

**TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU
MELALUI METODE MENU ENGINEERING
DI RESTORAN PECEL LELE
KHATIB PADANG**

SKRIPSI

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



Oleh:

DIAH OKTRYANTI KUMALASARI

NIM: 1306387/2013

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA & PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN SKRIPSI

**TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU MELALUI
METODE *MENU ENGINEERING* DI RESTORAN
PECEL LELE Khatib Padang**

Nama : Diah Oktryanti Kumalasari
NIM/BP : 1306387/2013
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata & Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Waryono, S.Pd, MM.Par
NIP. 19810330 200604 1003

Pembimbing II



Pasaribu, S.ST.Par, M.Si.Par
NIP. 19870520 201504 1001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata & Perhotelan
Universitas Negeri Padang



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

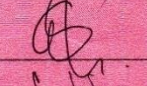
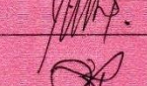
PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata & Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode *Menu Engineering* Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang
Nama : Diah Oktryanti Kumalasari
NIM/BP : 1306387/2013
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata & Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Waryono, S.Pd, MM.Par	
Sekretaris	: Pasaribu, S.ST.Par, M.Si.Par	
Anggota	: Dra. Silfeni, M.Pd	
	: Youmil Abrian, SE, MM	
	: Hijriyantomi Suyuthie, SIP, MM	



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tanga dibawah ini :

Nama : Diah Oktryanti Kumalasari
NIM/TM : 1306387/2013
Program Studi: Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata & Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

“Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode *Menu Engineering* di Restoran Pecel Lele Khatib Padang” adalah benar hasil karya saya dan bukan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat saya terbukti melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di instansi UNP, maupun di masyarakat negara. Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

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

Saya yang menyatakan



Diah Oktryanti Kumalasari
NIM. 1306387

ABSTRAK

Diah Oktryanti Kumalasari 2017. Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Pecel Lele Khatib Padang

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh banyaknya bahan makanan dan minuman yang terbuang di Pecel Lele Khatib, hal tersebut mengakibatkan kerugian oleh pihak pengelola. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat popularitas, profitabilitas dan posisi menu di Pecel Lele Khatib Padang melalui *four box analysis*.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan data kuantitatif, dengan variable tunggal yaitu tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas menu melalui metode *menu engineering* di Pecel Lele Khatib Padang. Populasi penelitian ini adalah menu yang ditawarkan di Pecel Lele Khatib Padang dan sampel penelitian ini adalah total populasi yaitu seluruh populasi dijadikan sampel. Jenis data yang akan dipergunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi, observasi dan wawancara. Data dianalisis dengan menggunakan metode *menu engineering* yang di kelompokkan berdasarkan *four box analysis*.

Hasil penelitian ini menunjukkan menu yang memiliki popularitas yaitu pecel lele, pecel ayam, soto betawi, nasi goreng dan kategori minuman jus apel, jus alpukat, jus jambu, jus jeruk, jus mangga, jus sirsak, jus naga, jus pir, *cappuccino* panas, *cappuccino* dingin, kopi susu panas, kopi susu dingin, teh susu dingin, teh telur panas, teh panas/dingin. Menu yang memiliki profitabilitas yaitu pecel lele, pecel ayam, ayam kecap, bebek cabe merah, ayam goreng cianjur, ayam rica-rica, bebek cabe ijo dan kategori minuman jus apel, jus alpukat, jus jambu, jus jeruk, jus mangga, jus sirsak, jus naga, jus pir, jus belimbing, jus melon, jus terung pirus, jus pepaya, jus stroberi, jus tomat, jus wortel. Posisi menu pada *four box analysis* yaitu kelompok *star* yaitu pecel lele, pecel ayam, jus apel, jus alpukat, jus jambu, jus jeruk, jus mangga, jus sirsak, jus naga, dan jus pir. Menu yang termasuk kedalam kelompok *plowhorse* yaitu soto betawi, nasi goreng, *cappuccino* panas, *cappuccino* dingin, kopi susu panas, kopi susu dingin, teh susu dingin, teh telur panas, dan teh panas/dingin. Menu yang termasuk kedalam kelompok *puzzle* yaitu ayam kecap, bebek cabe merah, ayam goreng cianjur, ayam rica-rica, bebek cabe ijo, jus belimbing, jus melon, jus terung pirus, jus pepaya, jus timun, dan jus stroberi. Menu yang termasuk kedalam kelompok *dog* yaitu mie goreng, mie rebus, bihun goreng, kwetiau goreng, tahu/tempe, hati ampela, kopi ginseng panas, kopi ginseng dingin, teh susu panas, dan teh telur dingin.

Kata Kunci: Popularitas, Profitabilitas, Menu Engineering

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur 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 Melalui Metode *Menu Engineering* Pecel Lele Khatib Padang”. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata & Perhotelan 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 selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M. Pd selaku Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus selaku dosen Penasehat Akademik yang telah membina penulis selama menduduki bangku perkuliahan.
3. Bapak Waryono, S.Pd, MM.Par selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

4. Bapak Pasaribu, S.ST Par, M.si Par selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
5. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd, Bapak Youmil Abrian, SE.,MM dan Bapak Hijriyantomi Suyuthie, SIP, MM selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Pihak manajemen Pecel Lele Khatib Padang yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
8. Kedua orang tua dan kakak tercinta yang selalu mendo'akan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
9. 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. Penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Padang, Juli 2017
Penulis

Diah Oktryanti K
NIM. 1306387/2013

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
 BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	8
C. Batasan Masalah.....	9
D. Rumusan Masalah.....	10
E. Tujuan Penelitian.....	10
F. Manfaat Penelitian.....	10
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	12
1. Restoran	12
2. Menu.....	16
3. Metode Menu Engineering.....	19
B. Kerangka Konseptual.....	23
C. Pertanyaan Penelitian.....	24
 BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
C. Variabel Penelitian.....	25
D. Definisi Operasional Variabel.....	26
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
1. Populasi Penelitian.....	27

2. Sampel Penelitian.....	27
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
1. Jenis Data.....	28
2. Teknik Pengumpulan Data.....	28
G. Instrumen Penelitian.....	29
H. Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	36
1. Temuan Umum.....	36
2. Temuan Khusus.....	37
B. Pembahasan.....	82
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	87
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA.....	93
LAMPIRAN.....	95

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Pelanggan Restoran Pecel Lele Khatib pada Tahun 2016.....	6
2. Klasifikasi <i>Menu Engineering</i> dan <i>Menu Action</i>	22
3. Panduan observasi (Makanan) di Restoran Pecel Lele Khatib.....	29
4. Panduan observasi (Minuman) di Restoran Pecel Lele Khatib.....	30
5. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Januari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	38
6. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Januari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	39
7. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Februari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	41
8. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Februari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	41
9. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Maret 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	43
10. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Maret 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	44
11. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan April 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	46
12. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan April 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	47
13. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Mei 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	49
14. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Mei 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	49
15. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Januari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	51
16. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Januari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	52
17. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Februari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	54
18. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Februari 2016 Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	55

19. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Maret 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	57
20. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Maret 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	57
21. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan April 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	59
22. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan April 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	60
23. Data Hasil Perhitungan Penjualan Makanan Pada Bulan Mei 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	62
24. Data Hasil Perhitungan Penjualan Minuman Pada Bulan Mei 2016	
Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	63
25. Rata-rata Penjualan Bulan Januari-Desember 2016 (1 Tahun).....	65
26. Strategi Untuk Menu Yang Termasuk ke dalam <i>Four Box Analysis</i>	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Foto Restoran Pecel Lele Khatib.....	2
2. Foto Menu Restoran Pecel Lele Khatib.....	3
3. Grafik Pendapatan di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.....	7
4. <i>Four Box Analysis</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i>	23
5. Kerangka Konseptual.....	24
6. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Januari 2016.....	66
7. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Januari 2016.....	67
8. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Februari 2016.....	68
9. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Februari 2016.....	69
10. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Maret 2016.....	71
11. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Maret 2016.....	72
12. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan April 2016.....	74
13. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan April 2016.....	75
14. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Mei 2016.....	76
15. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Mei 2016.....	78
16. <i>Four Box Analysis</i> Menu Makanan Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Januari-Mei 2016.....	80
17. <i>Four Box Analysis</i> Menu Minuman Melalui Metode <i>Menu Engineering</i> Bulan Januari-Mei 2016.....	81

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Padang merupakan kota terbesar di pantai barat Pulau Sumatera sekaligus ibu kota dari provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Sebagai ibu kota, Padang memiliki ragam budaya yang kental hingga saat ini. Tak hanya itu, kota yang pernah diguncang gempa hebat beberapa tahun lalu ini ternyata juga menyimpan potensi wisata yang menakjubkan, sehingga membuat pariwisata Kota Padang semakin berkembang. Hal ini ditunjukkan dengan telah banyaknya hotel berbintang maupun penginapan dan restoran yang disediakan untuk menunjang kepuasan wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang. Perkembangan restoran di Kota Padang sangat pesat, sehingga masyarakat tidak lagi sulit untuk menemukan makanan yang siap disajikan.

Berdasarkan data dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Padang tahun 2016, terdapat 512 industri kuliner yang ada di Kota Padang. Hal ini terlihat dari berbagai macam keanekaragaman makanan yang disediakan oleh restoran yang ada di Kota Padang, salah satunya adalah Restoran Pecel Lele Khatib yang berada di Jalan Khatib Sulaiman No.99, Ulak Karang Utara, Padang Utara, Kota Padang Sumatera Barat 25133. Menurut peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif Republik Indonesia No.11 tahun 2014 pasal 1 ayat 2, usaha restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian

di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/ atau laba.

Restoran Pecel Lele Khatib merupakan restoran yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman. Restoran ini menawarkan pengunjung untuk menikmati makanan dan minuman dalam suasana *outdoor* dengan pemandangan jalan raya. Hal ini terlihat dari lokasinya yang strategis tepat berada dipinggir jalan dan persimpangan. Restoran Pecel Lele Khatib dilengkapi dengan fasilitas lahan parkir, toilet, televisi, dan tiga jenis mesin ATM bersama. Fasilitas tersebut digunakan bersama oleh pengunjung rumah makan lamun ombak. Dikarenakan Restoran Pecel Lele Khatib dan rumah makan lamun ombak merupakan satu manajemen dan lokasinya bersebelahan.



Gambar 1. Foto Restoran Pecel Lele Khatib

Menu yang ditawarkan pun beragam dan menjadi daya tarik pengunjung untuk datang, karena bukan hanya menu pecel lele saja yang ditawarkan. Menurut Sugiarto dan Sulastriningrum, (2001: 106) “Menu adalah daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari makanan pembuka (*starter*) sampai dengan makanan penutup (*dessert*). Menu selain daftar produk yang ditawarkan pada tempat pelayanan makanan, perlu pengembangan dan evaluasi menu yang bertujuan untuk membantu pihak pengelola dalam melakukan perencanaan menu selanjutnya dan tindakan terhadap menu yang sudah ada. Selain itu, dengan adanya pengevaluasian menu, manajemen akan dapat mengetahui menu yang kurang populer sehingga manajemen dapat langsung melakukan tindakan terhadap masalah tersebut.



Gambar 2. Foto Menu Restoran Pecel Lele Khatib

Menurut Scanlon dalam Wiyasha (2007: 94), “*It’s important to periodically evaluate the sales to identify those menu items that are creating the*

highest volume.” Artinya penting untuk melakukan evaluasi hasil penjualan secara berkala untuk mengetahui jenis menu mana saja yang merupakan jenis menu dengan nilai penjualan tinggi. Salah satu cara untuk dapat melakukan evaluasi menu adalah menggunakan metode *menu engineering*. Tujuan prinsip *menu engineering* salah satunya adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik. Menurut Drysdale dan Aldrich dalam Anita (2012: 3) “*Menu engineering* adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang”. Terdapat *four box analysis* didalam metode *menu engineering* yang berguna untuk memudahkan dalam menilai dan membantu mengambil tindakan akan menu yang telah dianalisis dan dikelompokkan kedalam *four box analysis*, hal tersebut dapat meminimalisir terjadinya kerugian akan bahan baku, dan penurunan dalam pendapatan, dan membantu untuk mengetahui makanan mana yang memiliki keuntungan yang besar dan tingkat popularitas yang tinggi, begitu juga sebaliknya. Salah satu tujuan *menu engineering* lainnya adalah mengukur kemampuan menu dalam memenuhi keinginan pengunjung, serta untuk mengetahui kontribusi keuntungan yang diperoleh pengelola dari hasil penjualan makanan dan minuman yang dapat membantu meningkatkan target penjualan.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang peneliti lakukan pada tanggal 23 Februari 2017 kepada 2 orang pengelola Pecel Lele Khatib menyatakan bahwa banyak bahan baku makanan yang terbuang untuk menu yang kurang populer,

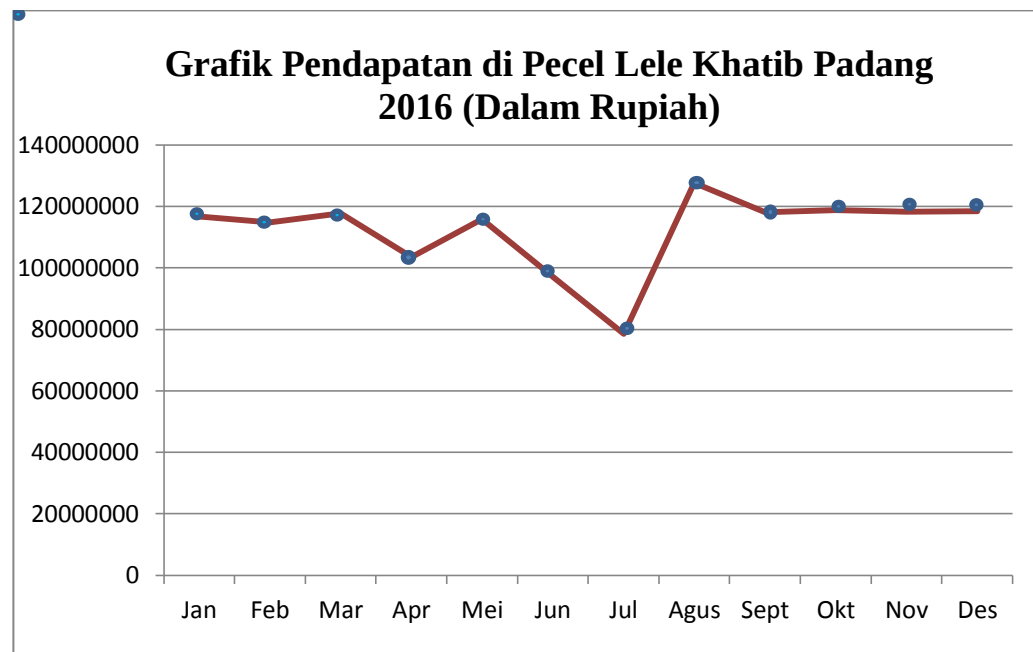
dikarenakan bahan tersebut terbuat dari bahan-bahan yang mudah basi seperti yang berbahan baku ayam dan bebek. Terdapat menu yang kurang digemari oleh pengunjung namun tetap dijual, hal ini mengakibatkan kerugian pada pihak pengelola. Pengelola juga mengatakan bahwa menu populer seperti pecel lele terkadang stoknya tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan pengunjung. Lain halnya dengan berbagai macam jenis minuman yang ditawarkan, menu minuman di Restoran Pecel Lele Khatib sebagian besar adalah jus buah dan pengelola juga mengatakan bahwa, banyak buah yang busuk dikarenakan kurangnya minat pengunjung untuk memesan jus buah tersebut seperti jus buah belimbing, mentimun, wortel, dan tomat. Peneliti juga menanyakan kepada pihak manajemen tentang pernah/tidaknya melakukan evaluasi menu di Restoran Pecel Lele Khatib, dan pengelola menyatakan bahwa mereka pernah menghapus beberapa menu makanan tanpa menggantinya dengan menu yang baru, dikarenakan mereka masih kebingungan harus menggantinya dengan menu seperti apa yang diminati oleh pengunjung. Berikut ini adalah tabel jumlah pengunjung di Restoran Pecel Lele Khatib Padang:

Tabel 1. Jumlah Pengunjung Pecel Lele Khatib pada Tahun 2016

Bulan	Pengunjung
Januari	7.533
Februari	7.163
Maret	7.437
April	6.540
Mei	7.325
Juni	6.744
Juli	5.797
Agustus	7.870
September	7.632
Oktober	7.570
November	7.597
Desember	7.623
TOTAL	86.831

Sumber: Pecel Lele Khatib Padang (2017)

Dilihat dari tabel 1. di atas dapat disimpulkan bahwa ada beberapa bulan yang mengalami penurunan jumlah pelanggan. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari pihak pengelola, pada saat pelanggan sepi banyak stok makanan yang tersisa dikarenakan tidak terjual dan akhirnya makanan harus disimpan untuk makan pagi karyawan keesokan harinya dan terkadang juga dibuang. Contohnya makanan yang berbahan baku ayam dan bebek seperti ayam rica-rica, ayam kecap, ayam goreng cianjur, bebek cabe merah dan bebek cabe ijo. Hal tersebut dapat dilakukan dengan cara menganalisis menu melalui metode *menu engineering*, pengelola akan mampu menilai mana menu yang dapat dipertahankan, reposisi maupun diganti. Permasalahan lainnya adalah pada total pendapatan di Restoran Pecel Lele Khatib seperti tergambar pada grafik berikut:



Gambar 3. Grafik Pendapatan di Restoran Pecel Lele Khatib Padang
Sumber :Restoran Pecel Lele Khatib Padang (2017)

Dilihat dari tabel 1. dan gambar 2. di atas, dapat dikatakan bahwa pada bulan Maret ke April mengalami penurunan tingkat penjualan yang cukup besar. Dan pada bulan September ke Oktober jumlah pelanggan menunjukkan penurunan namun presentase pendapatan naik dari bulan sebelumnya. Hal tersebut menarik untuk diteliti dengan menggunakan *four box analysis* pada metode *menu engineering* agar dapat diketahui penyebab ketidak sesuaiannya. Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan pada tanggal 3 Maret 2017 terhadap 1 orang pengelola menyatakan bahwa, “target penjualan yang diharapkan yaitu kisaran Rp 120 juta perbulan, hal tersebut membuat kami tidak menyadari bahwa terjadi kerugian yang disebabkan bahan makanan terbuang untuk menu-menu yang kurang populer”.

Sebagai suatu bentuk usaha komersil, kegiatan operasional Pecel Lele Khatib sangat bergantung pada jumlah pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan dan minuman. Maka diperlukan suatu analisis sebagai tahapan evaluasi bagi sebuah usaha restoran seperti Pecel Lele Khatib. Salah satunya adalah metode *Menu engineering*, metode ini sangatlah penting karena berpengaruh akan kelangsungan dan kemajuan usaha tersebut. Karena dengan adanya metode *menu engineering*, pihak manajemen dapat mengetahui manakah menu yang memiliki keuntungan yang besar namun sedikit yang memesan, dan menu yang memiliki keuntungan sedikit namun banyak yang memesan. Hal ini berguna untuk meminimalisir kerugian yang disebabkan oleh berbagai hal, dan berguna untuk meningkatkan penjualan sekarang, besok dan yang akan datang.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode *Menu Engineering* di Restoran Pecel Lele Khatib”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Banyaknya bahan baku makanan yang terbuang untuk menu yang kurang populer, yang mana menu tersebut terbuat dari bahan-bahan yang mudah basi. Seperti bahan makanan yang terbuat dari ayam dan bebek.

2. Adanya menu yang kurang digemari oleh pengunjung, namun tetap dijual yang mengakibatkan kerugian oleh pihak rumah makan.
3. Menu yang populer seperti pecel lele terkadang stoknya tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan pengunjung.
4. Sisa stok persediaan makanan baku yang tidak habis pada hari tersebut, biasanya disimpan untuk makan pagi karyawan keesokan harinya. Dan hal ini menyebabkan kerugian tersendiri bagi pihak pengelola.
5. Kurangnya minat pengunjung dalam memesan minuman jus buah, seperti jus belimbing, mentimun, tomat, dan wortel yang mengakibatkan stok buah yang tersedia menjadi busuk dan harus dibuang.
6. Pada Bulan Maret ke April 2016 mengalami penurunan tingkat penjualan yang cukup besar.
7. Pada bulan September ke Oktober 2016 jumlah pelanggan menunjukkan penurunan namun presentase pendapatan naik dari bulan sebelumnya.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka dalam penelitian ini dibatasi pada kajian masalah mengenai tingkat popularitas dan profitabilitas menu melalui metode *menu engineering* di Restoran Pecel Lele Khatib.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan batasan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana popularitas menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang?
2. Bagaimana profitabilitas menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang?
3. Bagaimana posisi menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini ialah untuk mengetahui:

1. Tingkat popularitas menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.
2. Tingkat profitabilitas menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.
3. Posisi menu di Restoran Pecel Lele Khatib Padang.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi manajemen Restoran Pecel Lele Khatib

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak pengelola Restoran Pecel Lele Khatib dalam mengevaluasi menu yang ditawarkan kepada para konsumen.

2. Bagi Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bermanfaat sebagai referensi sekiranya dibutuhkan oleh bidang jasa boga sehubungan metode *menu engineering*.

3. Bagi peneliti berikutnya

Penelitian ini dapat menjadi acuan pada penelitian berikutnya terutama mengenai strategi *menu engineering*.

4. Bagi penulis

Penelitian ini digunakan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan, selain itu untuk menambah pengetahuan penulis tentang strategi *menu engineering* dan mengaplikasikannya dalam usaha bisnis restoran.