

**POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU *A'LA CARTE*
DI MENTAWAI *RESTAURANT PANGERAN BEACH HOTEL*
PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Sains Terapan (D4) pada
Jurusan Pariwisata FPP UNP*



Oleh :

**AISYAH FADHILLA RAMADHANI
NIM: 17135201**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU A'LA CARTE DI
MENTAWAI RESTAURANT PANGERAN BEACH HOTEL PADANG
(STUDI KASUS PANGERAN BEACH HOTEL PADANG)

Nama : Aisyah Fadhillah Ramadhani
NIM/BP : 17135201/2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mei 2021

Disetujui Oleh:

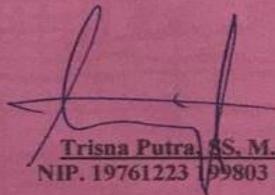
Pembimbing



Lise Asnur, M.Pd

NIP.196608221990102001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc

NIP. 19761223 199803 1001

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

Judul : Popularitas dan Profitabilitas Menu *A'la Carte* di
Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel* Padang
(Studi Kasus *Pangeran Beach Hotel* Padang)
Nama : Aisyah Fadhilla Ramadhani
NIM/BP : 17135201/2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

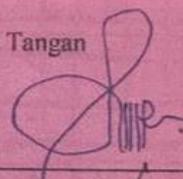
Padang, Mei 2021

Tim Penguji

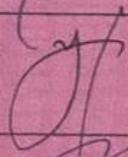
Nama

Tanda Tangan

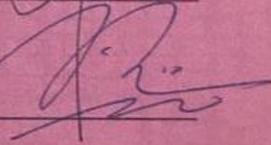
1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd

1. 

2. Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si

2. 

3. Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA**



Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang
25171 Telp. (0751) 7051186 Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Aisyah Fadhilla Ramadhani
NIM/TM : 17135201 / 2017
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

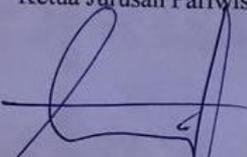
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Penetapan Popularitas dan Profitabilitas Menu *A'la Carte* di Mentawai *Restaurant* Pangeran *Beach* Hotel Padang” (Studi Kasus Pangeran *Beach* Hotel Padang) adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata


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

Saya yang menyatakan,



Aisyah Fadhilla Ramadhani
NIM. 17135201

ABSTRAK

Aisyah Fadhilla Ramadhani, 2021. Popularitas dan Profitabilitas Menu A'la Carte di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang. Skripsi D4 Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dari penjualan Menu A'la Carte yang tidak stabil, sehingga terjadi penumpukan dan kekosongan beberapa jenis bahan makanan dan minuman yang berdampak pada kerugian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas Menu *A'la Carte* di Mentawai *Restaurant*.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Populasi pada penelitian ini yaitu seluruh menu *A'la Carte* yang disediakan di Mentawai *Restaurant* yang berjumlah 73 menu dan Sampel yang digunakan adalah seluruh populasi yang ada yaitu seluruh menu *A'la Carte* berjumlah 73 menu. Analisis data penelitian ini menggunakan teknik menu engineering *Perhitungan* pada microsoft excel.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menu *A'la Carte* yang memiliki popularitas yang tinggi sebanyak 30 menu, berikut tiga menu tertinggi yang memiliki popularitas tinggi yaitu : Grill Beef Tenderloin, Beef Burger dan Fresh Orange Juice. Menu *A'la Carte* yang memiliki profitabilitas yang tinggi sebanyak 25 menu, berikut tiga menu tertinggi yang memiliki profitabilitas tinggi yaitu : Chicken Nugget, Gado-Gado dan Fresh Mango Juice.

Kata kunci : *A'la Carte*, Menu Engineering, Popularitas, Profitabilitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi peneliti sehingga dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Penerapan Menu Engineering dalam penetapan Popularitas dan Profitabilitas *Menu A’La Carte* di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*”. Skripsi ini disusun sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini, peneliti telah banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Nidia Wulansari, M.M selaku dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd selaku dosen Pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu memberikan bimbingan, pemikiran, dan motivasi dalam penelitian.
5. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si dan Ibu Dr. Kasmita, S.Pd M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan saran dan masukan.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Karyawan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Pihak manajemen serta seluruh *staff Food and Beverage Depertmen* Pangeran *Beach* Hotel Padang.
8. Kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu mendo'akan, memberi dukungan berupa moril maupun materil.
9. Seluruh teman-teman di Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. peneliti juga berharap agar Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata peneliti ucapkan terima kasih.

Padang, Mei 2021
peneliti

Aisyah Fadhilla Ramadhani
NIM. 17135201

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Kajian Teori	10
1. Menu	10
2. Menu A'la Carte	10
3. Menu Engineering	11
4. Food and Beverage	15
5. Restoran	15
B. Kerangka Konseptual	17
C. Pertanyaan Penelitian	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Variabel Penelitian	19
D. Definisi Operasional Variabel.....	20
E. Populasi dan Sampel.....	20
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	22
G. Teknis Analisis Data	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil Penelitian	26
B. Pembahasan	116

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	124
A. Kesimpulan	124
B. Saran	125
DAFTAR PUSTAKA	127
LAMPIRAN	129

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tingkat Popularitas kategori Anykind Soup Oktober 2020	27
Tabel 2. Tingkat Popularitas Menu kategori Anykind Soup November 2020	28
Tabel 3. Tingkat Popularitas Menu kategori Anykind Soup Desember 2020.....	29
Tabel 4. Tingkat Popularitas Menu kategori Anykind Soup Januari 2021	30
Tabel 5. Tingkat Popularitas Menu kategori Anykind Soup Februari 2021	31
Tabel 6. Tingkat Popularitas Menu kategori Anykind Soup Maret 2021	31
Tabel 7. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich Oktober 2020	32
Tabel 8. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich November 2020	33
Tabel 9. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich Desember 2020	34
Tabel 10. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich Januari 2021.....	34
Tabel 11. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich Februari 2021.....	35
Tabel 12. Tingkat Popularitas Menu kategori Sandwich Maret 2021.....	36
Tabel 13. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack Oktober 2020	36
Tabel 14. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack November 2020	37
Tabel 15. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack Desember 2020	38
Tabel 16. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack Januari 2021.....	39
Tabel 17. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack Februari 2021.....	40
Tabel 18. Tingkat Popularitas Menu kategori Snack Maret 2021.....	41
Tabel 19. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza Oktober 2020.....	42
Tabel 20. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza November 2020	43
Tabel 21. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza Desember 2020.....	43
Tabel 22. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza Januari 2021	44
Tabel 23. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza Februari 2021	45
Tabel 24. Tingkat Popularitas Menu kategori Pasta&Pizza Maret 2021	46
Tabel 25. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad Oktober 2020	47
Tabel 26. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad November 2020	47
Tabel 27. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad Desember 2020	48
Tabel 28. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad Januari 2021.....	48
Tabel 29. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad Februari 2021	49
Tabel 30. Tingkat Popularitas Menu kategori Salad Maret 2021.....	50
Tabel 31. Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav Oktober 2020.....	50
Tabel 32. Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav November 2020.....	51

Tabel 33.	Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav Desember 2020.....	52
Tabel 34.	Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav Januari 2021	53
Tabel 35.	Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav Februari 2021	54
Tabel 36.	Tingkat Popularitas Menu kategori Western Fav Maret 2021	54
Tabel 37.	Tingkat Popularitas Menu kategori Burger Oktober 2020.....	55
Tabel 38.	Tingkat Popularitas Menu kategori BurgerNovember 2020	56
Tabel 39.	Tingkat Popularitas Menu kategori Burger Desember 2020.....	57
Tabel 40.	Tingkat Popularitas Menu kategori Burger Januari 2021	57
Tabel 41.	Tingkat Popularitas Menu kategori Burger Februari 2021	58
Tabel 42.	Tingkat Popularitas Menu kategori Burger Maret 2021	59
Tabel 43.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes Oktober 2020.....	59
Tabel 44.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes November 2020	61
Tabel 45.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes Desember 2020.....	63
Tabel 46.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes Januari 2021	64
Tabel 47.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes Februari 2021	66
Tabel 48.	Tingkat Popularitas Menu kategori Asian Dishes Maret 2021	67
Tabel 49.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice Oktober 2020.....	69
Tabel 50.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice November 2020	70
Tabel 51.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice Desember 2020.....	71
Tabel 52.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice Januari 2021	72
Tabel 53.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice Februari 2021	73
Tabel 54.	Tingkat Popularitas Menu kategori Juice Maret 2021	74
Tabel 55.	Tingkat Profitabilitas kategori Anykind Soup Oktober 2020	75
Tabel 56.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Anykind Soup November 2020	76
Tabel 57.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Anykind Soup Desember 2020.....	77
Tabel 58.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Anykind Soup Januari 2021.....	77
Tabel 59.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Anykind Soup Februari 2021.....	78
Tabel 60.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Anykind Soup Maret 2021.....	79
Tabel 61.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich Oktober 2020	79
Tabel 62.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich November 2020.....	80
Tabel 63.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich Desember 2020	81
Tabel 64.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich Januari 2021	81
Tabel 65.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich Februari 2021	82
Tabel 66.	Tingkat Profitabilitas Menu kategori Sandwich Maret 2021	82

Tabel 67. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack Oktober 2020	83
Tabel 68. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack November 2020.....	84
Tabel 69. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack Desember 2020	84
Tabel 70. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack Januari 2021	85
Tabel 71. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack Februari 2021	86
Tabel 72. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Snack Maret 2021	87
Tabel 73. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza Oktober 2020	88
Tabel 74. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza November 2020	88
Tabel 75. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza Desember 2020	89
Tabel 76. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza Januari 2021	90
Tabel 77. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza Februari 2021	90
Tabel 78. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Pasta&Pizza Maret 2021	91
Tabel 79. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad Oktober 2020	92
Tabel 80. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad November 2020.....	92
Tabel 81. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad Desember 2020	93
Tabel 82. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad Januari 2021	94
Tabel 83. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad Februari 2021	94
Tabel 84. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Salad Maret 2021	95
Tabel 85. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav Oktober 2020	95
Tabel 86. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav November 2020	96
Tabel 87. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav Desember 2020.....	97
Tabel 88. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav Januari 2021.....	98
Tabel 89. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav Februari 2021.....	98
Tabel 90. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Western Fav Maret 2021.....	99
Tabel 91. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Burger Oktober 2020	100
Tabel 92. Tingkat Profitabilitas Menu kategori BurgerNovember 2020	100
Tabel 93. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Burger Desember 2020	101
Tabel 94. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Burger Januari 2021	102
Tabel 95. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Burger Februari 2021	102
Tabel 96. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Burger Maret 2021	103
Tabel 97. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes Oktober 2020	103
Tabel 98. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes November 2020 ..	105
Tabel 99. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes Desember 2020 ..	106
Tabel 100. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes Januari 2021.....	107

Tabel 101. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes Februari 2021...	109
Tabel 102. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Asian Dishes Maret 2021.....	110
Tabel 103. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice Oktober 2020	111
Tabel 104. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice November 2020	112
Tabel 105. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice Desember 2020	113
Tabel 106. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice Januari 2021.....	114
Tabel 107. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice Februari 2021.....	115
Tabel 108. Tingkat Profitabilitas Menu kategori Juice Maret 2021.....	116
Tabel 109. Menu <i>A'la Carte</i> yang memiliki Popularitas Tinggi	117
Tabel 110. Menu <i>A'la Carte</i> yang memiliki Popularitas Tinggi.....	117
Tabel 111. Menu <i>A'la Carte</i> yang Memiliki Kategori Star	118
Tabel 112. Menu <i>A'la Carte</i> yang Memiliki Kategori Puzzle	118
Tabel 113. Menu <i>A'la Carte</i> yang Memiliki Kategori Plowhorse	119
Tabel 114. Menu <i>A'la Carte</i> yang Memiliki Kategori Dog	119
Tabel 115. Menu <i>A'la Carte</i> yang Memiliki Kategori Berubah-ubah	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik Total Penjualan Restaurant Mentawai.....	3
Gambar 2. Stock Ayam baru di Freezer Box Kitchen Restaurant Mentawai	4
Gambar 3. Stock Ayam lama di Chiller Kitchen Restaurant Mentawai.....	4
Gambar 4. Fourbox Analisis dengan Metode Menu Engineering	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Panduan Peneltian	129
Lampiran 2. Worksheet olahan kategori Anykind Soup Oktober 2020	130
Lampiran 3. Worksheet olahan kategori Anykind Soup November 2020	131
Lampiran 4. Worksheet olahan kategori Anykind Soup Desember 2020	132
Lampiran 5. Worksheet olahan kategori Anykind Soup Januari 2021.....	133
Lampiran 6. Worksheet olahan kategori Anykind Soup Februari 2021.....	134
Lampiran 7. Worksheet olahan kategori Anykind Soup Maret 2021.....	135
Lampiran 8. Worksheet olahan kategori Sandwich Oktober 2020	136
Lampiran 9. Worksheet olahan kategori Sandwich November 2020.....	137
Lampiran 10. Worksheet olahan kategori Sandwich Desember 2020	138
Lampiran 11. Worksheet olahan kategori Sandwich Januari 2021	139
Lampiran 12. Worksheet olahan kategori Sandwich Februari 2021	140
Lampiran 13. Worksheet olahan kategori Sandwich Maret 2021	141
Lampiran 14. Worksheet olahan kategori Snack Oktober 2020	142
Lampiran 15. Worksheet olahan kategori Snack November 2020.....	143
Lampiran 16. Worksheet olahan kategori Snack Desember 2020	144
Lampiran 17. Worksheet olahan kategori Snack Januari 2021	145
Lampiran 18. Worksheet olahan kategori Snack Februari 2021	146
Lampiran 19. Worksheet olahan kategori Snack Maret 2021	147
Lampiran 20. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza Oktober 2020	148
Lampiran 21. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza November 2020	149
Lampiran 22. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza Desember 2020.....	150
Lampiran 23. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza Januari 2021.....	151
Lampiran 24. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza Februari 2021.....	152
Lampiran 25. Worksheet olahan kategori Pasta&Pizza Maret 2021.....	153
Lampiran 26. Worksheet olahan kategori Salad Oktober 2020	154
Lampiran 27. Worksheet olahan kategori Salad November 2020.....	155
Lampiran 28. Worksheet olahan kategori Salad Desember 2020	156
Lampiran 29. Worksheet olahan kategori Salad Januari 2021	157
Lampiran 30. Worksheet olahan kategori Salad Februari 2021	158
Lampiran 31. Worksheet olahan kategori Salad Maret 2021	159
Lampiran 32. Worksheet olahan kategori Western Favorites Oktober 2020	160
Lampiran 33. Worksheet olahan kategori Western Favorites November 2020	161

Lampiran 34.	Worksheet olahan kategori Western Favorites Desember 2020 ..	162
Lampiran 35.	Worksheet olahan kategori Western Favorites Januari 2021.....	163
Lampiran 36.	Worksheet olahan kategori Western Favorites Februari 2021.....	164
Lampiran 37.	Worksheet olahan kategori Western Favorites Maret 2021.....	165
Lampiran 38.	Worksheet olahan kategori Burger Oktober 2020	166
Lampiran 39.	Worksheet olahan kategori BurgerNovember 2020	167
Lampiran 40.	Worksheet olahan kategori Burger Desember 2020	168
Lampiran 41.	Worksheet olahan kategori Burger Januari 2021.....	169
Lampiran 42.	Worksheet olahan kategori Burger Februari 2021.....	170
Lampiran 43.	Worksheet olahan kategori Burger Maret 2021.....	171
Lampiran 44.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes Oktober 2020	172
Lampiran 45.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes November 2020	173
Lampiran 46.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes Desember 2020.....	174
Lampiran 47.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes Januari 2021.....	175
Lampiran 48.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes Februari 2021.....	176
Lampiran 49.	Worksheet olahan kategori Asian Dishes Maret 2021.....	177
Lampiran 50.	Worksheet olahan kategori Juice Selection Oktober 2020	178
Lampiran 51.	Worksheet olahan kategori Juice Selection November 2020	179
Lampiran 52.	Worksheet olahan kategori Juice Selection Desember 2020.....	180
Lampiran 53.	Worksheet olahan kategori Juice Selection Januari 2021.....	181
Lampiran 54.	Worksheet olahan kategori Juice Selection Februari 2021.....	182
Lampiran 55.	Worksheet olahan kategori Juice Selection Maret 2021.....	183

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor sumber devisa negara yang prospeknya cerah, dan mempunyai potensi dan peluang untuk dikembangkan. Pariwisata menurut Utama (2017:20) adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata, menyediakan atau mengusahakan objek dan daya tarik wisata, usaha pariwisata dan usaha lain yang terkait dibidang tersebut. Secara umum pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk melakukan rekreasi atau liburan ketempat yang memiliki potensi dan dapat dinikmati. Salah satu Provinsi yang memiliki potensi cukup besar dibidang pariwisata adalah Sumatera Barat.

Sumatera Barat dilihat dari sektor pariwisata, beberapa daerah yang ada pada provinsi Sumatera Barat memiliki destinasi wisata dengan nilai kearifan lokal yang sangat tinggi tidak terkecuali ibu kota Provinsi Sumatera Barat yaitu Kota Padang. Kota Padang memiliki wisata religi yang banyak dikunjungi wisatawan yaitu Masjid Al-Hakim yang berada di Pantai Padang, mesjid ini mirip seperti Ta'j Mahal dan Masjid Raya Sumatera Barat yang dikenal sebagai Masjid Mahligai Minang. Kota Padang memiliki potensi lain dan daya tarik yang cukup kuat, baik untuk perjalanan bisnis, ataupun wisata.

Selain objek wisata, industri perhotelan di Kota Padang juga mengalami peningkatan, banyak hotel - hotel yang baru dibangun dengan konsep dan fasilitas yang indah dan menarik wisatawan untuk menginap. Menurut Chair dan Heru (2017: 1) Hotel sendiri memiliki arti suatu bisnis

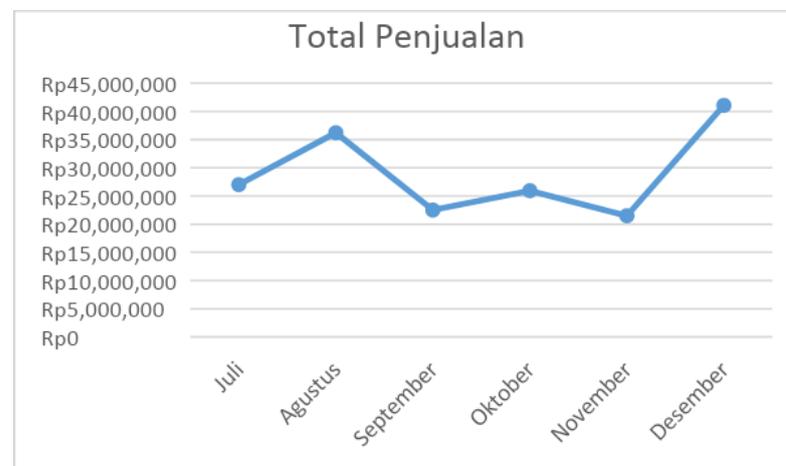
jasa atau pelayanan yang dijalankan dengan menyediakan akomodasi serta dikelola secara komersial yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, baik kamar untuk penginapan dan juga untuk makan dan minum, maupun fasilitas pelayanan jasa lainnya.

Pangeran Beach Hotel Padang merupakan salah satu hotel bintang empat di Kota Padang. Pangeran *Beach* Hotel memiliki beberapa departemen yaitu departemen *Front Office, Housekeeping, Sales Marketing, Engineering, HRD, Accounting* dan *Food and beverage*. *Food and beverage* merupakan salah satu departemen yang ada di hotel yang sangat berperan dalam pendapatan hotel. *Food and beverage* terbagi dua yaitu product dan service. *Food and beverage service* menurut Mertayasa (2016:2), adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel.

Mentawai *Restaurant* merupakan bagian yang tergabung dalam *Food and Beverage Department* di Pangeran *Beach* Hotel Padang. Mentawai *Restaurant* merupakan restoran hotel yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu dari luar yang tidak menginap di hotel. Restoran menurut Adriani (2017: 4), “Restoran merupakan bangunan komersial yang mempersiapkan pelayanan dan menyajikan makanan dan minuman terhadap publik untuk mendapatkan keuntungan yang memadai dengan cara presentasi yang atraktif dan dikelola dengan sistem yang profesional”. Mentawai *Restaurant* berada di

dekat *swimming pool area* dan memiliki konsep indoor dan outdoor. Restoran ini menyediakan hidangan *A'La Carte* dan *Buffet*.

Setiap restoran memerlukan evaluasi rutin untuk menu- menu yang dijual guna memaksimalkan penjualan dan dapat menambah keuntungan. Popularitas dan profitabilitas dalam menganalisis suatu menu yang berada di *restaurant*, popularitas adalah perbandingan dari masing-masing porsi makanan terhadap keseluruhan kategori makanan. Menurut Agus Sartono (2010:122), “Profitabilitas adalah kemampuan perusahaan dengan memperoleh laba dalam hubungannya dengan penjualan, total aktiva, maupun modal sendiri.” Menurut Wiyasha, (2011:153) Analisis menu adalah cara mengklasifikasi makanan pada menu sehingga manajemen mendapatkan gambaran perilaku konsumen dan tindakan yang tepat terhadap menu yang tidak produktif guna memaksimalkan pendapatan makanan yang akan dapat dicapai.



Gambar 1. Grafik Penjualan Menu *A'la carte* Periode Juli-Desember 2020
Sumber : Mentawai restaurant (2020).

Selama Peneliti melakukan *training* di Pangeran *Beach* Hotel Padang, Peneliti mengamati masalah- masalah yang ditemui di Mentawai *Restaurant* Pangeran *Beach* Hotel Padang yaitu : Penjualan menu *a'la carte* masih naik turun seperti terlihat di gambar 1, Grafik penjualan di bulan Juli mencapai 27 juta , agustus naik menjadi 36 juta, September turun menjadi 21 juta, Oktober naik menjadi 26 juta, November turun menjadi 20 juta dan Desember naik menjadi 43 juta.



Gambar 2. Stock Ayam baru di Freezer Box Kitchen Restaurant Mentawai
Sumber: Dokumentasi Pribadi (September 2020)



Gambar 3. Stock Ayam Lama di Chiller Kitchen Restaurant Mentawai
Sumber: Dokumentasi Pribadi (September 2020)

Selanjutnya ada beberapa menu yang tidak populer dengan *food cost* yang tinggi sehingga *stock* di *kitchen* menumpuk bisa dilihat pada gambar 2 dan gambar 3 *stock* ayam di *kitchen restaurant* mentawai sangat banyak padahal kondisi hotel pada saat itu tidak ramai karena adanya karyawan hotel terkena covid-19. Ada beberapa menu *a'la carte* populer yang sering *sold out* disebabkan kekurangan ketersediaan bahan pengolahan makanan.

Jika penjualan menu pada Mentawai *Restaurant* tidak stabil, maka akan berdampak buruk bagi perusahaan seperti margin keuntungan tipis maka daripada itu untuk mengatasi permasalahan ketidakstabilan penjualan pada menu *a'la carte* dapat diantisipasi dengan langkah-langkah yang sesuai dengan evaluasi menu yaitu dengan perhitungan menu engineering. Melalui metode menu engineering maka, akan diketahui mana menu yang popularitas dan profitabilitas yang tinggi dan sebaliknya. Informasi tentang tingkat popularitas dan profitabilitas menu sangat dibutuhkan oleh manajemen hotel untuk meningkatkan penjualan dan pendapatan hotel. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan menu *A'la Carte* di *Restaurant* Mentawai Pangeran *Beach* Hotel Padang.

Berdasarkan penelitian Hernowo (2014) menyatakan bahwa menu dapat di analisis menggunakan metode menu engineering, dan hasilnya dikategorikan berdasarkan *four box category*. Selanjutnya menurut Sani (2015), menyatakan bahwa Menu engineering dibutuhkan oleh pihak manajemen guna mengevaluasi penyusunan harga, desain dan isi menu. Berdasarkan masalah di atas, maka penelitian ini penting untuk dilakukan.

Peneliti tertarik untuk meneliti permasalahan yang ada dengan judul
**“Popularitas dan Profitabilitas Menu *A’la Carte* di Mentawai *Restaurant*
Pangeran *Beach* Hotel Padang”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah peneliti uraikan diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Tingkat penjualan makanan dan minuman di Mentawai *Restaurant* Pangeran *Beach* Hotel Padang masih belum stabil seperti yang terlihat pada grafik sebelumnya.
2. Adanya beberapa menu *a’la carte* yang tidak populer dan memiliki *food cost* yang tinggi.
3. Adanya penumpukan *stock* di kitchen Mentawai *Restaurant*.
4. Adanya beberapa menu populer yang sering *sold out* akibat ketidaktersediaan bahan pokok.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi penelitian ini sebagai berikut:

1. Pada tingkat popularitas menu menggunakan metode menu *engineering* di Mentawai *Restaurant* Pangeran *Beach* Hotel Padang.
2. Pada tingkat profitabilitas menu menggunakan metode menu *engineering* di Mentawai *Restaurant* Pangeran *Beach* Hotel Padang.

D. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tingkat popularitas menu *a'la carte* yang ada di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*?
2. Bagaimana tingkat profitabilitas menu *a'la carte* yang ada di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini untuk mengetahui tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas menu *A'la Carte* di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari Penelitian ini adalah ;

- a. Untuk mengetahui tingkat popularitas menu *a'la carte* yang ada di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*.
- b. Untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu *a'la carte* yang ada di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat peneliti melakukan penelitian adalah :

1. Bagi Hotel

- a. Sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan strategi yang tepat untuk meningkatkan penjualan dengan melalui penerapan Menu *Engineering* agar perusahaan dapat meningkatkan pendapatan dan penjualan.
- b. Sebagai bahan pertimbangan berkaitan dengan menu apa saja yang akan dipertahankan atau diganti, menurunkan besaran biaya produksi makanan atau food cost, menjadi dasar untuk mempromosikan menu-menu yang mempunyai margin kontribusi yang tinggi, sebagai bahan pertimbangan untuk melaksanakan evaluasi-evaluasi menu dan pengambilan keputusan.

2. Bagi Jurusan Pariwisata

- a. Sebagai referensi terkait dengan mata kuliah Manajemen Devisi Makan dan Minumam, khususnya untuk Program Studi manajemen perhotelan.

3. Bagi Peneliti

- a. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan kemampuan peneliti dalam mengamati permasalahan serta membantu memberikan sumbangan pikiran bagi prodi Manajemen Perhotelan terkait Penerapan Menu

Engineering Dalam Penetapan Popularitas dan Profitabilitas Menu *A'la Carte* di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel* Padang.

- b. Sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan

4. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan acuan bagi peneliti lainnya yang berkepentingan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan yang sejenis.