ANALISIS POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI CLASSIC CAFÉ AND KARAOKE FAMILY PADANG

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) Pada Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

QORI CHANTIA HANDANY
16135036/2016

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH FAKTOR-FAKTOR BAURAN PEMASARAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN DI CAFE BOARD GAME LOUNGE PADANG

Nama	: Qori Chantia Handany
NIM/BP	: 16135036/2016
Program Studi	: D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 30 Agustus 2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing

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

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul	:Analisis Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Enggineering di Classic Café and Karaoke Family Padang
Nama	: Qori Chantia Handany
NIM/BP	: 17135026/2016
Program Studi	: D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 30 Agustus 2021
Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua	: Dr.Kasmita,S.Pd, M.Si	1.
2. Anggota	: Lise Asnur,M.Pd	2.
3. Anggota	: Heru Pramudia, S.ST.Par, M.Sc	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
25171Telp.(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	: Qori Chantia Handany
NIM/TM	: 16135036/ 2016
Program Studi	: D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

"Analisis Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Enggineering di Classic Café and Karaoke Family 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,

Qori Chantia Handany
NIM. 16135036

ABSTRAK

Qori Chantia Handany. 2021 "Analisis Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode *Menu Engineering* di Classic Café *and* Karaoke Padang. *Skripsi*. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan. Jurusan Pariwisata. Universitas Negeri Padang"

Penelitian ini berawal dari permasalahan-permasalahan yang ditemui di Classic Cafe *and* Karoke Padang, seperti ada beberapa menu yang memang jarang di pesan oleh tamu serta terdapat beberapa menu yang tidak *ready* sehingga membuat tamu terpaksa untuk memesan menu lainnya. Terdapat juga menu yang sama dengan café lain tetapi harga yang ditawarkan lebih murah dibanding dengan harga yang di tawarkan di Classic Café dan Karaoke. Permasalahan berikutnya yang penulis dapatkan yaitu terdapat menu yang sama dengan café lain tetapi harga yang ditawarkan lebih murah disbanding dengan harga yang di tawarkan di Classic Café dan Karaoke, tentu tamu akan berfikir lagi untuk berkunjung. Selanjutnya permasalahan yang penulis temukan adalah persentase tamu yang berkunjung ke Classic Café dan Karaoke yang masih belum stabil dan seimbang, serta terjadi penurunan.Tujuan penelitian ini untuk menganalisi popularitas dan profitabilitas menu melalui metode *menu engineering* di Classic Cafe *and* Karoke Padang.

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif dengan data kuantitatif. Sampel pada penelitian ini adalah semua menu yang ditawarkan di Classic Café *and* Karoke Family Padang yang berjumlah 139 menu. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis metode menu engineering worksheet dengan bantuan *microsoft excel* yang dikelompokan berdasarkan *fourbox* analisis. Fourbox analisis tersebut yaitu *popular (star), unpopular (plow horse), profitable (puzzle),* dan *unprofitable (dog).*

Berdasarkan hasil pengolahan menu yang berjumlah 139 di Classic Café *and* Karoke Family Padang, menggunakan teknik analisis menu engineering worksheet, diperoleh hasil keseluruhan bahwa pada bulan (Januari - Desember 2019) terdapat 15 menu yang tergolong kategori stars, 76 menu tergolong kategori puzzles, 10 menu tergolong kategori plowhorses, dan 38 menu tergolong kategori dogs dalam *four box analysis* menu engineering. Hal ini perlu dilakukan tindakan lebih lanjut terkait dengan menu-menu yang termasuk kedalam *four box analysis* agar dapat mempertahankan kelangsungan operasional cafe serta meningkatkan penjualan menu di Classic Cafe sehingga meningkatkan pendapatan Classic Cafe *and* Karoke Padang.

Kata Kunci : Popularitas, Profitabilitas, Menu Engineering, Fourbox Analisis

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **"Analisis Popularitas dan Profitabilitas Menu Melalui Metode *Menu Engineering* di Classic Café *and* Karaoke Padang".**

Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu penulis sehingga segala kesulitan yang dihadapi penulis disaat membuat Skripsi dapat terselesaikan dengan baik dan penulis mengucapkan 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 Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu Lise Asnur, M.Pd selaku dosen penguji I yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penyempurnaan skripsi ini.
5. Bapak Heru Pramudia, S.ST.Par, M.Sc, selaku dosen penguji II yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penyempurnaan skripsi ini.

