



Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse

Adiguna Tumpuan

Affiliation

¹ Politeknik Bintan Cakrawala

Correspondence

Adiguna Tumpuan, Politeknik Bintan Cakrawala, Sebung Lagoi, Tlk. Sebung, Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau 29152. Email:adiguna@pbc.ac.id

Abstract

This research is a form of analysis and evaluation of the menu at the Bintan Inti Executive Village (BIEV) Clubhouse through a menu engineering system with the aim of improving the quality and effectiveness of the menu served. The formulation of the problem which is the basis of this research is how to improve the quality of the food and beverage menu through the menu engineering system and what recommendation actions should be taken based on the resulting data from the analysis that appears. This study uses variables, which are menu analysis in improving the quality of the menu at BIEV Clubhouse with sub variables, such as food cost, menu mix, and contribution margin. The results of this study that there were 8 menus or 30.77% menus with star categories, 5 menus or 19.23% menus with the plowhorse category, 4 menus or 15.38% menus with the puzzle category, and 9 menus or 34.62% menu with dog category. The recommended follow-up actions to BIEV Clubhouse management is reducing the menu with the dog category, evaluating product prices and production costs for menus with the plowhorse category, taking suggestive selling steps for menus with the puzzle category, and maintaining the quality and performance of menus with the star category.

Keywords: menu, engineering, restaurant, food cost, menu mix, contribution margin

Article Information:

Submitted 12 June 2021 | Revised 10 August 2021 | Accepted 28 September 2021



Copyright © 2021 by the author(s). This article is published by Universitas Gadjah Mada, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial and noncommercial purposes), subject to full attribution to the original publication and author(s). The full terms of this license may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

Pendahuluan

Bintan Inti Executive Village (BIEV) merupakan sebuah kawasan akomodasi yang terdiri dari 12-unit *studio*, 14 unit kondominium, 2 unit *guest house*, 14 unit *shop house* dan 10 unit *semi detached house*. Selain fasilitas akomodasi, BIEV juga menyediakan mulai dari sarana rekreasi seperti kolam renang, pusat kebugaran, lapangan tenis, dan lapangan golf, sampai sarana makan dan minum dalam bentuk restoran clubhouse.

Restoran clubhouse yang ada di BIEV menjadi satu-satunya pusat makanan dan minuman yang ada di dalam kawasan BIEV. Clubhouse ini menyediakan berbagai ragam makanan dan minuman mulai dari makanan khas Kepulauan Riau sampai makanan kontinental dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumen yang berasal dari berbagai negara.

BIEV selalu berupaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada konsumen, salah satunya adalah peningkatan kualitas menu makanan dan minuman dari restoran BIEV Clubhouse. Saat ini jumlah menu yang disajikan kepada konsumen terbilang terlalu banyak mengingat kapasitas penyimpanan bahan baku yang tidak terlalu besar. Selama ini pun belum ada sistem yang diterapkan dengan tujuan menganalisa menu yang dijual dan menjadi dasar untuk perbaikan menu ke arah yang lebih baik.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009) Dengan mengubah menu yang ada menjadi jumlah dan varian yang optimal sesuai dengan kesukaan konsumen dan kontribusi keuntungan yang terbaik akan meningkatkan efektivitas upaya dalam memaksimalkan pendapatan.

Untuk dapat melakukan upaya peningkatan kualitas menu yang tepat sasaran, Peneliti melakukan penelitian untuk menerapkan sistem *menu engineering* di restoran BIEV Clubhouse. Hasil dari penelitian ini akan menunjukkan menu mana yang dinilai kurang atau sangat populer oleh konsumen dan menu mana yang memberikan kontribusi margin yang baik atau kurang. Dengan hasil penelitian ini juga diharapkan akan menjadi salah satu bentuk peningkatan kualitas restoran BIEV Clubhouse dari segi menu makanan dan minuman.

Tujuan dari penelitian ini adalah meningkatkan kualitas menu makanan dan minuman BIEV Clubhouse melalui sistem *menu engineering* dan menentukan tindak lanjut apa yang harus diambil berdasarkan data hasil analisis yang muncul

Landasan Teori

Restoran

Sejarah dari restoran menurut Powers, Barrows, dan Reynolds (2012:68) menjelaskan bahwa kata restoran berasal dari bahasa Perancis '*restaurer*' yang berarti "*restorer of energy*" atau pengembalian energi. Istilah tersebut dipakai pada awal hingga pertengahan tahun 1700 untuk mendefinisikan tempat umum yang menjual sup dan roti. Namun, sekarang ini segala tempat umum yang menjual makanan dapat disebut restoran.

Pengertian restoran lainnya mengemukakan bahwa restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum (Marsum, 2005)

Adiguna Tumpuan

Klasifikasi restoran secara umum dikemukakan oleh Mary B. Gregoire (2010, p. 11) yang mengatakan berdasar tujuan bahwa restoran dibagi menjadi dua pengertian yang dibagi menjadi *Onsite foodservice* yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktifitas utama dan biasanya tergolong non-profit, sedangkan *commercial foodservice* secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan. Dalam pengertian ini, restoran *Executive Villa Clubhouse* tergolong sebagai *commercial foodservice* yang secara operasional menjual produk makanan untuk memperoleh timbal balik berupa uang

Klasifikasi restoran menurut Marsum (2005:8) resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan. Berdasarkan klasifikasi restoran disebutkan oleh Marsum, BIEV clubhouse merupakan *Dining Room* yang merupakan suatu restoran yang terdapat di hotel kecil, motel atau *inn* dengan harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan restoran yang ada di hotel bintang 3, tetapi restoran ini terbuka bagi para tamu dari luar hotel

Menu

Dalam menjalankan kegiatan operasional sebuah usaha makanan dan minuman, diperlukan sebuah alat yang bisa dimanfaatkan oleh manajemen untuk menampilkan produk makanan dan minuman yang disajikan kepada konsumen yaitu menu. Tampilan sebuah menu pada usaha makanan dan minuman menjadi suatu hal yang sangat penting, karena menu yang baik mampu memberikan citra dan impresi yang baik dari manajemen usaha makanan dan minuman kepada konsumen.

Menurut Kotschevar dan Withrow (2008:62) Menu merupakan sebuah daftar yang berisikan makanan dan minuman yang disajikan oleh sebuah usaha makanan dan minuman seperti club, restoran, hotel, atau *cafeteria*. Dan menurut Merta (2012) Bagi manajemen sebuah perusahaan makanan dan minuman, menu bisa menjadi sebuah dokumen strategi yang menjelaskan maksud dan tujuan dari kegiatan operasional perusahaannya. Menurut Miller (1987:11) Menu adalah cerminan dari orang-orang yang diharapkan untuk datang ke restoran kita dan cerminan dari produk yang kita sajikan kepada konsumen dengan tujuan untuk mengambil keuntungan.

Sedangkan menurut Kasavana (1984:250) Menu adalah sebuah daftar dari produk yang disediakan oleh sebuah perusahaan makanan dan minuman.

Dari berbagai pendapat yang telah dikemukakan oleh para ahli, bisa diambil garis merah bahwa menu merupakan sebuah alat yang digunakan oleh sebuah usaha makanan dan minuman untuk menampilkan produk yang dijual dan bertujuan untuk menarik perhatian konsumen serta sebagai strategi pemasaran yang berujung pada pengambilan keuntungan.

Menurut Mertayasa (2012:111) Fungsi dari menu dibagi menjadi dua, yaitu yang pertama fungsi menu bagi manajemen perusahaan makanan dan minuman adalah sebagai media komunikasi dan promosi antara pihak konsumen dengan pihak manajemen dengan cara menampilkan nama makanan dengan menggunakan bahasa yang jelas dan mudah dimengerti oleh tamu. Sedangkan fungsi menu yang kedua adalah sebagai pedoman kerja bagi karyawan dapur

Adiguna Tumpuan

untuk menyiapkan operasional dapur dan pedoman bagi tamu untuk menuntun dalam menentukan pilihan.

Menurut Mertayasa (2012) Kata “menu” merupakan kata yang berasal dari bahasa Prancis yaitu “Le Menu” yang secara harafiah memiliki makna daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Sedangkan oleh orang-orang Inggris, menu biasa disebut sebagai “Bill of Fare”. Selanjutnya menurut Manuntun (2015) menu merupakan sebuah pedoman bagi karyawan restoran yang mempersiapkan hidangan dan bisa juga menjadi pedoman bagi konsumen yang menikmati makanan tersebut.

Untuk dapat menghasilkan menu yang baik, tentu diperlukan proses perencanaan menu yang baik. Perencanaan menu merupakan sebuah rangkaian kegiatan dalam menyusun menu dengan memperhatikan selera konsumen, penggunaan bahan baku, kombinasi warna, prinsip gizi seimbang, dan bentuk makanan (Kemenkes, 2013). Menurut Muchatob (1991) Perencanaan menu merupakan susunan proses dalam merangkai hidangan dalam variasi yang serasi dari manajemen pengusaha jasa boga.

Dari total seluruh menu yang ditawarkan oleh manajemen perusahaan jasa boga kepada konsumen, tidak seluruhnya memberikan jumlah penjualan dan kontribusi keuntungan yang diharapkan oleh manajemen. Ada beberapa kemungkinan yang bisa terjadi, seperti:

1. Menu dengan jumlah penjualan dan kontribusi keuntungan yang tinggi
2. Menu dengan jumlah penjualan dan kontribusi keuntungan yang rendah
3. Menu yang memiliki jumlah penjualan yang tinggi namun memberikan kontribusi keuntungan yang rendah
4. Menu yang memiliki jumlah penjualan rendah namun memberikan kontribusi keuntungan yang tinggi

Tentu saja sebagai manajemen perusahaan jasa boga selalu berupaya agar seluruh menu yang disajikan dapat menghasilkan jumlah penjualan yang tinggi (memiliki tingkat kepopuleran yang tinggi dari konsumen) serta sejalan dengan itu memberikan kontribusi keuntungan yang tinggi juga (menu memiliki persentasi harga pokok penjualan yang rendah) Namun apa yang terjadi di lapangan tentu terdapat perbedaan performa jumlah penjualan dan kontribusi keuntungan dari setiap menu. Melihat adanya fenomena perbedaan tersebut, diperlukan sebuah sistem analisa menu dengan menggunakan *menu engineering* (alat rekayasa menu).

Menu Engineering

Menurut Dittmer dan Keefe (2009) Ada sebuah siklus dalam kegiatan pengendalian makanan yang biasa dikenal sebagai *cycle of food control* di dalam usaha makanan dan minuman. *Cycle of food control* dimulai dari sebuah analisis perencanaan operasional, merancang menu, proses pembelian bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, produksi produk, penyajian produk, sampai kepada analisis penjualan, lalu berikutnya akan kembali mengulang siklus.

Adiguna Tumpuan

Selanjutnya Dittmer dan Keefe mengatakan bahwa analisis penjualan bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang performa hasil penjualan produk, tingkat penerimaan konsumen terhadap menu yang ditawarkan, sampai tindak lanjut yang perlu dilakukan seperti memperbaiki harga penjualan, memperbaiki teknik penjualan, atau apakah menu harus digantikan dengan menu lain sesuai dengan informasi kategori menu setelah dilakukan evaluasi menu melalui *menu engineering*.

Pengertian dari *menu engineering* pertama kali dicetuskan oleh Michael L. Kasavana dan Donald I. Smith dalam bukunya yang berjudul “*A Practical Guide to Menu Analysis*” (1982:130) yang menyatakan bahwa *menu engineering* adalah sebuah alat perhitungan yang menggunakan metode kuantitatif bertujuan untuk memberikan analisa menu bagi sebuah bisnis jasa boga agar bisa lebih lagi menarik konsumen dan menghasilkan keuntungan yang maksimal.

Sedangkan dalam buku lainnya yang berjudul “*Computer systems for Food Service Operations*” (1983:153) Michael L. Kasavana disini menjelaskan bahwa *menu engineering* merupakan serangkaian proses dimana manajemen perusahaan jasa boga dapat mengevaluasi harga menu, desain, dan jenis menu yang berjalan sekarang ataupun yang akan direncanakan. Masih di dalam buku yang sama, Michael L. Kasavana lanjut menjelaskan tentang analisis menu berpatokan pada dua faktor yaitu *Menu Mix (MM)* yang merupakan analisis tentang tingkat kesukaan konsumen pada pilihan menu yang ada (analisis tingkat popularitas setiap jenis menu yang disajikan) dan faktor yang kedua yaitu *Contribution Margin (CM)* yang merupakan analisis tentang tingkat margin yang dikontribusikan oleh setiap menu. Kedua hal tersebut dapat diperoleh melalui tiga sumber data yaitu *Sales History* untuk mendapatkan data *Menu Mix*, *Standard Recipe* untuk mendapatkan data *Food Cost*, dan *Menu List* untuk mendapatkan *Selling Price*.

Pada dasarnya analisis menu menggunakan *menu engineering* memiliki tujuan yaitu untuk mendapatkan informasi tentang tingkat efektivitas dari masing-masing pilihan menu yang disajikan kepada konsumen. Efektivitas ini menyangkut tentang tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang menjadi performa dari masing-masing pilihan menu. Melalui hasil analisa menggunakan metode *menu engineering* ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi usaha makanan dan minuman untuk dapat membuat daftar menu yang disukai oleh konsumen dan memberikan kontribusi keuntungan yang baik agar target penjualan dapat tercapai.

Metode

Teknik analisis data yang dilakukan adalah menggunakan sistem rekayasa menu (*menu engineering*), yang menurut Sudiara (2000) ada dua belas langkah dalam menggunakan teknik analisis rekayasa menu.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang didapatkan dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan Peneliti di lokasi restoran bersama tim manajemen dan tim produksi makanan. Data yang diperoleh adalah data *recipe card* setiap menu, *sales history*, dan menu *price* dari buku menu

Adiguna Tumpuan

Penelitian ini menggunakan variabel yaitu analisis menu dalam meningkatkan kualitas menu di restoran BIEV Clubhouse dengan sub variabel yaitu *food cost*, *menu mix*, dan *contribution margin*. *Food cost* merupakan biaya pokok yang muncul untuk pembuatan produk makanan. *Menu mix* merupakan jumlah produk makanan yang terjual dalam periode tertentu, dalam penelitian ini digunakan data penjualan selama bulan Februari – April 2021. *Contribution margin* merupakan persentase keuntungan yang dihasilkan oleh masing-masing produk makanan.

Hasil analisis dari penelitian ini adalah mengkategorikan menu yang ada di restoran BIEV Clubhouse ke dalam empat kategori yaitu Star (Menu dengan tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang tinggi), Plowhorse (Menu yang memiliki tingkat popularitas yang tinggi namun memberikan tingkat keuntungan yang rendah), Puzzle (Menu yang memiliki tingkat popularitas rendah namun memberikan tingkat keuntungan yang tinggi) dan Dog (Menu dengan tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang rendah). Hasil analisis tersebut akan disajikan ke dalam kuadran kartesius untuk melihat kuantitas menu yang tergolong dalam kategori apa.

Setelah itu hasil analisis akan menghasilkan beberapa rekomendasi tindakan yang diberikan oleh Peneliti kepada manajemen restoran BIEV Clubhouse dan juga diberikan rekomendasi menu berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.

Penelitian ini berlokasi di restoran BIEV Clubhouse yang berlokasi di Bintan Inti Industrial Estate, Seri Kuala Lobam, Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau sebagai lokasi perolehan sumber data primer. Sedangkan untuk pengolahan dan analisis data dilakukan di Politeknik Bintan Cakrawala. Alur metode penelitian disajikan di Gambar 1 pada bagian lampiran.

Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan pengolahan data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara dengan tim manajemen BIEV Clubhouse dan dalam upaya menghasilkan jawaban atas rumusan masalah yang telah ditentukan dan mencapai tujuan penelitian, maka melalui penelitian ini dilakukan evaluasi menu di restoran BIEV Clubhouse yang memiliki 26 menu makanan menggunakan sistem rekayasa menu. Hasil analisa menu disajikan pada Tabel 1 yang ada di bagian lampiran dan berikutnya disajikan pada gambar 2 dengan kuadran kartesius yang ada di bagian lampiran.

Hasil dan Pembahasan Mengenai Tingkat Popularitas Menu di BIEV Clubhouse

Rendah atau tingginya tingkat penjualan dari setiap menu yang ada dapat dilihat dari volume menu yang dipesan oleh tamu sehingga dapat menunjukkan tingkat popularitas dari menu tersebut. Dengan kata lain, semakin tinggi volume menu yang dipesan maka akan berbanding lurus dengan tingkat popularitas menu tersebut dan demikian sebaliknya. BIEV Clubhouse memiliki total 26 menu makanan dan untuk mendapatkan data volume penjualan setiap menu, peneliti menggunakan *sales history* dari periode Februari sampai April 2021.

Adiguna Tumpuan

Dari *sales history* dari periode Februari sampai April 2021, terdapat penjualan 560 porsi dari seluruh 26 menu yang tersedia. Berdasarkan data penjualan tersebut dapat dihitung persentase popularitas masing-masing menu dengan rumus

$$\text{Persentase popularitas} = \frac{JPMT}{JTPMT} \times 100\%$$

JPMT = Jumlah Porsi Menu Terjual

JTPMT = Jumlah Total Porsi Menu Terjual

Setelah itu persentase popularitas setiap menu akan dibandingkan dengan indeks popularitas yang dapat dihitung dengan rumus

$$\text{Indeks Popularitas} = \frac{1}{JIM} \times 80\%$$

JIM = Jumlah Item Menu

Indeks popularitas yang didapat dari data menu di BIEV Clubhouse adalah 3,1%. Setelah itu persentase popularitas masing-masing menu akan dibandingkan dengan indeks popularitas dari BIEV Clubhouse. Persentase popularitas menu yang lebih besar dari 3,1% akan dikategorikan dengan tingkat popularitas High, sedangkan persentase popularitas menu yang lebih kecil dari 3,1% akan dikategorikan dengan tingkat popularitas Low.

Hasil dari perbandingan ini mendapatkan ada 13 menu yang termasuk dalam kategori popularitas High dan ada 13 menu yang termasuk dalam kategori popularitas Low.

Hasil dan Pembahasan Mengenai Tingkat Keuntungan di BIEV Clubhouse

Perhitungan tingkat keuntungan (*Contribution Margin*) dapat diperoleh dengan membandingkan tingkat keuntungan masing-masing menu dan dibandingkan dengan nilai rata-rata tingkat keuntungan keseluruhan menu di BIEV Clubhouse. Berikut adalah rumus yang digunakan dalam perhitungan tingkat keuntungan untuk setiap item menu

$$\text{Tingkat Keuntungan Item Menu} = HJ - HPP$$

HJ = Harga Jual Menu

HPP = Harga Pokok Penjualan Menu

Tingkat keuntungan setiap item menu akan dibandingkan dengan rata-rata nilai keuntungan yang dapat dihitung dengan rumus

$$\text{Rata – Rata Nilai Keuntungan} = \frac{TP}{JPMT}$$

TP = Total Pendapatan

JPMT = Jumlah Porsi Menu Terjual

Rata-rata nilai keuntungan yang diperoleh dari data penjualan di BIEV Clubhouse adalah Rp 29,753. Tingkat keuntungan item menu yang lebih besar dari Rp 29,753 akan dikategorikan dengan tingkat keuntungan High, sedangkan Tingkat keuntungan item menu yang lebih kecil dari Rp 29,753 akan dikategorikan dengan tingkat keuntungan Low. Hasil dari perbandingan

Adiguna Tumpuan

ini mendapatkan ada 12 menu yang termasuk dalam kategori popularitas High dan ada 14 menu yang termasuk dalam kategori popularitas Low

Hasil dan Pembahasan Mengenai Kategori Performa Menu di BIEV Clubhouse

Berdasarkan hasil data menu engineering BIEV Clubhouse periode Februari-April 2021, terdapat rekapitulasi data sebagai berikut:

- a. Terdapat 8 menu atau 30,77% menu dengan kategori *Star*, yaitu Beef Blackpepper, Beef Burger, Chicken Cordon Bleu, Chicken Teriyaki, Fish and Chips, Garlic Chicken, Grilled Chicken Breast, Sweet & Sour Fish
- b. Terdapat 5 menu atau 19,23% menu dengan kategori *Plowhorse*, yaitu Nasi Goreng, Tom Yam Soup, French Fries, Stir Fried Broccoli, dan Capcay Seafood
- c. Terdapat 4 menu atau 15,38% menu dengan kategori *Puzzle*, yaitu Grilled Beef (Sirloin), Grilled Beef (Tenderloin), Oxtail Soup, Lemon Chicken Sauce
- d. Terdapat 9 menu atau 34,62% menu dengan kategori *Dog*, yaitu Fried Kuai Tiaw, Indonesia Fried Noodle, Prawn Buttered, Prawn Nestum, Mini Beef Burger, Corn Veloute Soup, Timlo Soup, Potato Wedges, Stir Fried Baby Kailan
- e. Menu yang paling populer dipesan konsumen adalah Grilled Chicken Breast dengan jumlah penjualan 79 porsi atau dengan tingkat popularitas 13,4%
- f. Menu yang paling kurang populer dipesan konsumen adalah Prawn Buttered dengan jumlah penjualan 6 porsi atau dengan tingkat popularitas 1%
- g. Menu yang paling menguntungkan adalah Stir Fried Baby Kailan dengan persentase *food cost* paling rendah yaitu 30%
- h. Menu yang paling kurang menguntungkan adalah Capcay Seafood dengan persentase *food cost* paling tinggi yaitu 87%

Berdasarkan data yang telah diperoleh, berikut adalah strategi tindak lanjut yang disarankan oleh Peneliti untuk peningkatan kualitas menu di restoran BIEV Clubhouse:

1. Menu kategori *Star*

Menu makanan yang ada di dalam kategori ini merupakan primadona dari segi tingkat kesukaan konsumen dan tingkat kontribusi keuntungan. Sehingga perlu dipertahankan kualitas makanan dan kontrol dalam penggunaan bahan agar tetap memberikan kontribusi yang terbaik dalam segi tingkat penjualan maupun dalam segi kontribusi keuntungan.

2. Menu kategori *Plowhorse*

Menu makanan pada kategori ini merupakan menu yang sangat populer di mata konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang kecil. Maka perlu dilakukan beberapa upaya peningkatan dalam kontribusi keuntungan seperti perbaikan standar resep makanan dengan menggunakan bahan yang relatif lebih rendah biaya, mencari pemasok bahan baku dengan harga yang lebih terjangkau, perbaikan standar resep makanan dengan mengecilkan porsi makanan, meningkatkan harga jual makanan dan melakukan pemilihan ulang serta pengawasan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan mulai dari proses pemesanan bahan pada departemen *purchasing*, lalu proses penerimaan bahan baku pada departemen *receiving*, sampai pada proses penyimpanan atau *storage* yang tepat untuk meminimalisir pembengkakan biaya produksi.

Adiguna Tumpuan

3. Menu kategori *Puzzle*

Menu makanan pada kategori ini merupakan kebalikan dari kategori *plowhorse* dimana menu kurang populer atau kurang diminati oleh konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang besar. Maka lakukan beberapa upaya peningkatan dalam popularitas pemilihan konsumen dengan melakukan pelatihan bagi karyawan restoran untuk dapat melakukan teknik *suggestive selling* atau *cross selling* dimana karyawan restoran melakukan teknik penawaran kepada konsumen untuk membeli produk yang masuk kategori ini, menempatkan menu makanan di posisi buku menu yang lebih strategis, memberikan lambang atau logo “*chef recommended*” untuk menarik perhatian konsumen, memberikan promosi menarik untuk pembelian menu *puzzle*, mengubah resep makanan agar lebih menyesuaikan selera konsumen, dan mengubah nama dari menu *puzzle* lalu dijadikan “*menu special of the day*”

4. Menu kategori *Dog*

Menu dengan kategori ini merupakan menu yang kurang diminati oleh konsumen dan di waktu yang sama kurang memberikan kontribusi keuntungan yang bagus bagi restoran. Oleh karena itu rekomendasi yang diberikan kepada menu dengan kategori ini adalah melakukan penggantian menu dengan pilihan menu lainnya atau dihapus tanpa diganti dengan tujuan melakukan efisiensi menu dan penghematan kapasitas penyimpanan bahan baku

Kesimpulan

Teknik analisis dan evaluasi menu makanan di sebuah bisnis makanan dengan menggunakan teknik rekayasa menu atau *menu engineering* terbukti berhasil memberikan data identifikasi performa setiap menu yang disajikan dari berbagai aspek mulai dari tingkat popularitas menu makanan di mata konsumen sampai tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh setiap menu yang ada. Pada hasil akhir analisis terdapat pengkategorian setiap menu makanan berdasarkan tingkat popularitas menu makanan di mata konsumen dan tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan. Pengkategorian menu terdiri dari empat kategori yaitu *Star* (Menu makanan yang ada di dalam kategori ini merupakan primadona dari segi tingkat kesukaan konsumen dan tingkat kontribusi keuntungan), *Plowhorse* (Menu makanan pada kategori ini merupakan menu yang sangat populer di mata konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang kecil), *Puzzle* (Menu makanan pada kategori ini merupakan menu yang dimana kurang populer atau kurang diminati oleh konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang besar), dan terakhir *Dog* (Menu dengan kategori ini merupakan menu yang kurang diminati oleh konsumen dan di waktu yang sama kurang memberikan kontribusi keuntungan yang bagus)

Restoran BIEV Clubhouse mendapatkan hasil dimana ada 8 menu atau 30,77% menu dengan kategori *Star*, 5 menu atau 19,23% menu dengan kategori *Plowhorse*, 4 menu atau 15,38% menu dengan kategori *Puzzle*, dan 9 menu atau 34,62% menu dengan kategori *Dog*. Mayoritas menu yang disajikan oleh Restoran BIEV Clubhouse dinilai belum maksimal disebabkan perhitungan *food cost* yang masih terlalu besar (rata-rata *food cost* adalah 52,2%, sedangkan rata-rata *food cost* yang ideal dari sebuah restoran adalah 32%, namun perbaikan kualitas diharapkan terjadi setelah rekomendasi dari Peneliti dijalankan dan dievaluasi kembali secara berkala.

Adiguna Tumpuan

Peningkatan kualitas menu yang disajikan setelah dilakukannya perbaikan melalui rekomendasi Peneliti dan dilakukan evaluasi secara berkala diharapkan juga dapat meningkatkan pendapatan dari Restoran BIEV Clubhouse, umpan balik yang baik dari konsumen serta manajemen pengelola, dan penghematan kapasitas penyimpanan bahan baku yang sebelumnya kurang efektif dan efisien. Hasil rekomendasi peneliti dan menu baru yang dihasilkan disajikan pada table 2 yang ada di bagian lampiran

Daftar Pustaka

- Afifuddin, Beni Ahmad Saebani. 2009, Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: Pustaka Setia
- Barrows, Clayton W., Tom Powers dan Dennis Reynolds. 2012. Introduction to Management in The Hospitality Industry, Tenth Edition. New Jersey: Waley
- Bogdan, Robert C. & Sari Knopp Biklen. 1982. Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods. Boston: Allyn and Bacon, Inc
- Creswell, J.W. (1998). Qualitative Inquiry & Research Design: Choosing Among Five Traditions. Thousand Oaks: Sage Publication
- Dittmer, P. & Keefe, J. (2009). Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls. New Jersey: Wiley
- Gregoire MB & Spears MC. 2010. Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach 6th ed. New Jersey: Pearson Education
- Iskandar. 2009. Metodologi Penelitian Kualitatif. Jakarta: Gaung Persada Press
- Kasavana, M.L., Smith, D.I. 1982. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis. America: Lansing.
- Kasavana, M.L. 1983. Computer Systems for Foodservice Operations. America: Cbi Pub Co.
- Kasavana, M.L, 1984. Menu Engineering, Miami Hospitality Publication
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar; Riskesdas. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kotschevar, Lendal H Dan Diane Withrow. 2008. Management By Menu. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc
- Lexy, J Moleong. 2008. Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Manuntun, Rotua, Rohanta Siregar. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Egc
- Marsum, A.W. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Merta, Made. Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Strategi Pemasaran Pada Restoran Sari Laut Restu Bali. Soca: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, [S.L.], Nov. 2012. Issn 2615-6628
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). Food And Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi
- Miller. L.M. 1987. Manajemen Era Baru: Beberapa Pandangan Mengenai Budaya Penisahaan Modern. Jakarta: Erlangga
- Muchatob, dkk. 1991. Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok. Jakarta: Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat
- Rachmawati, Imami Nur. 2007. Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara. Jurnal Keperawatan Indonesia, Vol.11, No.1, Pp.35-40.
- Sudiara, Bagus Putu, 2000. Menu Costing and Analisis, Bandung: Management Pariwisata Indonesia
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suryana. 2007. Tahap-Tahapan Penelitian Kualitatif Mata Kuliah Analisis Data Kualitatif. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Lampiran

Tabel 1. Data Menu Engineering BIEV Clubhouse Periode Februari-April 2021

Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Food Cost %	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Beef Black Pepper	37	6.3%	33,956	65,000	52%	31,044	1,256,372	2,405,000	1,148,628	High	High	Star
Beef Burger	26	4.4%	44,703	85,000	53%	40,297	1,162,278	2,210,000	1,047,722	High	High	Star
Chicken Cordon Bleu	21	3.6%	28,742	60,000	48%	31,258	603,582	1,260,000	656,418	High	High	Star
Chicken Teriyaki	27	4.6%	25,999	60,000	43%	34,001	701,973	1,620,000	918,027	High	High	Star
Fish and Chips	26	4.4%	28,233	58,000	49%	29,767	734,058	1,508,000	773,942	High	High	Star
Fried Kuai Tiaw	9	1.5%	21,173	45,000	47%	23,827	190,557	405,000	214,443	Low	Low	Dog
Garlic Chicken	40	6.8%	22,063	60,000	37%	37,937	882,520	2,400,000	1,517,480	High	High	Star
Grilled Sirloin	11	1.9%	59,920	148,000	40%	88,080	659,120	1,628,000	968,880	High	Low	Puzzle
Grilled Tenderloin	13	2.2%	74,680	165,000	45%	90,320	970,840	2,145,000	1,174,160	High	Low	Puzzle
Grilled Chicken Breast	79	13.4%	49,687	80,000	62%	30,313	3,925,273	6,320,000	2,394,727	High	High	Star
Indonesia Fried Noodle	11	1.9%	23,031	45,000	51%	21,969	253,341	495,000	241,659	Low	Low	Dog
Nasi Goreng	66	11.2%	27,332	45,000	61%	17,668	1,803,912	2,970,000	1,166,088	Low	High	Plowhorse
Prawn Buttered	6	1.0%	47,403	70,000	68%	22,597	284,418	420,000	135,582	Low	Low	Dog
Prawn Nestum	11	1.9%	57,403	70,000	82%	12,597	631,433	770,000	138,567	Low	Low	Dog
Mini Beef Burger	8	1.4%	13,262	38,000	35%	24,738	106,096	304,000	197,904	Low	Low	Dog
Oxtail Soup	8	1.4%	37,636	100,000	38%	62,364	301,088	800,000	498,912	High	Low	Puzzle
Tom Yam Soup	21	3.6%	45,782	60,000	76%	14,218	961,422	1,260,000	298,578	Low	High	Plowhorse
Corn Veloute Soup	12	2.0%	21,484	45,000	48%	23,516	257,808	540,000	282,192	Low	Low	Dog
Timlo Soup	15	2.5%	27,773	40,000	69%	12,227	416,595	600,000	183,405	Low	Low	Dog
Sweet & Sour Fish	36	6.1%	22,987	65,000	35%	42,013	827,532	2,340,000	1,512,468	High	High	Star
French Fries	31	5.3%	10,641	30,000	35%	19,359	329,871	930,000	600,129	Low	High	Plowhorse
Potato Wedges	10	1.7%	11,100	35,000	32%	23,900	111,000	350,000	239,000	Low	Low	Dog
Stir Fried Baby Kailan	15	2.5%	10,329	35,000	30%	24,671	154,935	525,000	370,065	Low	Low	Dog
Stir Fried Broccoli	21	3.6%	25,081	45,000	56%	19,919	526,701	945,000	418,299	Low	High	Plowhorse
Lemon Chicken Sauce	10	1.7%	30,581	65,000	47%	34,419	305,810	650,000	344,190	High	Low	Puzzle
Capcay Seafood	20	3.4%	39,372	45,000	87%	5,628	787,440	900,000	112,560	Low	High	Plowhorse
Total	590	100%					19,145,975	36,700,000	17,554,025			

Adiguna Tumpuan

Menu Popularity Factor
3.1%

Average Food Cost %
52.2%

Average Gross Profit
Rp 29,753

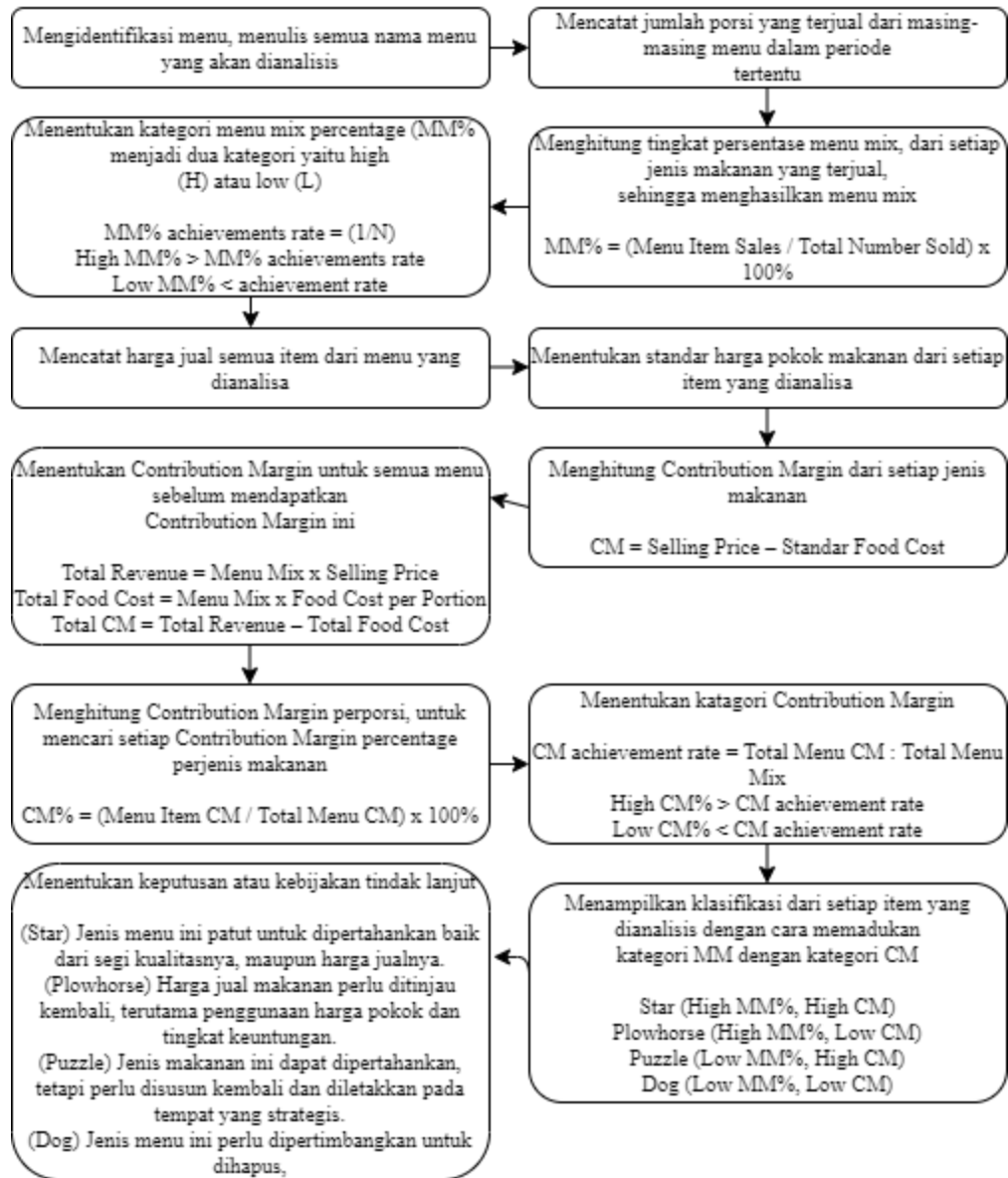
(Sumber: Data Olahan, 2021)

Tabel 2. Daftar Menu Rekomendasi Peneliti

Menu Item Name	Menu Item Class	Rekomendasi Peneliti	Manu Setelah Revisi
Beef Black Pepper	Star	dipertahankan	Beef Black Pepper
Beef Burger	Star	dipertahankan	Beef Burger
Chicken Cordon Bleu	Star	dipertahankan	Chicken Cordon Bleu
Chicken Teriyaki	Star	dipertahankan	Chicken Teriyaki
Fish and Chips	Star	dipertahankan	Fish and Chips
Fried Kuai Tiaw	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Garlic Chicken	Star	dipertahankan	Garlic Chicken
Grilled Beef (Sirloin)	Puzzle	lakukan suggestive selling	Grilled Beef (Sirloin)
Grilled Beef (Tenderloin)	Puzzle	lakukan suggestive selling	Grilled Beef (Tenderloin)
Grilled Chicken Breast	Star	dipertahankan	Grilled Chicken Breast
Indonesia Fried Noodle	Dog	diganti dengan Pizza	Pizza
Nasi Goreng	Plowhorse	kurangi bahan tinggi biaya	Nasi Goreng
Prawn Buttered	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Prawn Nestum	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Mini Beef Burger	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Oxtail Soup	Puzzle	jadikan menu of the day dan dikombinasikan dengan menu sop tulang	Oxtail Soup
Tom Yam Soup	Plowhorse	kurangi bahan tinggi biaya	Tom Yam Soup
Corn Veloute Soup	Dog	diganti Zuppa Soup	Zuppa Soup
Timlo Soup	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Sweet & Sour Fish	Star	dipertahankan	Sweet & Sour Fish
French Fries	Plowhorse	dipertahankan	French Fries
Potato Wedges	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Stir Fried Baby Kailan	Dog	menu dihapus (efisiensi)	-
Stir Fried Broccoli	Plowhorse	ganti pemasok bahan lain	Stir Fried Broccoli
Lemon Chicken Sauce	Puzzle	lakukan suggestive selling	Lemon Chicken Sauce
Capcay Seafood	Plowhorse	hilangkan bahan seafood yang tinggi biaya	Capcay

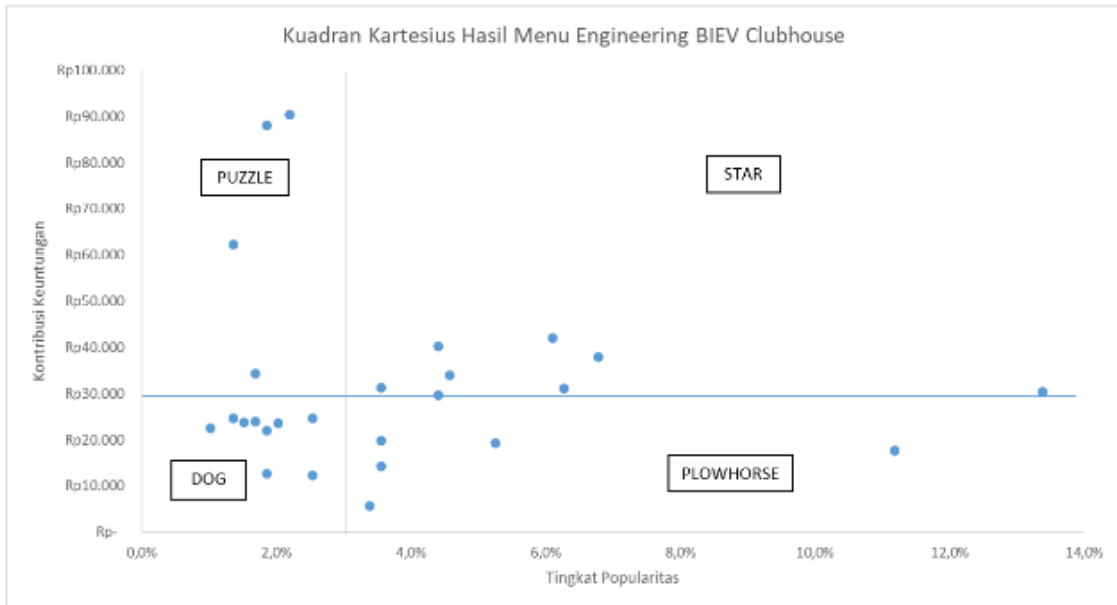
(Sumber: Data Olahan, 2021)

Adiguna Tumpuan



Gambar 1. Alur Metode Penelitian

(Sumber: Olahan Data, 2021)



Gambar 2. Kuadran Kartesius Hasil Penelitian

(Sumber: Olahan Data, 2021)