

**STRATEGI PENINGKATAN *INCOME* MENU *MAIN COURSE*
DI JIWA RAGA KITCHENETTE PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)
Universitas Negeri Padang*



Oleh

**KEVIN MASNOFID SAPUTRA
18135270/2018**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

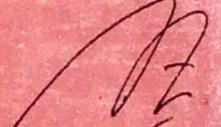
STRATEGI PENINGKATAN *INCOME* MENU *MAIN COURSE*
DI JIWA RAGA KITCHENETTE PADANG

Nama : Kevin Masnofid Saputra
NIM : 18135270/ 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juli 2022

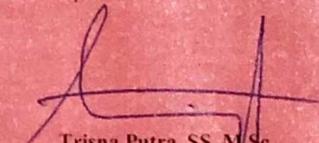
Disetujui oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP.197009242003122001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 197612231998011001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Strategi Peningkatan *Income Menu Main Course* Di Jawa
Raga Kitchenette Padang
Nama : Kevin Masnofid Saputra
NIM : 18135270
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juli 2022

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

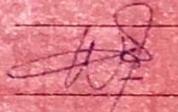
Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1.



Anggota : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd

2.



Anggota : Waryono, S.Pd, MM.Par

3.





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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kevin Masnofid Saputra
NIM : 18135270/ 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

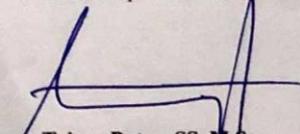
dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul:

"Strategi Peningkatan *Income Menu Main Course* Di *Jiwa Raga Kitchenette Padang*" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Juli 2022

Diketahui,
Ketua Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 197612231994031001

Saya yang menyatakan,


Kevin Masnofid Saputra
NIM. 18135270

ABSTRAK

Kevin Masnofid Saputra (2022): Strategi Peningkatan *Income* Menu *Main Course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang.
Skripsi D4 Manajemen Perhotelan,
Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh permasalahan menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang yang memiliki popularitas yang rendah dibandingkan menu yang lainnya, sehingga belum memenuhi target *income* dan Jiwa Raga Kitchenette Padang juga dijadikan sebagai tempat berkumpul bagi anak muda yang hanya memesan minuman saja. Tujuan dari penelitian ini adalah Menganalisis strategi peningkatan *income* menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas menu.

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Data yang diperoleh dari penelitian ini akan dianalisis dan diinterpretasikan sesuai dengan tujuan dan pertanyaan penelitian yang telah dikemukakan. Penelitian ini menggunakan metode *menu engineering worksheet* dengan bantuan *microsoft excel*. Data yang digunakan adalah data menu *main course* yang diperoleh dari *sales history* dan jumlah porsi yang terjual pada periode November 2021 – Februari 2022.

Berdasarkan hasil analisis melalui metode *menu engineering* dapat ditentukan strategi peningkatan *income* berupa: a) mempertahankan kualitas menu baik dari segi rasa, bentuk, porsi dan tampilan untuk menu kategori *stars*, b) menambah atau mempercantik tampilan menu dan memberikan promo tertentu untuk kategori *puzzles*, c) menekan *cost* bahan makanan dan mencari *supplier* yang lebih murah untuk kategori *plowhorse*, d) menghapus menu atau mengganti dengan menu yang baru untuk kategori *dogs*.

Kata Kunci: Strategi, *Income*, *Menu Engineering*, Jiwa Raga Kitchenette Padang

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Strategi Peningkatan *Income Menu Main Course* Di Jiwa Raga Kitchenette Padang”**. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan, semangat dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS., M.Sc., selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Arif Adrian, S.E, M.SM., selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan persetujuan untuk mengambil mata kuliah skripsi.
4. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Pembimbing Skripsi yang telah arahan dan bimbingan kepada peneliti.
5. Lise Asnur, S.Pd, M.Pd, selaku dosen penguji I yang telah memberikan arahan, kritikan dan saran dalam penyempurnaan skripsi ini.

6. Waryono, S.Pd, MM.Par, selaku dosen penguji II yang telah memberikan arahan, kritikan dan saran dalam penyempurnaan skripsi ini.
7. *Staff* administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Pemilik Jiwa Raga Kitchenette Padang yang telah membantu memberikan data yang dibutuhkan peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Sahabat dan seluruh rekan yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada peneliti.
10. Teristimewa Kedua Orang tua serta Keluarga Besar yang selalu memberi dukungan baik berupa moril maupun materil.

Skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan. Dan semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Padang, 11 Maret 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	12
1. Strategi	12
2. <i>Income</i> (Pendapatan)	13
3. Restoran	13
4. Menu	15
5. Menu <i>main course</i>	16
6. Popularitas	17
7. Profitabilitas.....	17
8. Menu <i>Engineering</i>	18
B. Penelitian Terdahulu	21
C. Kerangka Konseptual	24
D. Pertanyaan Penelitian.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Variabel Penelitian.....	27
D. Populasi dan Sampel.....	27
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	29

F. Instrumen Penelitian.....	30
G. Teknis Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	35
1. Gambaran Umum	35
2. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	55
B. Saran-Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Menu <i>Main Cours</i> Jiwa Raga Kitchenette Padang	2
2. Total penjualan Jiwa Raga Kitchenette Padang pada bulan November 2021– Maret 2022	7
3. Pendapatan (<i>Income</i>) dan Target Pendapatan <i>Menu Main Course</i> Jiwa Raga Kitchenette Padang pada bulan November 2021 – Maret 2022	8
4. Penelitian Terdahulu	22
5. Panduan Observasi Menu di Jiwa Raga Kitchenette Padang.....	30
6. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Menu <i>Main Course</i> Bulan November 2021 ...	37
7. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Menu <i>Main Course</i> Bulan Desember 2021....	40
8. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Menu <i>Main Course</i> Bulan Januari 2021	43
9. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Menu <i>Main Course</i> Bulan Februari 2021	46
10. Hasil Analisis Menu <i>Main Cours</i> di Jiwa Raga Kitchenette Padang (November 2021 – Februari 2022)	50
11. Strategi yang dilakukan Untuk Meningkatkan Income Menu <i>Main Cours</i> di Jiwa Raga Kitchenette Padang.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Four Box Analisis</i> dengan Metode <i>Menu Engineering</i>	19
2. Kerangka Konseptual Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu Berdasarkan Metode <i>Menu Engineering</i> di Jiwa Raga Ktchenette Padang	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran 1. Surat Izin Melakukan Penelitian dari Fakultas.....	62
2. Lampiran 2. Balasan Surat Izin Penelitian dari Jiwa Raga Kitchenette Padang.....	63
3. Lampiran 3. Buku Menu di Jiwa Raga Kitchenette Padang.....	64
4. Lampiran 4. Dokumentasi Saat Melakukan Penelitian di Jiwa Raga Kitchenette Padang.....	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang terus berkembang dalam dunia bisnis. Saat ini banyak usaha-usaha baru yang terus bermunculan dalam beberapa tahun terakhir, khususnya pada industri kuliner yang merupakan sektor strategis bagi perkembangan ekonomi dan peningkatan nasional *Agriculture and Agri-Food Canada* melalui *Market Access Secretariat Global Analysis Report* menyebutkan, Indonesia merupakan pasar layanan makanan (*foodservice*) terbesar di antara seluruh negara ASEAN. Menurut Mahadi (2013) pasar industri kuliner atau produk makanan yang ada di Indonesia diprediksi akan terus tumbuh dan berkembang disebabkan karena kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia. Salah satu daerah yang terkenal dengan kulinernya yaitu Kota Padang.

Kota Padang merupakan Ibu Kota dari Provinsi Sumatera Barat yang pada saat ini berkembang dalam bidang akomodasi dan kuliner. Industri kuliner seperti restoran saling berlomba-lomba dalam menuangkan ide yang kreatif dan inovatif untuk menjalankan aktifitas bisnisnya. Subakti (2014) menyatakan, “restoran adalah salah satu sarana untuk melaksanakan *food service industry* atau melalui bagian dari akomodasi pariwisata yang berperan memenuhi kebutuhan wisatawan atau *customer*”.

Salah satu restoran yang ada di Kota Padang adalah Jiwa Raga Kitchenette Padang yang merupakan restoran yang baru berdiri di kota padang

sejak 15 Januari 2020, restoran Jiwa Raga Kitchenette ini atau yang dikenal dengan JR merupakan sebuah restoran yang berlokasi di Jl. Veteran NO. 15, Purus Padang. Restoran ini merupakan restoran yang terkenal di kota Padang, selain bentuk pelayanan yang baik dan ramah yang diberikan kepada konsumen Jiwa raga Kichenette restoran juga memberikan menu-menu yang bervariasi dengan harapan memberikan kepuasan kepada setiap pelanggan.

Menu Jiwa Raga Kitchenette Padang terdiri dari *snack & pastry*, *noodle & soup* dan *main course*, tidak hanya menu makanan Jiwa Raga Kitchenette Padang juga menyediakan minuman yang terdiri dari Jiwa Raga *Coffee* dan *Kuma Series*. Menurut Setiawati (2020), makanan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada suatu waktu makanan seperti *lunch* maupun *dinner*, dengan ukuran lebih besar dari *appetizer* (hidangan pembuka). Jiwa Raga Kitchenette Padang mempunyai menu *main cours* sebagai berikut:

Tabel 1. Menu *Main Course* Jiwa Raga Kitchenette Padang

Menu Nasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Uduk Komplit 2. Nasi Ayam Bakar Jiwa Raga 3. Ayam Kremes Nasi Daun Jeruk 4. <i>Beef Sliced</i> Matah Nasi Daun Jeruk 5. Nasi Iga Bakar 6. Nasi Ayam Geprek Sawadi 7. Nasi Ayam Cumi Asin
Nasi Goreng <i>Session</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Goreng Kampung 2. Nasi Goreng <i>Seafood</i> 3. Nasi Goreng Sapi Lada Hitam 4. Nasi Goreng Jiwa Raga
<i>Korean Session</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Korean Chickeb Wings BBQ Moza Beef</i> 2. <i>Ramyon</i> 3. <i>Budea Jjigae</i>

Tabel 1. Menu Main Course Jiwa Raga Kitchenette Padang (Lanjutan)

<i>Ricebowl</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ricebowl Beef Blackpepper</i> 2. <i>Ricebowl Salmon Mentai</i> 3. <i>Ricebowl Yakiniku</i> 4. <i>Ricebowl Chicken SaltedEEG</i> 5. <i>Ricebowl Dori SaltedEEG</i> 6. <i>Ricebowl Chicken Matah</i> 7. <i>Ricebowl Dori Matah</i>
<i>Western Menu</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Tenderloin Steak (200 gr)</i> 2. <i>Cheese Sauce Steak</i> 3. <i>Fish N Chips</i>
<i>A la Carte</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerapu Tepung Asam Manis 2. Ayam Cabe Garam 3. Kerapu Sambal Dabu Dabu 4. Ayam Goreng Asem

Sumber: Owner Jiwa Raga Kitchenette Padang (2022)

Menu memegang peranan strategis untuk suatu usaha restoran. Keberhasilan atau kegagalan suatu operasional restoran dapat dilihat dari seberapa telitinya menu itu dapat disusun. Menu yang baik adalah menu yang dapat menghasilkan profitabilitas dan popularitas tinggi. Untuk melihat kinerja atau keberhasilan menu perlu dilakukan analisis secara periodik sesuai kebijakan manajemen, dengan dilakukannya analisis menu secara optimal akan membantu untuk evaluasi menu, dalam rangka untuk mencapai kepuasan tamu dan target *income* bagi perusahaan. Menurut Oxford Learner's Dictionaries (www.oxfordlearnersdictionaries.com, diakses: 11 Maret 2022), definisi *income* adalah “*The money that person, a region, a country, etc. Earns from work, from investing money, from businees, etc*”. Atau bila diterjemahkan menjadi “Uang yang diperoleh seseorang, wilayah, negara, dan lain-lain, dari pekerjaan, dari menginvestasikan uang, dari bisnis, dan lain-lain.”

Popularitas suatu item menu dipengaruhi oleh keinginan maupun selera konsumen yang tidak pasti dan selalu berubah-ubah. Sebuah restoran

hendaknya menawarkan menu sesuai selera dan keinginan tamu, selain itu menu juga harus memberikan keuntungan atau profitabilitas. Setiap item dalam menu dapat dievaluasi dengan melihat popularitas dan profitabilitas. Menurut Asnur, dkk (2019: 671) Evaluasi menu penting dilakukan untuk mengetahui strategi yang harus dilakukan dalam upaya meningkatkan pendapatan makanan dengan metode *menu engineering*, sehingga dapat memberikan menu yang efisien. Salah satu teknik yang umum dilakukan untuk mengevaluasi kinerja suatu menu dapat dilakukan dengan metode *menu engineering*. *Menu engineering* merupakan salah satu pendekatan yang ilmiah dengan metode kuantitatif untuk mengevaluasi menu, dengan pendekatan ini baik profitabilitas dan popularitas item dalam menu dievaluasi dan dikelompokkan dan nantinya item dalam menu ini dapat dikategorikan sebagai *popular (star)*, *unprofitable (dog)*, *unpopular (plowhorse)* dan *profitable (puzzle)*.

Berdasarkan wawancara pra penelitian dengan pemilik Jiwa Raga Kitchenette Padang (2 Maret 2022), Jiwa Raga Kitchenette terlalu banyak menyajikan menu-menu pilihan yang diberikan kepada pelanggan, sehingga pelanggan cenderung ragu atau memilih menu-menu yang umum saja, pemilik juga menambahkan menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang kurang diminati oleh pelanggan, karena pelanggan masih menganggap Jiwa Raga Kitchenette Padang adalah sebuah *cafe*, sehingga pelanggan hanya memesan minuman saja dan Jiwa Raga Kitchenette Padang juga dijadikan sebagai tempat berkumpul bagi anak-anak muda.

Tabel 2. Total penjualan Jiwa Raga Kitchenette Padang pada bulan November 2021 – Februari 2022

No	Menu	Produk Terjual				Total Penjualan
		November	Desember	Januari	Februari	
1.	<i>Snack & Pastry</i>	3.107 <i>pack</i>	3.198 <i>pack</i>	2.994 <i>pack</i>	2.734 <i>pack</i>	12.033 <i>pack</i>
2.	<i>Noodle Soup</i>	2.823 <i>pack</i>	2.902 <i>pack</i>	2.802 <i>pack</i>	2.523 <i>pack</i>	11.050 <i>pack</i>
3.	<i>Main Course</i>	1.487 <i>pack</i>	1.511 <i>pack</i>	1.448 <i>pack</i>	1.335 <i>pack</i>	5.781 <i>pack</i>
4.	Jiwa Raga Coffe & Kuma Series	5.143 <i>pack</i>	5.212 <i>pack</i>	5.109 <i>pack</i>	5.087 <i>pack</i>	20.551 <i>pack</i>

Sumber: Owner Jiwa Raga Kitchenette Padang (2022)

Tabel 2 mendeskripsikan total menu makanan dan minuman yang terjual setiap bulan, mulai dari bulan November 2021 sampai Februari 2022. Berdasarkan tabel tersebut, dapat disimpulkan bahwa menu *main course* memiliki popularitas yang rendah dibandingkan menu lainnya, sehingga belum memenuhi target penjualan Jiwa Raga Kitchenette Padang, oleh karena itu dibutuhkan strategi yang tepat untuk meningkatkan popularitas dari menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang agar memperoleh *income* yang maksimal.

Berikut tabel pendapatan (*income*) dan target pendapatan Jiwa Raga Kitchenette Padang bulan November 2021 - Februari 2022:

Tabel 3. Pendapatan (*Income*) dan Target Pendapatan Menu Main Course Jiwa Raga Kitchenette Padang pada bulan November 2021 – Februari 2022

Bulan	Produk Terjual	Pendapatan (<i>Income</i>)	Target Pendapatan	Persentase Ketercapaian Target Pendapatan
November	1.487 <i>pack</i>	Rp 62.211.000	Rp 70.000.000	89%
Desember	1.511 <i>pack</i>	Rp 62.996.000	Rp 70.000.000	90%
Januari	1.448 <i>pack</i>	Rp 61.626.000	Rp 70.000.000	88%
Februari	1.335 <i>pack</i>	Rp 56.296.000	Rp 70.000.000	80%

Sumber: *Owner Jiwa Raga Kitchenette Padang (2022)*

Tabel 3 mendeskripsikan pendapatan (*income*) menu *main course* Jiwa Raga Kitchenette bulan November 2021 – Februari 2022 belum memenuhi target pendapatan yang diinginkan pemilik, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menentukan strategi yang tepat untuk meningkatkan *income* menu *main course* Jiwa Raga Kitchenette Padang.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penelitian ini penting dilakukan untuk menentukan strategi peningkatan pendapatan menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang. Jika penelitian ini tidak dilakukan maka dikhawatirkan menu *main course* tidak memberikan *income* maksimal bagi Jiwa Raga Kitchenette Padang. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengangkat penelitian yang berjudul “**Strategi Peningkatan *Income* Menu *Main Course* Di Jiwa Raga Kitchenette Padang**”.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Kurangnya popularitas dan profitabilitas dari menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette.
2. Tidak tercapainya target *income* menu *main course* Jiwa Raga Kitchenette Padang.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka peneliti membatasi permasalahan tentang Strategi Peningkatan *Income* Menu *Main Course* Di Jiwa Raga Kitchenette Padang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah serta batasan masalah yang telah peneliti uraikan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana popularitas menu Jiwa Raga Kitchenette Padang?
2. Bagaimana profitabilitas menu Jiwa Raga Kitchenette Padang?
3. Bagaimana strategi peningkatan *income* menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini sesuai dengan apa yang telah dijelaskan di atas, sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis Strategi Peningkatan *Income* Menu *Main Course* Di Jiwa Raga Kitchenette Padang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis popularitas menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang.
- b. Menganalisis profitabilitas menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang.
- c. Menganalisis strategi peningkatan *income* menu *main course* di Jiwa Raga Kitchenette Padang berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas menu.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang peneliti harapkan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Pengelola / *Restaurant* Jiwa Raga Kitchenette Padang
 - a. Menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan strategi peningkatan *income* menu *main course* Jiwa Raga Kitchenette Padang.
 - b. Memberikan tambahan informasi bagi pihak *Restaurant* Jiwa Raga Kitchenette Padang tentang pentingnya melakukan analisis menu.
2. Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang
 - a. Dapat menjadi referensi tentang analisis menu yang tergolong kategori *stars*, *puzzles*, *plowhorses* dan *dogs* bagi beberapa mata kuliah di Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang.

- b. Memperkaya penelitian pada Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Departemen Pariwisata program Studi D4 Manajemen Perhotelan.
3. Bagi Peneliti Lainnya
- a. Dapat memberi informasi mengenai strategi peningkatan *income* menu *main course*.
 - b. Sebagai acuan dalam melakukan penelitian yang berhubungan dengan strategi peningkatan *income* menu *main course*.
4. Bagi Peneliti
- a. Untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sains terapan di Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang.
 - b. Mengimplementasikan ilmu pengetahuan tentang analysis dalam rangka membantu memperoleh pemecahan permasalahan yang di hadapi restoran.