6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Serta kedua orang tua, saudara dan sahabat yang selalu memberı semangat dan motivasi kepada penulis sehingga bisa melaksanakan Skripsi dengan baik dan lancar.
8. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.

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

Padang, 12 Agustus 2021

Qori Chantia Handany

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**

KATA PENGANTAR ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **iv**

DAFTAR TABEL ..... **vi**

DAFTAR GAMBAR ..... **vii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **viii**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 7
C. Batasan Masalah 8
D. Rumusan Masalah 8
E. Tujuan Penelitian 8
F. Manfaat Penelitian 9

BAB II KAJIAN TEORI

A. Aspek-aspek Teoritis 11
1. Restoran 11
2. Menu 12
3. Popularitas 16
4. Profitabilitas 17
5. Metode Menu Enginering 18
6. Analisis Menu Enginering 18
7. Klasifikasi Menu Enginering 20
B. Kerangka Konseptual 22
C. Pertanyaan Penelitian 23

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 24
B. Tempat dan Waktu Penelitian 24
C. Variabel Penelitan 24
D. Definisi Operasional Variabel 25
E. Populasi dan Sampel 25
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data 26
G. Instrumen Penelitian 27
H. Teknik Penerapan Data 32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian 35
1. Temuan Umum 35
2. Temuan Khusus 36
B. Pembahasan 68

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 85
B. Saran 86
DAFTAR PUSTAKA---------- 88
LAMPIRAN ---------- 89

DAFTAR TABEL

Hal

1. Menu yang tidak pernah dipesan oleh tamu pada bulan Januari - Desember 2019 4
2. Jumlah makanan minuman yang terjual bulan Januari - Desember 2019 5
3. Total Pendapatan pada bulan Januari - Desember 2019 6
4. Klasifikasi Menu Engineering dan Menu Action 21
5. Pedoman observasi menu di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 29
6. Data hasil perhitungan penjualan bulan Januari 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 37
7. Data hasil perhitungan penjualan bulan Febuari 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 41
8. Data hasil perhitungan penjualan bulan Juni 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 45
9. Data hasil perhitungan penjualan bulan Juli 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 48
10. Data hasil perhitungan penjualan bulan Agustus 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 51
11. Data hasil perhitungan penjualan bulan September 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 55
12. Data hasil perhitungan penjualan bulan Oktober 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 58
13. Data hasil perhitungan penjualan bulan November 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 62
14. Data hasil perhitungan penjualan bulan Desember 2019 di Classic Cafe and Karaoke Familiy Padang 66
15. Hasil analisis menu Classic Cafe and Karaoke Family Padang (Januari - Desember 2019) 71
16. Strategi yang dilakukan untuk meningkatkan potensi menu di Classic Cafe and Karaoke Family Padang 75

DAFTAR GAMBAR

Hal

1. Foto menu Classic Cafe and Karaoke Family Padang 1
2. Foto menu Classic Cafe and Karaoke Family Padang 2
3. *Fourbox Analysis* dengan Metode Menu Engineering 22
4. Kerangka Konseptual 23

DAFTAR LAMPIRAN

Hal

Lampiran 1. Surat Balasan Penelitian 89
Lampiran 2. Foto menu Classic Cafe and Karaoke Family Padang 91
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian 94
Lampiran 4. Perhitung Pendapatan Classic Cafe and Karaoke Family Padang.. 96
Lampiran 5. Konsultasi Bimbingan 350

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu sektor industri yang dapat meningkatkan pendapatan devisa negara. Pariwisata juga mengambil peran besar dalam pembangunan nasional. Banyaknya kegiatan yang berkaitan dengan pariwisata, diharapkan dapat menambah lapangan pekerjaan serta pendapatan devisa negara. Pada saat ini Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang mulai memperhatikan sektor wisatanya agar dapat dilirik oleh wisatawan dalam negeri maupun wisatawan asing. Salah satu kota di Indonesia yang sektor pariwisatanya semakin berkembang adalah Kota Padang.

Kota Padang merupakan Ibukota dari Provinsi Sumatera Barat yang di mana pada saat ini perkembangan pariwisatanya semakin pesat, pemerintah Kota Padang ingin meningkatkan pembangunan serta memberikan kemudahan bagi perusahaan-perusahaan di industri pariwisata untuk bersaing dalam bidang akomodasi dan kuliner.

Salah satu tempat kuliner yang ada di Kota Padang yaitu Classic Café and Karaoke, yang merupakan suatu café yang berlokasi di Jl. Hos. Cokroaminoto Kel No.74 Belakang Tangsi, Kec. Padang Bar., Kota Padang, Sumatera Barat.Menu yang ditawarkan pada café ini beragam sehingga menjadi daya tarik bagi tamu yang datang. Menurut Mertayasa,(2012:110) menu adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu dalam memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesannya. Menu dapat dikatakan

sebagai daftar dari produk yang ada di tempat makan/ restoran. Menu perlu dilakukan evaluasi yang bertujuan untuk membantu pihak pengelola dalam melakukan perencanaan menu selanjutnya dan tindakan terhadap menu yang sudah ada. Selain itu, dengan adanya pengevaluasian pada menu, manajemenakan dapat mengetahui menu mana yang kurang popular sehingga manajemen dapat melakukan tindakan terhadap masalah tersebut.

Gambar 1. Foto Menu Classic Café dan Karoeke Family Padang
Sumber : Classic Café dan Karoeke Family Padang (2020)

Salah satu cara agar mengetahui menu yang di tawarkan kepada konsumen itu popular dan profitabilitas adalah dengan cara menggunakan metode menu engineering. Tujuan prinsip menu engineering salah satunya adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat melihatmenu dalam penjualan. Menurut Drysdale Aldrich (2012:3) "Menu Engineering adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, dan pengambilan keputusan yang berlaku sekarang mau pun dimasa

yang akan datang". Salah satu tujuan menu engineering lainnya adalah mengukur kemampuan menu dalam memenui keinginan pengunjung, serta untuk mengetahui kontribusi keuntungan yang di peroleh pengelola dari hasil penjualan makanan dan minuman yang dapat membantu meningkatkan target penjualan. Popularitas menurut Agus Sartono (2010:122) adalah "perbandingan dari masing-masing porsi makanan terhadap keseluruhan kategori makanan". Indeks popularitas makanan yang terdapat dari dalam menu engineering dapat diartikan sebagai dasar untuk mengukur tingkat popularitas dari masing-masing jenis makanan. Dalam hal ini popularitas makanan terukur melalui sejumlah produk yang paling dominan dibeli dan dikonsumsi konsumen Classic Café and Karaoke.

Profitabilitas menurut Agus Sartono (2010:122) adalah "kemampuan perusahaan dengan memperoleh laba dalam hubungannya dengan penjualan, total aktiva, maupun modal sendiri." Tingkat profitabilitas penelitian ini yaitu seberapa efektivitas pengelolaan terhadap penjualan di Classic Café and Karaoke. Menurut Wiyasha, (2011:153) Analisis menu adalah cara mengklasifikasi makanan pada menu sehingga manajamen mendapatkan gambaran perilaku konsumen dan tindakan yang tepat terhadap menu yang tidak produktif guna memaksimalkan pendapatan makanan yang akan dapat dicapaiSani (2015: 31) menyatakan indikator *menu engineering* adalah *popular (star), unpopular (plow horse), profitable (puzzle),* dan *unprofitable (dog).*

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat pra penelitian (14 Desember 2020- 14Januari2021) ditemukan permasalahan seperti,adanya menu yang tidak pernah dipesan oleh tamu, dapat dilihat pada tebel berikut ini:

Tabel 1. Menu yang tidak pernah dipesan oleh tamu pada bulan Juli-Desember 2019.

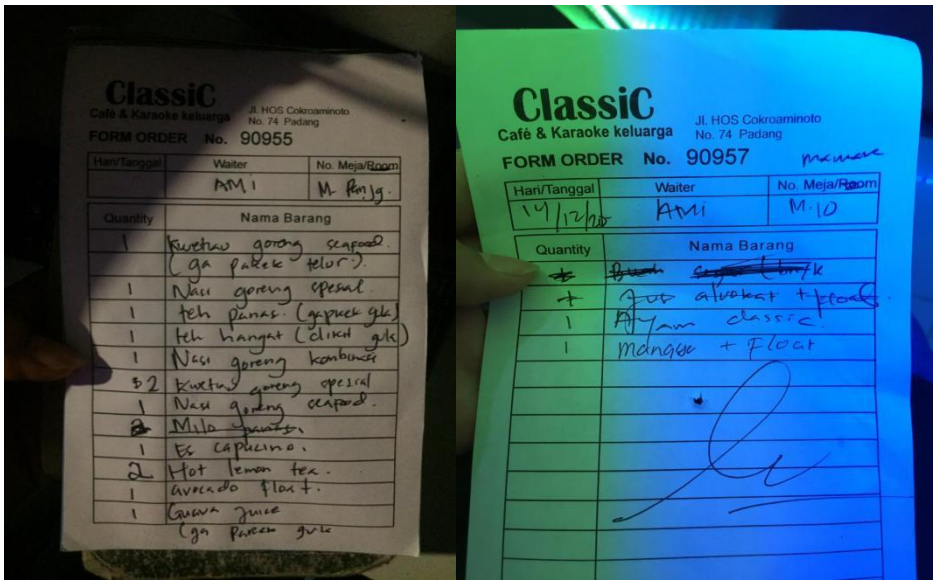
Daftar Menu Yang Tidak Pernah Dipesan Oleh Tamu		
NO	**Makanan**	**Minuman**
1	Ayam tanpa tulang	Orange squash
2	Sosis goreng classic	Melon squash
3	Kerupuk ikan tenggiri	Fruit squash
4	Sari roti	Ocean blue
5	Moon tahu jepang	Melon lemonade
6	Mofu tahu jepang	Capuccino Float
7	Toge ikan Asin	Lecy tea

Sumber: Admin Classic Café and Karaoke (tahun 2019)

Dilihat pada tabel 1. di atas ada beberapa menu yang memang jarang di pesan oleh tamu yang berkunjung ke Classic Café and Karoke Family Padang. Berdasarkan informasi peneliti menu tersebut jarang di pesan karena kurang nya daya tarik pada menu tersebut, dan tamu mengatakan bahwa menu tersebut biasa saja. Bahan baku yang tersedia tersebut akan *expayer* dan menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Selanjutnya permasalahan yang ditemukan oleh penulis adalah terdapat beberapa menu yang tidak *ready* sehingga membuat tamu terpaksa untuk memesan menu lainnya**.** Saat tamu memesan menu yang lain tentu tamu tidak merasa puas dengan pesanannya,karena awal pesanan yang di inginkan tidak tersedia. Seharusnya pihak *kitchen* melaporkan ke admin jika bahan baku tersebut tinggal sedikit, jadi bahan tersebut *ready* dan tidak menimbulkan *complaint* tamu, karena sering sekali tamu memesan makanan tapi tidak

ready, di pesan yang lain lagi ternyata tidak *ready* lagi maka tamu akan *complaint* ke manager bagaimana bisa menu tersebut tidak *ready*.



Gambar 2. Foto Menu Classic Café dan Karoeke Family Padang
Sumber : Classic Café dan Karoeke Family Padang (2020)

Permasalahan berikutnya yang penulis dapatkan yaitu terdapat menu yang sama dengan café lain tetapi harga yang ditawarkan lebih murah disbanding dengan harga yang di tawarkan di Classic Café dan Karaoke, tentu tamu akan berfikir lagi untuk bergunjung

Selanjutnya permasalahan yang penulis temukan adalah persentase tamu yang berkunjung ke Classic Café dan Karaoke yang masih belum stabil dan seimbang, serta terjadi penurunan. Dapat dikatakan target yang di inginkan masih belum tercapai dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini :

Tabel 2.Jumlah Makanan Minuman yang terjual dari bulan Januari-Desember2019:

No	Bulan	JumlahPenjualan	
		Makanan	Minuman
1	Januari	311	326
2	Februari	104	120

3	Juni	248	253
4	Juli	321	346
5	Agustus	352	367
6	September	386	390
7	Oktober	160	173
8	November	148	133
9	Desember	548	620
JUMLAH		**2.578**	**2.728**

Sumber: Admin Classic Café and Karaoke(2019)

Permasalahan lainnya adalah total pendapatan Classic Café and Karoke Family Padang yang masih belum seimbang.Berikut tabel total pendapan Classic Café dan Karaoke Family Padang :

Tabel 3. Total pendapatan pada bulan Januari – Desember 2019

No	Bulan	Pendapatan
1.	**Januari**	**Rp.31.580.353**
2.	**Februari**	**Rp.17.001.871**
3.	**Juni**	**Rp.28.619.468**
4.	**Juli**	**Rp.32.540.486**
5.	**Agustus**	**Rp.34.500.465**
6.	**September**	**Rp.37.290.782**
7.	**Oktober**	**Rp.24.564.111**
8.	**November**	**Rp.23.729.228**
9.	**Desember**	**Rp.52.003.737**

Sumber Admin Classic café dan Karaoke Family Padang 2019.

Dilihat pada tabel 2 dan 3. di atas dapat dikatakan pada bulan januari ke Februari terjadi penurunan yang cukup besar, penurunan tersebut bisa di katakan hampir 50% dari kunjungan tamu yang datang pada bulan Januari 2019. Pada bulan Oktober sampai November 2019 jumlah tamu menunjukkan penurunan namun di akhir tahun terjadi peningkatan pelanggan yang

berkunjung ke Classic Café dan Karaoke Family Padang.Persentase yang tidak stabil membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan menggunakan *four box analysis* pada *menu engineering* agar dapat mengetahui penyebab tidak stabilnya menu tersebut. Berdasarkan apa yang di katakan*owner* bahwa target penjualan yang di harapkan perhari adalah sebesar Rp 12 juta, jika di kali 30 hari sebulan itu harapan nya Rp 360 juta, tapi sejauh ini masih sangat jauh dari target yang di inginkan.

Sebagai suatu bentuk usaha komersial, Classic Café dan Karaoke Family Padang tentu sangat bergantung pada pendapatan penjualan makanan dan minuman.Pentingnya judul ini diteliti adalah untuk mencari tahu menu mana yang menimbulkan kerugian dan mengetahui menu mana yang mendapatkan keuntungan sehingga dapat meminimalisir kerugian. Selain itu untuk mengetahui menu apa saja yang harus diganti dan menu apa saja yang di pertahankan,serta dapat menciptakan menu yang membuat tamu tertarik dan tidak menimbulkan kerugian, serta berguna untuk meningkatkan penjualan di masa yang akan datang.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul**“ ANALISIS POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI CLASSIC CAFÉ AND KARAOKE PADANG”.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat di identifikasikan permasalahan–permasalahan sebagai berikut:

1. Adanya menu yang tidak diminati sehingga tidak pernah di pesan oleh tamu.
2. Terdapat beberapa menu yang tidak ready untuk dijual.
3. Terdapat menu yang sama dengan café lain tetapi harga yang ditawarkan lebih murah
4. Terjadinya penurunan pengunjung yang membeli makanan dan minuman di Classic Café and Karaoke sehingga tidak tercapainya target penjualan yang diharapkan.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka pada penelitian ini akan di batasi hanya pada popularitas dan profitabilitas menu melalui metode menu engineering di classic café and karaoke padang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis menu di Classic Café and Karaoke Padang menggunakan metode menu *engineering* dengan *kategori star, plowhorse, puzzle,* dan *dog ?*
2. Bagaimana tingkat popularitas dan profitabilitas menu yang ada di Classic Café and Karaoke Padang?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini ialah :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk menganalisis menu yang ada di Classic Café and Karaoke Padang melalui metode menu engineering, dengan menggunakan metode ini dapat diketahui tingkat popularitas dan profitabilitas menu di Classic Café and Karaoke Padang.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus pada penelitian ini adalah untuk :

a. Mengetahui analisis menu di Classic Café and Karaoke Padang menggunakan metode menu *engineering* dengan *kategori star, plowhorse, puzzle,* dan *dog.*

b. Mengetahui tingkat popularitas dan profitabilitas menu di SClassic Café and Karaoke Padang melalui metode menu engineering pada bulan Januari - Desember 2019.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi Classic Café dan Karaoke Padang sebagai evaluasi mengenai menu yang ditawarkan sehingga mengetahui menu yang popular dan profit dan menu mana yang dapat pertahankan, sehingga perusahaan juga dapat mencapai target dalam penjualan diClassic Café and Karaoke Padang.

2. Bagi Jurusan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya pengetahuan penelitian sebagai acuan bagi Mahasiswa

Universitas Negeri Padang terutama untuk Jurusan Pariwisata Prodi D4 Manajemen Perhotelan. Dalam hal manajemen divisi makanan dan minuman.

3. Bagi Peneliti Lainnya

   Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi pedoman untuk peneliti lainnya.

4. Bagi Penulis

   Sebagai media untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada, memperkaya teori dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST).