffee Shop *Restaurant* Melalui Metode Menu Engineering di Royal Denai Hotel Bukittinggi

D. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tingkat profitabilitas menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi*?
2. Bagaimana tingkat popularitas menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi*?
3. Bagaimana posisi penjualan menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi*?

E. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis popularitas menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi* ?
2. Menganalisis profitabilitas menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi*?
3. Menganalisis posisi penjualan menu *A'la Carte* di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Bukittinggi*?

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian adalah:

1. Bagi Royal Denai Bukittinggi

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

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

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 posisi *menu* serta pengaplikasiannya dalam usaha restoran, serta hasil penelitian ini digunakan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Analisis

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Analisis adalah penguraian suatu pokok atas berbagai bagiannya dan penelaahan bagian itu sendiri serta hubungan antar bagian untuk memperoleh pengertian yang tepat dan pemahaman arti keseluruhan. Menurut Darminto (2002: 52). “analisis merupakan penguraian suatu pokok atas berbagai bagiannya dan penelaahan bagian itu sendiri, serta berbagai bagian untuk memperoleh pengertian yang tepat dan pemahaman arti keseluruhannya“. Sedang Menurut Sharul (2000: 48), “analisis merupakan melakukan evaluasi terhadap kondisi dari pos-pos atau ayat-ayat yang berkaitan dengan akuntansi dan alasan-alasan yang memungkinkan tentang perbedaan yang muncul”.

2. Restoran

Restoran berasal dari kata dalam bahasa perancis restoran yang berarti menyediakan makanan. Menurut Soekresno (2001: 16) “restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara operasional”. Sedangkan menurut Sugiarto dan Sulartimingrum (2003: 77) “restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan

para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya,

Sedangkan menurut Arief (2005: 31)” restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun dekat dari rumahnya”. Berdasarkan beberapa pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat disebagian atau diseluruh bangunan yang permanen, yang menjual makanan dan minuman serta memberikan pelayanan sepenuhnya kepada tamu dan dapat menikmati hidangan yang diinginkan dengan membayar harga yang telah di tentukan.

Sedangkan menurut Suarthana dalam Waryono (2013), dijelaskan bahwa jenis-jenis restoran yakni:

- a. *Coffee shop*, adalah restoran yang dibuka untuk *breakfast, lunch*, dan *dinner* dan memberikan pelayanan sederhana dan cepat dengan harga makanan dan minuman yang relatif murah.
- b. *Room Service*, adalah restoran yang dibuka untuk *breakfast, lunch*, dan *dinner* dimana makanan tamu dapat dihidangkan di dalam kamar tamu yang menampilkan menu sederhana dan cepat dengan harga yang relatif murah.
- c. *Dining room*, adalah restoran yang dibuka hanya pada waktu *dinner* dengan tamu yang memiliki tujuan berkunjung adalah untuk menikmati

dinner dan hiburan yang menampilkan menu yang lengkap dan mewah dengan harga yang relatif mahal.

- d. *Supper Club*, adalah restoran yang buka pada larut malam untuk *dinner* dan *supper* dengan tujuan tamu untuk menikmati makanan dan hiburan dengan menu makanan yang lengkap serta pelayanan yang mewah dengan harga yang relatif mahal.

Menurut Soekresno dalam Waryono (2013), dilihat dari pengelolaan sistem penyajian restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu:

- a. Restoran formal, adalah industri jasa pelayanan makanan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif. Contoh : *Main Dining Room*.
- b. Restoran informal, adalah industri jasa pelayanan makanan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti. Contoh : *Coffee, Coffee shop, canteen, Cafe*.
- c. *Specialities* restoran, adalah industri jasa pelayanan makanan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Contoh : *Japanese Restaurant, Chinese Restaurant*.

Berdasarkan beberapa pendapat para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa restoran dibedakan dari dari sistem pengelolaan, sistem penyajian, sistem pelayanan, tempat, harga serta jenis makanan dan minuman yang di tawarkan di restoran tersebut.

3. Menu

Menurut Mertayasa (2012: 112-116), jenis-jenis menu berdasarkan bentuk penawaran, yaitu dilihat dari sisi bagaimana menu itu disusun dan ditawarkan kepada tamu, bentuk penawaran ini menyangkut harga. Berdasarkan bentuk penawaran ini, maka menu dapat diklasifikasikan menjadi:

a. *A'la Carte Menu*

Merupakan suatu daftar makanan dimana untuk masing masing makanan tersebut tercantum harga sendiri-sendiri. Artinya, tamu memiliki kesempatan untuk memilih makanan sesuai dengan selera dan kemampuannya untuk membayar.

b. *Table D'hote Menu*

Merupakan daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti. Artinya, dalam *table d'hote* menu ini tidak ada banyak pilihan bagi tamu dan biasanya menu semacam ini akan banyak dihidangkan dalam melayani tamu grup, karena akan lebih mudah mempersiapkan dan melayaninya.

c. *Special Party Menu*

Menu untuk *banquet* dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan dengan pemesan dan pihak hotel. Susunan menu dibuat setelah melalui pembicaraan dengan *banquet manager* atau penanggung jawab lain yang ditunjuk untuk menanganinya. Ada beberapa jenis *Special Party Menu*, sebagai berikut :

1) *Cocktail Party*

Perayaan ini biasanya mengambil waktu antara makan siang dan makan malam. Undangan dibuat untuk beberapa alasan, seperti pembukaan gedung baru, pembukaan kantor-kantor cabang, konferensi pers, olahraga, politik, pameran, dan lain-lain.

2) *Business Lunch*

Susunan menu harus dibuat dari makanan yang ringan dan mudah dicerna, sehingga tidak menyebabkan kelelahan. Yang harus diperhatikan adalah nilai-nilai *nutritive*, kualitas, dan rasa makanan yang dihidangkan.

3) Rombongan *Tourist*

Menu disusun berdasarkan bagaimana grup yang akan datang, apakah *tourist* itu datang dari daerah/negeri lain atau rombongan tersebut terdiri dari wanita/pria atau anak-anak muda/orang-orang tua.

4) *State Banquet*

Menu disini dapat berupa menu yang sederhana sampai yang paling mewah. Karena jamuan ini merupakan jamuan kehormatan sehingga segala sesuatu harus disusun dan dikerjakan dengan teliti. Menu yang dihidangkan bagi tamu adalah jenis makanan yang paling baik dan merupakan sesuatu yang khusus dari negeri kita.

5) Bentuk Hidangan

- a) Hidangan makan pagi (*Breakfast*)
- b) Hidangan makan siang (*Lunch*)

- c) Hidangan makan malam (*Dinner*)
- d) Hidangan makan tengah malam (*Supper*)

Sedangkan menurut Sulastiyono dalam Oktarina (2013:16-17) menu dikelompokkan menjadi beberapa jenis yaitu:

a. *A'la Carte Menu* atau kartu (*form the card*)

Merupakan permanen dan standar menu yang ada disuatu restoran. *A'la Carte Menu* mencantumkan daftar hidangan lengkap yang terdapat di restoran tersebut beserta harga masing-masing makanan. *A'la Carte Menu* mempunyai ciri-ciri atau karakter sebagai berikut :

- 1) *A'la Carte Menu* mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh perusahaan tersebut.
- 2) *A'la Carte Menu* memberi peluang yang cukup luas kepada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.
- 3) Setiap jenis makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang dibayar harus sesuai harga makanan yang dipesan.
- 4) Makanan akan dimasak bila dipesan. Dengan demikian setiap pemesanan memerlukan jangka tertentu untuk menunggu hingga makanan tersebut siap untuk dihidangkan.

b. *Table D'hote Menu*

Adalah susunan hidangan lengkap (*complete meal*) dengan harga yang pasti. Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan (*courses*). Untuk tetap menjaga kepuasan tamu,

maka restoran biasanya mencantumkan beberapa makanan untuk masing-masing kelompok. Tamu dapat memilih satu diantara kelompok tersebut, misalnya: pada kelompok tersebut terdapat pembuka (*starter*) tercantum 3 makanan, kelompok sop (*soup*) tercantum 3 jenis *soup* dan demikian dengan kelompok yang lainnya. *Table D'hote Menu* terdiri atas:

- 1) *Fix menu* adalah menu dengan hidangan tertentu. Seandainya ada pilihan dari hidangan dari susunan menu tersebut, hanya diperkenankan untuk memilih satu hidangan saja. Harga menu ini sudah ditentukan (*fix price*).
- 2) *American Plan* adalah jenis menu yang termasuk harga kamar. Menu ini dapat berupa *a'la carte* menu (tanpa harga) atau berupa *fixed course* menu berupa *buffet*.
- 3) *Banquet*, biasanya digunakan untuk jamuan makan bersama dengan jenis hidangan dan harga tertentu.
- 4) *Carte du jour and plate du jour* atau menu harian (*card of the day*) adalah kombinasi antara *a'la carte* dan *table d'hote menu*. Biasanya menu ini merupakan hidangan standar-standar menu.

Berdasarkan pendapat ahli di atas dapat ditarik kesimpulannya bahwa menu dapat dibedakan berdasarkan bentuk penawaran serta karakteristik restoran yang menyediakan menu tersebut dan pedoman bagi *waiters* untuk menyiapkan makanan atau hidangan dan petunjuk bagi

mereka yang akan menikmati makanan atau minuman di menu tersebut dan akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan tersebut dibuat.

2. Metode Menu *Engineering*

a. Menu *Engineering*

Menurut Adams (2002:106), menu *engineering* adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, disain, dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang, menurut Jack D. Ninemeier, (2011: 110-111), analisa menu *engineering* merupakan pendekatan yang digunakan mengevaluasi item sebuah menu untuk menentukan apakah item yang memiliki profil tinggi telah laku dijual, sedangkan menurut Hubeis dan Manu Habsari dikutip dalam (Oktarina 2017:16), “Menu *engineering* adalah suatu proses bertahap yang didisain untuk membantu manajemen untuk mengevaluasi harga menu saat ini dan masa mendatang, komposisi menu dan merancang keputusan mengenai harga dan menu”.

Berdasarkan pendapat para ahli di atas dapat ditarik kesimpulannya bahwa menu *engineering* adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu saat ini dan masa mendatang serta pembaharuan desain untuk merancang keputusan mengenai harga dan menu.

b. Analisis Menu

Menurut Ninemeier (2011: 110-111), “Analisa menu *engineering* adalah pendekatan yang digunakan mengevaluasi item sebuah menu untuk menentukan apakah item yang memiliki *profit* tinggi telah laku dijual”. Menurut Kasavana dalam (Swantari 2012), dua elemen dasar yang menjadi fokus perhatian dalam analisis menu ini adalah sebagai berikut:

1) *Menu Mix (MM)*

Menu Mix suatu analisis terhadap jumlah porsi makanan yang terjual pada periode tertentu. Untuk mengetahui apakah menu *item* tersebut memiliki tingkat popularitas tinggi atau rendah, informasi yang diperlukan adalah :

a) *Menu Mix Percentage*

Untuk mendapatkan *Menu Mix Percentage* adalah dengan membagi *menu mix* dengan total *menu mix* kemudian dikalikan 100%, dengan rumus:

$$\frac{\text{Menu Mix (MM)}}{\text{Total Menu Mix}} \times 100\%$$

b) *Menu Mix Category*

Menu Mix Category didapat dengan rumus satu perjumlah menu dikali 70% kemudian dikalikan total *Menu Mix* yang disebut dengan rumus *Menu Mix Achievement Rate*:

$$\frac{1 \times 70\%}{\text{Jumlah Menu (N)}} \times \text{Total Menu Mix}$$

2) *Contribution Margin (CM)*

Contribution Margin (CM) / profitabilitas adalah selisih antara harga jual makanan yang digunakan untuk menutup biaya-biaya lain seperti biaya *over head*, pegawai dan keuntungan. Dari uraian diatas CM dapat dirumuskan :

$$CM = \text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok}$$

c. Klasifikasi Menu *Engineering*

Menurut Ninemeier (2011:110-111), Disebut juga proses *menu engineering Four Box Analysis* yaitu analisa yang berbentuk empat kotak ini menggambarkan kategori sebuah menu yang telah dianalisa dari *group rank* yang terdapat di *Menu Mix Analysis*. Empat kotak ini terdiri dari:

1) *Stars*

Merupakan golongan menu yang tinggi tingkat kepopuleran dan kontribusi marjinya.

2) *PlowHorse*

Menu yang tingkat popularitasnya tinggi tetapi kontribusi marjinya rendah. Menu ini tidak memberikan keuntungan banyak, tetapi memberikan kontribusi penjualan yang tinggi.

3) *Puzzle*

Merupakan golongan menu yang tingkat kepopulerannya rendah namun memiliki kontribusi margin yang tinggi.

4) *Dogs*

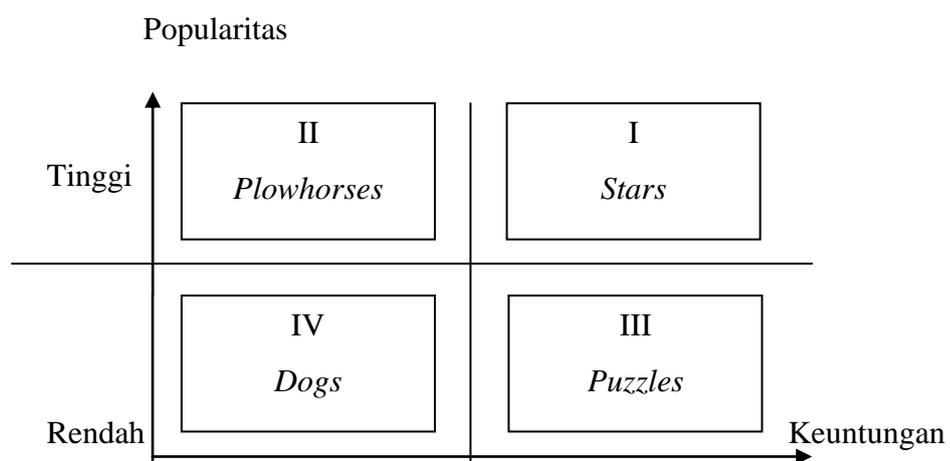
Merupakan golongan menu yang tingkat kepopuleran dan kontribusi marginnya rendah.

Tabel 2. Klasifikasi Menu *Engineering* dan Menu *Action*

Klasifikasi Item Menu	Syarat yang Dipenuhi	Menu Action
Stars	Profit tinggi, popularitas tinggi	Pertahankan
Puzzles	Profit tinggi, popularitas rendah	Disusun ulang atau dimodifikasi harga
Dogs	Profit rendah, popularitas rendah	Diganti atau dihapus
Plowhorses	Profit rendah, popularitas tinggi	reposisi

Sumber Wiyasha (2007:215)

Klasifikasi menu yang ada di tabel 1. dapat digambarkan dalam gambar pada kotak seperti di bawah ini :



Gambar 3. Four Box Analysis dengan Metode Menu *Engineering*

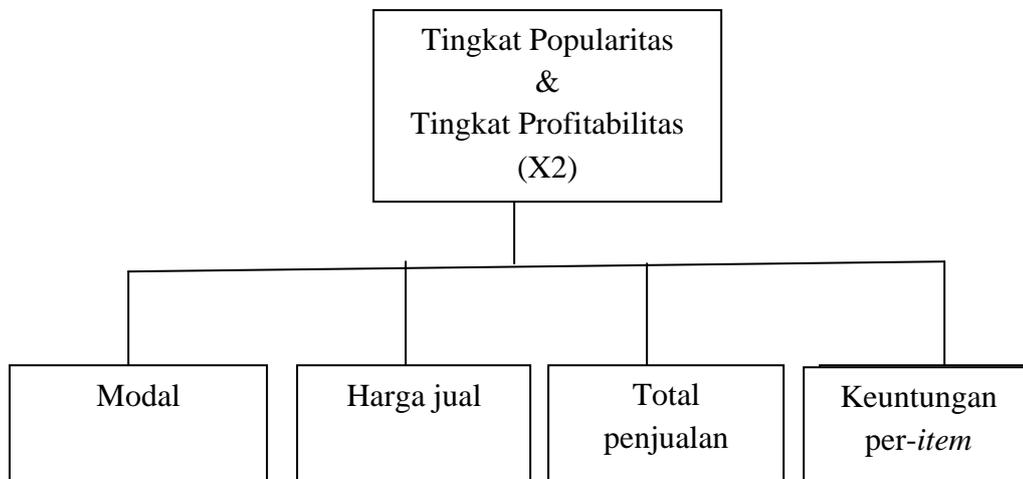
Sumber : Wiyasha (2007:216)

3. Kerangka Konseptual

Menu merupakan bentuk penawaran serta karakteristik dari restoran yang menyediakan menu tersebut dan pedoman bagi *waiters* serta petunjuk bagi mereka yang akan menikmati makanan atau minuman di menu tersebut maka akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan dibuat.

Menu engineering yaitu serangkaian rencana dan upaya manajemen dalam melakukan penilaian dengan mengevaluasi penyusunan harga, disain dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk masa sekarang dan masa mendatang. Melalui metode *menu engineering* ini pihak manajemen dapat mengetahui tingkat popularitas sejauh mana menu yang ada di *Anai Coffee Shop* di gemari oleh pelanggan dan tingkat profitabilitas sejauh mana kemampuan untuk mengukur efektifitas pengelolaan penjualan menu yang dapat dilihat dari penjualan dan investasi. Setelah diketahui tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas dari menu *a'la carte* di *Anai Coffee Shop* maka pihak manajemen dapat mengevaluasi posisi menu yang memiliki kontribusi tinggi ataupun kontribusi yang rendah dan tingkat kepopuleran yang tinggi ataupun rendah ke dalam beberapa kategori: *Star*, *Plowhorse*, *puzzles*, dan *Dogs*.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat digambarkan sistematis kerangka pemikiran yang dapat dilihat pada gambar 6 dibawah ini :



Gambar 4. Kerangka Konseptual analisis posisi menu a'la carte melalui metode menu engineering di *Anai Coffee Shop Restaurant Royal Denai Hotel Bukittinggi*

4. Pertanyaan Penelitian

Adapun pertanyaan penelitian yang akan dideskripsikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Bagaimana Analisis Posisi Menu *A'la Carte Anai Coffee Shop* Melalui Metode Menu *Engineering* Di Hotel Denai Bukittinggi.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara keseluruhan dari 7 kelompok menu *a'la carte* yang memiliki popularitas di *Anai Coffee Shop Restaurant* Bukittinggi adalah untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* *Fresh Garden Salad, Chicken Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* yaitu *Beef Clear Soup, Soup Bakso, Chicken Clear Soup, Soto Ayam Pedas Ala Denai, Soto Padang*. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Beef Stroganoff, Chicken Steak*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Rendang, Dendeng Batakok Lado Hijau, Nasi Goreng Denai, Mie Goreng, Nasi Goreng Special, Ayam Bakar Bumbu Minang, Ayam Batakok Ala Denai. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)* yaitu *Sandwich, Club Sandwich, Ommelate, Half Boid Egg*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu Daging Tumis Jahe, Dagung Tumis Jamur, Ayam Goreng, Ayam Goreng Saus Mandarin, Capcay. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* yaitu *Fresh Orange Juice, Tae/Coffee/Milk, Tea With Milk, Coffee With Milk*.
2. Secara keseluruhan dari 7 kelompok menu *a'la carte* yang memiliki profitabilitas di *Anai coffee shop Restaurant* Bukittinggi adalah untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* *Russian Egg Salad, Fresh Garden Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* yaitu *Beef Clear Soup, Soup*

Bakso. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Tenderloin Steak, Beef Stroganof*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Nasi Goreng Panorama, Ayam Goreng Saus Kecap, Ayam Goreng/Bakar Kalasam, Rendang, Dendeng Batakok Lado Hijau. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)* yaitu *Scramble Egg, Sandwich, Club Sandwich*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu Daging Tumis Jahe, Daging Tumis Jamur, Ayam Goreng. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* yaitu *Fresh Carrot Juice, Fresh Water Melon Juice, Fresh Tomato Juice, Fresh Cucumber Juice, Fresh Papaya Juice, Fresh Orange Juice*.

3. Secara keseluruhan tingkat popularitas dan profitabilitas menu *a'la cate* melalui metode *menu engineering* di *Anai Coffee Shop Restaurant*, berdasarkan kelompok *four box analysis* dapat dilihat dalam uraian berikut:
 - a. Menu *a'la carte* yang ditawarkan di *Anai Coffee Shop Restaurant* Bukittinggi Makanan yang tergolong kategori *Stars*, untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* *Fresh Garden Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* yaitu *Beef Clear Soup, Soup Bakso*. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Beef Stroganof*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Rendang, Dendeng Batakok Lado Hijau. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)* yaitu *Sandwich, Club Sandwich*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu

Daging Tumis Jahe, Dagung Tumis Jamur, Ayam Goreng. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* yaitu *Fresh Orange Juice*.

- b. Menu *a'la carte* yang ditawarkan di *Anai Coffee Shop Restaurant* Bukittinggi makanan yang tergolong kategori *Plowhorse*, untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* *Chicken Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* yaitu *Chicken Clear Soup*, Soto Ayam Pedas Ala Denai, Soto Padang. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Chicken Steak*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Nasi Goreng Denai, Mie Goreng, Nasi Goreng Special, Ayam Bakar Bumbu Minang, Ayam Batakok Ala Denai. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)* yaitu *Ommelate, Half Boid Egg*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu Ayam Goreng Saus Mandarin, Capcay. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* yaitu *Tae/Coffee/Milk, Tea With Milk, Coffee With Milk*.
- c. Menu *a'la carte* yang ditawarkan di *Anai Coffee Shop Restaurant* Bukittinggi makanan yang tergolong kategori *Puzzle*, untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* *Russian Egg Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)*. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Tenderloin Steak*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Nasi Goreng Panorama, Ayam Goreng Saus Kecap, Ayam Goreng/Bakar Kalasam. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)* yaitu *Scramble Egg*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* yaitu *Fresh Carrot*

Juice, Fresh Water Melon Juice, Fresh Tomato Juice, Fresh Cucumber Juice, Fresh Papaya Juice, Fresh Orange Juice.

- d. Menu *a'la carte* yang ditawarkan di Anai Coffee Shop Restaurant Bukittinggi Makanan yang tergolong kategori *Dogs*, untuk kelompok menu *a'la carte (Salad) Fruit Salad*. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* yaitu *Asparagus Chicken Clear Soup*. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* yaitu *Spageety Bolognaise*. Kelompok menu *a'la carte (Indonesia choice)* yaitu Bihun Goreng, Sate Ayam Saus Kacang. Kelompok menu *a'la carte (Sandwich)*. Kelompok menu *a'la carte (Favourite The Chinnese)* yaitu *Fu Yung Hai Cah Caysi Jamur*. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)*

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, ada hal-hal yang dapat disarankan kepada beberapa pihak diantaranya, sebagai berikut:

1. Kepada *Food & Beverage Department Manager* Royal Denai Hotel Bukittinggi perlu melakukan tindakan lebih lanjut terkait dengan menu-menu yang termasuk kedalam *four box analysis* untuk dapat mempertahankan kelangsungan operasional restoran serta meningkatkan penjualan menu *a'la carte* di Anai Coffee Shop Restaurant serta meningkatkan pendapatan hotel. Pihak hotel sebaiknya melakukan strategi bagi menu *a'la carte* yang bermasalah diantaranya yaitu: *purchasing* melakukan *stocking* bahan mentah untuk menu *a'la carte* yang populer saja dibandingkan harus *menstock* menu-menu yang tidak pernah terjual

sama sekali, melakukan *food quality control* untuk menu *a'la carte* sebelum disajikan ke tamu, *purchasing* mencari *supplier* yang lebih murah, mempromosikan menu dengan cara *live cooking* di *pool side* saat *weekend*, *special menu of the month*, *discount of today*. Menawarkan menu yang rendah popularitas dan profitabilitas dengan harapan dapat meningkatkan dan memaksimalkan pendapatan dari menu tersebut, untuk pihak *management Food & Beverage Department Manager* lebih dalam mengkreasikan menu yang sama sekali tidak populer dengan mengganti atau memberikan diskon pada makanan maupun minuman. Dan pihak *Food & Beverage Department Manager* harus melakukan riset dan pengembangan pada menu yang tidak populer seperti menu yang tergolong pada *puzzle* dan menu yang tidak menguntungkan sama sekali seperti menu yang tergolong *plowhorse* atau kategori *dogs*.

2. Bagi Jurusan Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang disarankan agar penelitian ini dapat menjadi bahan ajar tambahan dan referensi perkuliahan terkait *menu engineering*. Seperti mata kuliah Tata Boga, Manajemen Divisi Makanan dan Minuman. Dilihat dari metode *menu engineering* ini jika dipelajari dengan teliti akan sangat bermanfaat untuk mengembangkan dan memajukan usaha yang mungkin akan dilakukan mahasiswa jurusan pariwisata yang ingin berwirausaha di bidang tata boga nantinya.
3. Bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya diungkapkan variabel-variabel lain yang relevan dengan penelitian ini,

tidak hanya mengenai *menu engineering*, peneliti lainnya dapat menggunakan variabel lain seperti analisis strategi pemasaran, analisis persentase harga pokok dan analisis margin harga pokok.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Arief, Abd. Rahman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Drysdale, J.A. & Aldrich, J.A. 2002. *Profitable Menu Planning (3rd Ed.)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Ninemeier, Jack D. & Hayes, David K. 2011. *Restaurant Operations Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Swantari, Anita dan Habibie, Husein Fachrul. 2012. *Prediksi Financial Distress Berdasarkan Kemampuan Kinerja Keuangan Pada Industry Property.Mitra (mice,tour&travel)*, volume.3,no.7
- Wiyasa, I.B.M. 2007. *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset