

Evaluasi Menu *A'la Carte* Melalui Metode Rekayasa Menu di Basil Restaurant pada Aston Batam Hotel and Residence

Bernika Syahriani Kusuma¹, Eryd Saputra²

¹Politeknik Pariwisata Batam, Batam, Indonesia

²Universitas, Kota, Negara

ARTICLE INFO

Article history:

Received 19 April 2018

Received in revised form

6 October 2018

Accepted 12 October 2018

Available online 20 October

2018 (DIEDIT EDITOR)

Kata Kunci:

Evaluasi

Menu *A'la Carte*

Rekayasa Menu

ABSTRAK

Pada pengelolaan sebuah restoran untuk mengetahui kinerja suatu menu perlu dilakukan evaluasi secara berkala untuk mencegah terjadinya penurunan penjualan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat popularitas, margin kontribusi, dan klasifikasi item menu makanan. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, dokumen, studi literatur dan observasi serta teknik analisis data menggunakan metode rekayasa menu, menganalisis seluruh item menu makanan *a'la carte* di Basil Restaurant pada Aston Batam Hotel and Residence. Berdasarkan hasil dari analisis, kinerja dari menu *a'la carte* di Basil Restaurant belum optimal. Dari 44 item menu *a'la carte* terdapat 23 item menu (52.27%) memiliki tingkat popularitas tinggi dan 21 item

menu (47.72%) memiliki tingkat popularitas rendah. Kemudian 21 item menu (47.72%) memiliki margin kontribusi tinggi dan 23 item menu (52.27%) memiliki margin kontribusi rendah dan dari dua variabel yang dianalisis tersebut terdapat sebanyak 8 item menu (18.18%) klasifikasi *star*, 15 item menu (34.09%) klasifikasi *plowhorse*, 13 item menu (29.54%) klasifikasi *puzzle* dan 8 item menu (18.18%) klasifikasi *dog*. Tindak lanjut yang bisa dilakukan manajemen disesuaikan dengan klasifikasi yang didapat dari tiap item menu.

ABSTRACT

In managing a restaurant to find out the performance of a menu, it is necessary to evaluate it periodically to prevent a decline in sales. The purpose of this study is to find out how the level of popularity, contribution margin, and classification of food menu items. This research is a qualitative research with data collection techniques in the form of interviews, documents, literature studies and observations as well as data analysis techniques using menu engineering methods, analyzing all a'la carte food menu items at Basil Restaurant at Aston Batam Hotel and Residence. Based on the results of the analysis, the performance of the a'la carte menu at Basil Restaurant has not been optimal. Of the 44 a'la carte menu items, 23 menu items (52.27%) have a high popularity rate and 21 menu items (47.72%) have a low popularity rate. Then 21 menu items (47.72%) had a high contribution margin and 23 menu items (52.27%) had a low contribution margin and of the two variables analyzed there were 8 menu items (18.18%) star classification, 15 menu items (34.09%) plowhorse classification, 13 menu items (29.54%) puzzle classification and 8 menu items (18.18%) dog classification. The follow-up that can be done by management is adjusted to the classification obtained from each menu item.

Keywords: Evaluation, *A'la Carte* Menu and Menu Engineering.

Pendahuluan

Sebuah restoran dalam menjual produknya menggunakan alat bantu yang disebut menu. Menu merupakan *list* makanan dan minuman dalam sebuah lembaran atau buku yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan kepada konsumen (Hamidah & Komariah, 2016). Penyusunan menu berperan penting untuk menunjang tingkat keberhasilan suatu restoran. Dengan demikian, perlu dilakukan evaluasi menu

¹ Corresponding author.

E-mail : bernikasyahriani@gmail.com, penulis2@undiksha.ac.id (Penulis Kedua)

secara berkala sesuai dengan kebijakan manajemen untuk mengetahui apakah menu itu layak dipertahankan atau harus diganti dengan menu yang baru. Evaluasi juga dilakukan agar sebuah restoran dapat beroperasi dengan baik dalam menghadapi persaingan bisnis.

Salah satu metode yang biasa digunakan untuk mengevaluasi menu adalah rekayasa menu atau *menu engineering*. Evaluasi menggunakan metode rekayasa menu memiliki dua faktor yang sangat penting, yaitu tingkat popularitas dan kontribusi keuntungan. Sebagaimana strategi rekayasa menu yang dijabarkan oleh Kasavana dan Smith dalam (Hasanah, 2018) menjelaskan bahwa pendekatan pada rekayasa menu margin kontribusi dan tingkat popularitas menjadi dua variabel yang dianalisis. Empat kategori item menu diperoleh dari dua variabel tersebut yaitu *star* (margin kontribusi dan tingkat popularitas tinggi), *plowhorse* (margin kontribusi rendah dan tingkat popularitas tinggi), *puzzle* (margin kontribusi tinggi dan tingkat popularitas rendah), dan *dog* (margin kontribusi dan tingkat popularitas rendah). Adapun keuntungan menggunakan metode *menu engineering* untuk mengevaluasi menu adalah dapat melihat keberhasilan dari item tiap menu berdasarkan hasil analisis dari dua variabel.

Evaluasi yang dilakukan oleh pihak manajemen Basil Restaurant belum sepenuhnya menggunakan metode *menu engineering*. Evaluasi yang dilakukan hanya berfokus kepada popularitas menu sehingga kurang memperhatikan kontribusi keuntungan dari item menu. Basil Restaurant melakukan evaluasi setiap enam bulan atau bahkan tiga bulan sekali, namun setiap bulan pihak restoran juga melakukan evaluasi hasilnya berupa menu *turnover*, dan dari menu *turnover* tersebut diperoleh hasil berupa sepuluh item menu "*good selling*" dan sepuluh item menu "*worst selling*". Item menu yang "*good selling*" merupakan item menu yang akan dipertahankan sedangkan item menu yang "*worst selling*" akan dihilangkan ataupun diganti dengan item menu yang baru. Contoh dari menu "*good selling*" atau pihak hotel menyebutnya dengan Top 10 Menu akan dijabarkan pada tabel dibawah ini.

Tabel 1

Top 10 Menu Basil Food Januari – Juni 2022 (Selama 6 Bulan)

Outlet	Description	Qty
Basil	Nasi Goreng Kampung	428
Basil	French Fries	174
Basil	Soup Buntut	155
Basil	Banana Fritter	135
Basil	Pasta Bolognaise	76
Basil	Soto Ayam Kampung	75
Basil	Fried Noodle	66
Basil	Lumpia Goreng	61
Basil	Assorted Fruit Platter	38
Basil	Steamed Rice	29
Total		1237

Sumber: Olahan Peneliti, 2022

Dilihat dari tabel 1 diatas dapat disimpulkan bahwa Nasi Goreng Kampung, *Soup Buntut*, *French Fries*, *Banana Fritter*, *Fried Noodle*, *Soto Ayam Kampung*, *Lumpia Goreng*, *Pan Seared Salmon Fillet*, Iga Bakar, dan *Pasta Bolognaise* merupakan Top 10 Menu yang paling banyak terjual dalam dua kuartal yaitu dari bulan Januari-Juni 2022. Menu yang "*good selling*" ini tentunya akan menjadi menu yang dipertahankan melihat kepopulerannya dikalangan tamu yang bisa menguntungkan pihak manajemen restoran. Namun dalam penyusunan menu tidak cukup hanya dengan melihat kepopuleran dari menu tersebut, margin kontribusi nya juga harus diperhatikan agar menu yang memiliki tingkat kepopuleran tinggi juga memiliki margin kontribusi yang besar. Top 10 Menu diatas merupakan menu *a la carte* yang ada di Basil Restaurant. Menu *a la carte* adalah menu yang memiliki harga berbeda-beda untuk tiap hidangan, sehingga para tamu bisa memilih menu sesuai selera, dan harga yang dibayarkan sesuai dengan harga menu yang dipesan (Widyastuti et al., 2018). Berikut adalah kategori dari menu *a la carte* yang ada di Basil Restaurant.

Tabel 1

Kategori Menu A la Carte Basil Restaurant

No	Kategori Menu	Jumlah Item Menu
1	Starter	6
2	Our Local Specialities	7
3	Flame Grill	3
4	Pizza	4

5	From Our Kettle	4
6	From The Wok	2
7	Pasta	4
8	Dessert	5
9	Western Choices	5
10	Side Dishes	4
Total		44

Sumber: Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan tabel 2 diatas diketahui bahwa Basil *Restaurant* memiliki 44 menu *a'la carte* yang terbagi kedalam 10 kategori menu. Basil *Restaurant* adalah restoran bintang empat yang berada didalam Aston Batam *Hotel and Residence*. Umumnya restoran yang berada di dalam hotel memiliki tujuan utama yaitu menjual makanan dan minuman kepada tamu sehingga bisa mendapatkan keuntungan lain selain dari menjual jasa penginapan. Penting bagi sebuah restoran di dalam hotel untuk selalu menjaga kualitas dan pelayanan agar mendapat keuntungan sesuai dengan yang diharapkan serta menjaga agar reputasi perusahaan terus meningkat.

Restoran menjadi sumber pemasukan terbesar dalam sebuah hotel dimana restoran berperan sebagai tempat menjual makanan dan minuman yang tidak hanya bisa diakses oleh para tamu yang menginap saja melainkan khalayak umum juga bisa berkunjung ke hotel untuk sekedar menikmati beberapa fasilitas selain penginapan seperti makan dan minum atau bahkan pusat kebugaran di dalam hotel. Hotel merupakan suatu perusahaan yang dioperasikan secara komersial dengan menyediakan jasa penginapan, fasilitas pelayanan makan dan minum serta pelayanan lainnya, kemudian para pengguna akomodasi harus melakukan pembayaran sesuai dengan pelayanan yang diterima (Subakti, 2016). Aston Batam *Hotel and Residence* adalah salah satu hotel bintang empat yang ada di kota Batam. Hotel yang lahir dari manajemen *Archipelago International*, yang diresmikan untuk dibuka pada tanggal 09 September 2017. Aston Batam ini adalah perpaduan antara hotel dan apartemen. Pada gedung hotel Aston Batam mempunyai kamar berjumlah 232 dan untuk gedung apartemen mempunyai 45 kamar maka total jumlah kamar adalah 277 kamar. Untuk gedung hotel terdapat 10 lantai dan gedung apartemen terdapat 22 lantai. Berikut data jumlah akomodasi dan ketersediaan kamar yang ada pada hotel berbintang di pulau Batam pada tahun 2021.

Tabel 2

Jumlah Akomodasi dan Ketersediaan Kamar pada Hotel Berbintang

Kecamatan	Jumlah Akomodasi	Jumlah Kamar
Belakang Padang	-	-
Bulang	-	-
Galang	1	42
Sungai Beduk	1	231
Sagulung	1	173
Nongsa	5	522
Batam Kota	13	1312
Sekupang	2	538
Batu Aji	2	154
Lubuk Baja	30	3383
Batu Ampar	17	2332
Bengkong	2	287
Jumlah	75	9004

Sumber: BPS Kota Batam, 2022

Berdasarkan pada tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa kecamatan Lubuk Baja menjadi daerah dengan jumlah hotel berbintang terbanyak yaitu 30 hotel. Kecamatan Lubuk Baja juga dikenal dengan daerah "Nagoya" yang merupakan kecamatan atau daerah tempat Aston Batam *Hotel and Residence* berdiri. Pada tahun 2021, jumlah hotel berbintang yang masuk dalam data pajak kota Batam tercatat sebanyak 75 hotel dan 160 hotel nonbintang (Harianja et al., 2022). Pulau Batam adalah salah satu pulau di Provinsi Kepulauan Riau yang letaknya sangat strategis, dengan luas wilayah mencapai 3.868,97 km². Kota yang tidak hanya berada di lintas laut internasional, tetapi juga sangat dekat berdampingan dengan Negara tetangga, yaitu Negara Malaysia dan Singapura. Akibatnya, pulau Batam berkembang pesat menjadi pusat dari berbagai kegiatan ekonomi dan bisnis, salah satunya adalah bisnis perhotelan. Bisnis perhotelan yang ada di pulau Batam sangat banyak mulai dari hotel melati hingga hotel berbintang. Adapun *top* hotel berbintang yang ada di pulau Batam yaitu Batam Marriott Hotel Harbour Bay, Best

Western Premier Panbil, Montigo Resorts, Radisson Golf & Convention Center Batam, Swiss-Belhotel Harobour Bay, Harris Resort Barelang Batam, Four Points by Sheraton Batam dan Aston Batam Hotel & Residences. Berdasarkan penjabaran latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk meneliti tentang permasalahan rekayasa menu di Basil Restaurant Aston Batam *Hotel and Residence* ke dalam sebuah penulisan Proyek Akhir yang berjudul **“Evaluasi Menu A’la Carte melalui Metode Rekayasa Menu di Basil Restaurant Aston Batam Hotel and Residence”**.

Metode

Pada perancangan sebuah penelitian desain menjadi aspek penting yang harus diperhatikan (Samsu, 2017). Desain penelitian pada penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Kualitatif berasal dari turunan kata “kualitas” yang diketahui merupakan lawan dari kata “kuantitas” yang merujuk pada angka, jumlah atau banyaknya suatu objek seperti kuantitas penduduk dan lain sebagainya. Artinya, penelitian kualitatif lebih memfokuskan kepada kualitas objek penelitiannya seperti nilai, makna, keindahan, penghayatan dan lain-lain. Menurut (Abdussamad, 2021) mengutip dari Kaelan yang menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang menitikberatkan pada pendeskripsian keadaan sifat atau nilai dari suatu objek atau program.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif. dan dengan pendekatan metode analisa *menu engineering* (rekayasa menu). Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan dalam meneliti kondisi objek yang alamiah, yang dimana instrument kuncinya adalah peneliti, triangulasi menjadi teknik pengumpulan data, dengan analisis bersifat induktif serta hasil penelitian yang lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Abdussamad, 2021). Analisis deskriptif adalah analisis yang mempunyai tujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan tentang subjek dari penelitian berdasarkan data variabel yang didapat dari kelompok subjek tertentu (Khasanah, 2021).

Sumber data dari penelitian ini, yaitu data primer dan data sekunder. Menurut Winarno dalam (Samsu, 2017) data primer adalah data yang didapat oleh peneliti langsung dari sumber tanpa adanya pihak ketiga, dengan cara melakukan observasi ataupun wawancara kepada narasumber. Adapun data yang peneliti peroleh berupa *Sales History*, daftar menu makanan *A’la Carte* beserta harga jual dan juga harga pokok bahan baku tiap-tiap menu yang berasal dari seorang narasumber, yaitu Chef Roff yang merupakan *Sous Chef* di Basil Restaurant. Menurut Ibid dalam (Samsu, 2017) data sekunder merupakan data yang didapat melalui pihak ketiga atau data yang diperoleh melalui orang selain peneliti sendiri, walaupun data yang disampaikan adalah yang sebenarnya. Data sekunder juga disebut sebagai data sumber kedua untuk pelengkap dari data primer sehingga data utama tersebut tidak mudah dibantah karena ada data pendukung. Data sekunder peneliti peroleh melalui berbagai literatur seperti jurnal dan buku, materi perkuliahan, internet dan sebagainya.

Teknik pengumpulan data disebut merupakan langkah strategis dalam suatu penelitian, bisa dilihat dari tujuan penelitian itu sendiri adalah untuk memperoleh data (Sugiyono, 2013). Dalam pengumpulan data ada beberapa teknik agar peneliti bisa mendapatkan data yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, berikut adalah beberapa cara dalam mengumpulkan data diantaranya: wawancara, teknik umum yang biasa digunakan untuk memperoleh data ialah wawancara. Menurut Afifudin dalam (Hadi et al., 2021) wawancara adalah metode pencarian data yang dilakukan dengan mengutarakan beberapa pertanyaan secara langsung kepada informan. Pada penelitian ini peneliti menggunakan jenis wawancara terstruktur dengan mewawancarai Chef Budi sebagai *Executive Chef*, Chef Roff sebagai *Sous Chef* yang menangani dapur Basil Restaurant, Bapak Benni sebagai *Restaurant and Bar Manager* dan Ibu Cathrine sebagai *Senior Waitress* di Basil Restaurant. Beberapa pertanyaan yang peneliti tanyakan terlampir di bagian lampiran.

Lalu dokumen, menurut Arikunto dalam (Hadi et al., 2021) dokumen adalah metode dengan menyelidiki data-data berupa tulisan misalnya buku, jurnal, dokumen, majalah, catatan harian dan lain sebagainya. Pada penelitian ini adapun data yang telah peneliti peroleh yaitu, dokumen *Microsoft Excel* yang berisikan data penjualan, harga jual dan data harga pokok makanan tiap item menu dari Basil Restaurant, serta daftar menu online yang berisi daftar menu makanan *a’la carte*.

Kemudian studi literatur, menurut Danial dan Warsiah dalam (Pooc.org, 2022) studi literatur merupakan kegiatan penelitian dengan mengumpulkan buku-buku ataupun majalah yang berkenaan

dengan masalah serta tujuan penelitian. Pada penelitian ini peneliti juga menggunakan buku-buku serta jurnal ilmiah sebagai bahan referensi.

Selanjutnya observasi, menurut Sutrisno Hadi dalam (Sugiyono, 2013) memaparkan observasi ialah suatu kegiatan yang kompleks, terdiri dari proses biologis dan psikologis. Teknik observasi ini digunakan apabila penelitian yang dilakukan berkaitan dengan proses kerja, perilaku manusia dan lain-lain. Peneliti melakukan penelitian secara langsung di Departemen *Food and Beverage Product* dan juga Departemen *Food and Beverage Service* Aston Batam *Hotel and Residence*, dengan teknik observasi partisipan yang juga merupakan observasi yang terstruktur bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai kinerja restoran serta dokumen-dokumen pendukung lainnya.

Teknik Analisis Data, menurut Moleong dalam (Sandu Siyoto & Sodik, 2015) analisis data kualitatif adalah upaya untuk mengatur data, mengklasifikasikannya ke dalam satuan yang kemudian dapat dikelola, mensintesis, mencari dan menemukan pola, menemukan hal yang penting dan apa yang dipelajari serta menentukan apa yang bisa diberitahukan kepada orang lain.

Dimulai dengan pengumpulan data, pada dasarnya pengumpulan data kualitatif ini bersifat tentatif yang penggunaannya diarahkan oleh konteks permasalahan dan gambaran dari data yang ingin diperoleh (Suyitno, 2018). Sumber data sangat mempengaruhi kualitas data dalam sebuah penelitian. Data pada penelitian ini dikumpulkan melalui hasil wawancara, hasil observasi dan hasil data dari dokumen-dokumen. Data yang didapat juga terbagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder. Setelah itu reduksi data, data yang diperoleh dari lapangan tentunya cukup banyak, maka dari itu data perlu diolah dengan membuang yang tidak perlu.

Reduksi data adalah proses merangkum, memilih, memfokuskan pada hal-hal yang penting, mencari tema serta polanya sehingga didapat gambaran yang lebih jelas dan peneliti mudah untuk melanjutkan pengumpulan data berikutnya (Sugiyono, 2013). Data yang diperoleh dari pengumpulan atau penggalian data bukan hanya data yang berkaitan dengan penelitian tetapi juga bercampur dengan data yang tidak ada kaitannya dengan penelitian maka dari itu penting dilakukannya reduksi data agar dapat dipastikan bahwa data yang diolah sesuai dengan *scope* penelitian.

Selanjutnya ada penyajian data dan penarikan kesimpulan. Menurut Miles dan Huberman dalam buku dari (Sandu Siyoto & Sodik, 2015) dinyatakan bahwa penyajian data merupakan kumpulan dari informasi yang disusun yang kemudian memberi kemungkinan untuk ditarik kesimpulan dari informasi tersebut. Tujuan dilakukannya penyajian data adalah untuk memudahkan dalam memahami apa yang terjadi, merencanakan langkah selanjutnya berdasarkan yang telah dipahami. Cara penyajian data pada penelitian kualitatif bisa dengan *flowchart*, uraian singkat ataupun bagan. Data-data kualitatif yang biasanya dalam bentuk naratif kemudian disederhanakan tanpa mengurangi isinya. Data diklasifikasikan dan selanjutnya disajikan sesuai dengan permasalahannya. Salah satu langkah penting dalam mencapai analisa kualitatif yang valid adalah dengan penyajian data yang baik. Penarikan kesimpulan merupakan tahap untuk menarik kesimpulan dari semua data yang sudah diperoleh. Penarikan kesimpulan menurut Miles dan Huberman dalam (Abdussamad, 2021) menjadi langkah berikutnya setelah penyajian data walaupun tidak menutup kemungkinan setelah penyajian data akan ada reduksi data kembali. Proses analisis ini bersifat interaktif dimana dilakukan secara bergantian antara kegiatan reduksi, penyajian data serta penarikan kesimpulan selama waktu penelitian.

Teknik Analisis Data, pada penelitian ini teknik analisis yang digunakan yaitu *menu engineering*. Menurut Michael L. Kasavana dalam (Husada et al., 2018) pada bukunya "*Computer System for Food Service Operation*" ada dua belas langkah dalam menganalisis menu diantaranya:

1. Mengidentifikasi dan menulis semua menu makanan yang didapat dari daftar makanan yang ditawarkan oleh restoran tersebut.
2. Catat jumlah porsi dari tiap item menu yang terjual.
3. Menghitung persentase *menu mix* dari tiap item menu yang terjual, sehingga menghasilkan *menu mix percentage* (MM%).

$$MM\% = \frac{\text{Item Menu Terjual}}{\text{Total Seluruh Menu Terjual}} \times 100\%$$

4. Mengkategorikan hasil dari *menu mix percentage* menjadi dua kategori yaitu *high* atau *low*. Ditentukan dengan penambahan 70% x 1 dibagi jumlah item menu (1/N). Hasilnya:
 - a. MM% Rata-rata = $(1/N \times 0,70)$
 - b. (*High*) MM% $\geq (1/N \times 0,70)$ dan (*Low*) MM% $< (1/N \times 0,70)$
5. Menuliskan harga jual tiap-tiap item menu.
6. Menentukan harga pokok makanan dari tiap-tiap item menu. Harga tersebut terdiri dari biaya resep baku, *garnish* dan makanan penyerta.

7. Menghitung *contribution margin* tiap item menu. Caranya dengan mengurangi *selling price* dengan *recipe cost*.

$$CM = \text{Selling Price} - \text{Recipe Cost}$$

8. Menentukan total *contribution margin* tiap menu. Total CM didapat dari mengalikan hasil margin kontribusi dengan masing-masing *menu mix*.
9. Menghitung persentase *contribution margin* dengan cara membagi antara margin kontribusi menu dengan total margin kontribusi menu.

$$CM\% = \frac{\text{Menu Item CM}}{\text{Total Menu CM}} \times 100\%$$

10. Mengkategorikan margin kontribusi tiap-tiap item menu kedalam "*HIGH*" atau "*LOW*". Penentuan kategori didasarkan pada rata-rata margin kontribusi, didapat dari hasil membagi total margin kontribusi menu dengan total jumlah makanan yang terjual. Hasilnya:

$$a. \text{CM rata-rata} = \frac{\text{Total Menu CM}}{\text{Jumlah Makanan yang Terjual}}$$

$$b. (\text{High}) \text{CM} \geq \text{CM rata-rata} \text{ dan } (\text{Low}) \text{CM} < \text{CM rata-rata}$$

11. Menentukan klasifikasi menu dengan melihat pada *menu mix %* kategori dengan *contribution margin* kategori. Klasifikasi tersebut terdiri dari 4 bagian yaitu:

a. *Star* (MM% dan CM *high*)

b. *Plowhorse* (MM% *high* dan CM *low*)

c. *Puzzle* (MM% *low* dan CM *high*)

d. *Dog* (MM% dan CM *low*).

12. Menentukan keputusan berdasarkan hasil yang didapat. Bisa berupa mempertahankan menu, memperbaiki posisi, mengubah harga, atau bahkan mengganti menu.

Hasil dan Pembahasan

a. Tingkat Popularitas

Menurut Suyono dalam (Hasanah, 2018) dasar dari perhitungan tingkat popularitas tiap-tiap item menu disebut dengan indeks popularitas. Indeks popularitas bertujuan untuk mengetahui bagaimana suatu menu yang ditawarkan bisa memenuhi selera pelanggan. Dalam melakukan perhitungan indeks popularitas diperlukan data berupa hasil penjualan atau *sales history* produk dalam periode tertentu. Item menu bisa digolongkan populer jika penjualan item menu itu sama dengan 70% dari target penjualan yang ditetapkan. Rumus:

$$\text{Indeks Popularitas} = \frac{1}{\text{Jumlah Item Menu}} \times 70\%$$

Jika indeks popularitas sudah didapat, selanjutnya dibandingkan dengan *menu mix %* (*popularity percentage*). Berikut rumus dari *popularity percentage*:

$$\text{Popularity Percentage (Menu Mix \%)} = \frac{\text{Jumlah Terjual}}{\text{Total Jumlah Terjual}} \times 100\%$$

Jadi, suatu item menu dapat dikategorikan ke dalam "*HIGH*" yang berarti memiliki popularitas tinggi, dimana *popularity percentage* lebih dari indeks popularitas. Sedangkan dalam kategori "*LOW*" yang artinya memiliki popularitas rendah yaitu *popularity percentage* kurang dari indeks popularitas.

Tabel 4
Analisis Tingkat Popularitas

Starter: 6 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Gado-Gado	58	27.89%	11.67%	HIGH
Lumpia Goreng	101	48.55%		HIGH
Thai Green Papaya Salad	0	0		LOW
Classic Caesar Salad Grilled Chicken	33	15.87%		HIGH
Classic Caesar Salad Grilled Prawn	9	4.32%		LOW
Classic Caesar Salad Grilled Salmon	7	3.37%		LOW
Total	208	100.00%		
Our Local Specialities: 7 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Sate Ayam	64	8.93%	10.00%	LOW
Sate Kambing	28	3.91%		LOW
Nasi Goreng Kampung	428	59.78%		HIGH

Fried Noodle	86	12.01%		HIGH
Ayam Penyet Kampung	57	7.97%		LOW
Bebek Goreng Rempah	17	2.38%		LOW
Iga Bakar	36	5.02%		LOW
Total	716	100.00%		
Flame Grill: 3 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Beef Tenderloin	23	45.09%	23.33%	HIGH
Beef Rib Eye	15	29.41%		HIGH
Beef Sirloin	13	25.50%		HIGH
Total	51	100.00%		
Pizza: 4 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Pizza Margarita	21	27.27%	17.50%	HIGH
Pizza Quatro	10	12.99%		LOW
Pizza Hawaiian	8	10.39%		LOW
Pizza Meat Supreme	38	49.35%		HIGH
Total	77	100.00%		
From Our Kettle: 4 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Cream of Mushroom Soup	23	6.89%	17.50%	LOW
Tom Yum Talay	53	15.87%		LOW
Soto Ayam Kampung	103	30.84%		HIGH
Soup Buntut	155	46.40%		HIGH
Total	334	100.00%		
From The Wok: 2 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Sapo Tofu Seafood	89	84.77%	35.00%	HIGH
Sapi Lada Hitam	16	15.23%		LOW
Total	105	100.00%		
Western Choices: 5 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Basil Club Sandwich	44	24.44%	14.00%	HIGH
This Is My Burger	46	25.56%		HIGH
Chicken Country Steak	20	11.11%		LOW
Beef Schnitzel	10	5.56%		LOW
Pan seared Salmon Fillet	60	33.33%		HIGH
Total	180	100.00%		
Pasta: 4 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Pasta Alfredo	50	21.74%	17.50%	HIGH
Pasta Bolognese	93	40.44%		HIGH
Pasta Marinara	27	11.73%		LOW
Pasta Aglie E Olio Salmon	60	26.09%		HIGH
Total	230	100.00%		
Side Dishes: 4 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Steamed Rice	94	31.23%	17.50%	HIGH
French Fries	174	57.80%		HIGH
Potato Wedges	19	6.31%		LOW
Mashed Potato	14	4.66%		LOW
Total	301	100.00%		
Dessert: 5 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
Assorted Fruit Platter	88	34.10%	14.00%	HIGH
Apple Pie	16	6.20%		LOW
Banana Fritter	135	52.33%		HIGH
Lapis Legit	3	1.17%		LOW
Chocolate Chilled Cake	16	6.20%		LOW

Pada menu *a la carte* di Basil Restaurant yang berjumlah 44 item menu. Berdasarkan hasil analisis tingkat popularitas terdapat 23 item menu (52.27%) memiliki tingkat popularitas tinggi dan

21 item menu (47.72%) memiliki tingkat popularitas rendah. Untuk memudahkan dalam melihat hasil dari analisis tingkat popularitas peneliti jabarkan dalam bentuk gambar dibawah ini.

Gambar 1

Hasil Analisis untuk Tingkat Popularitas

Tingkat Popularitas High: 23 Item Menu

Gado-Gado, Lumpia Goreng, *Classic Caesar Salad Grilled Chicken*, Nasi Goreng Kampung, *Fried Noodle*, *Beef Tenderloin*, *Beef Rib Eye*, *Beef Sirloin*, *Pizza Margarita*, *Pizza Meat Suprame*, Soto Ayam Kampung, *Soup Buntut*, *Sapo Tofu Seafood*, *Basil Club Sandwich*, *This Is My Burger*, *Pan Seared Salmon Fillet*, *Pasta Alfredo*, *Pasta Bolognaise*, *Pasta Aglie E Olio Salmon*, *Steamed Rice*, *French Fries*, *Assorted Fruit Platter* dan *Banana Fritter*.

Tingkat Popularitas Low: 21 Item Menu

Thai Green Papaya Salad, *Classic Caesar Salad Grilled Prawn*, *Classic Caesar Salad Grilled Salmon*, Sate Ayam, Sate Kambing, Ayam Penyet Kampung, Bebek Goreng Rempah, Iga Bakar, *Pizza Quatro*, *Pizza Hawaiian*, *Cream of Mushroom Soup*, *Tom Yum Talay*, Sapi Lada Hitam, *Chicken Country Steak*, *Beef Schnitzel*, *Pasta Marinara*, *Potato Wedges*, *Mashed Potato*, *Apple Pie*, *Lapis Legit*, dan *Chocolate Chilled Cake*.

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

b. Marjin Kontribusi

Setiap item menu pasti menghasilkan laba dari penjualannya baik tinggi ataupun rendah. Untuk menganalisis marjin kontribusi perlu diketahui terlebih dahulu data dari harga jual item menu dan juga biaya item menu tersebut. Adapun formulasi dari marjin kontribusi adalah sebagai berikut:

$$\text{Contribution Margin (CM)} = \text{Selling Price} - \text{Recipe Cost}$$

Selanjutnya menghitung rata-rata marjin kontribusi. Dalam mencari rata-rata marjin kontribusi perlu diketahui lebih dahulu total marjin kontribusi. Total marjin kontribusi didapat dengan cara melakukan perkalian antara jumlah penjualan item menu dengan kontribusi marjin tiap item menu. Kemudian rata-rata marjin kontribusi bisa dicari dengan melakukan pembagian hasil dari total marjin kontribusi tiap item menu dengan keseluruhan jumlah item menu yang terjual. Formulasi rumusnya sebagai berikut:

$$\text{Total CM} = \text{Jumlah Terjual} \times \text{Marjin Kontribusi}$$

$$\text{Average CM} = \frac{\text{Total CM}}{\text{Total Number of Sold}}$$

Jika rata-rata marjin kontribusi sudah didapat, maka langkah selanjutnya melakukan perbandingan antara marjin kontribusi tiap-tiap item menu dengan rata-rata marjin kontribusi, sehingga dapat dilihat kemampuan tiap item menu dalam memberikan keuntungan.

Jadi, suatu item menu dikatakan masuk dalam kategori "*HIGH*" yang berarti memiliki marjin kontribusi yang tinggi apabila nilai marjin kontribusi melebihi nilai rata-rata marjin kontribusi. Begitu pula sebaliknya item menu dikategorikan kedalam "*LOW*" yang artinya memiliki marjin kontribusi rendah dimana nilai marjin kontribusi dibawah nilai rata-rata marjin kontribusi.

Tabel 5

Analisis Marjin Kontribusi

No	Item Menu	Terjual	Harga Pokok	Harga Jual	Marjin Kontribusi Item Menu	Total Harga Pokok	Penjualan	Total Marjin Kontribusi	Kategori
Starter									
1	Gado-Gado	58	Rp14.493	Rp50.000	Rp35.507	Rp840.594	Rp2.900.000	Rp2.059.406	LOW
2	Lumpia Goreng	101	Rp11.853	Rp50.000	Rp38.147	Rp1.197.153	Rp5.050.000	Rp3.852.847	LOW
3	Thai Green Papaya Salad	0	Rp14.213	Rp50.000	Rp35.787	Rp0	Rp0	Rp0	LOW
4	Classic Caesar Salad Grilled Chicken	33	Rp22.747	Rp70.000	Rp47.253	Rp750.651	Rp2.310.000	Rp1.559.349	HIGH
5	Classic Caesar Salad Grilled Prawn	9	Rp24.279	Rp75.000	Rp50.721	Rp218.511	Rp675.000	Rp456.489	HIGH
6	Classic Caesar Salad Grilled Salmon	7	Rp31.795	Rp75.000	Rp43.205	Rp222.565	Rp525.000	Rp302.435	HIGH
Total		208						Rp8.230.526	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp39.570						

Our Local Specialities									
1	Sate Ayam	64	Rp18.111	Rp75.000	Rp56.889	Rp1.159.104	Rp4.800.000	Rp3.640.896	LOW
2	Sate Kambing	28	Rp34.254	Rp85.000	Rp50.746	Rp959.112	Rp2.380.000	Rp1.420.888	LOW
3	Nasi Goreng Kampung	428	Rp23.446	Rp85.000	Rp61.554	Rp10.034.888	Rp36.380.000	Rp26.345.112	LOW
4	Fried Noodle	86	Rp18.488	Rp80.000	Rp61.512	Rp1.589.968	Rp6.880.000	Rp5.290.032	LOW
5	Ayam Penyet Kampung	57	Rp45.099	Rp125.000	Rp79.901	Rp2.570.643	Rp7.125.000	Rp4.554.357	HIGH
6	Bebek Goreng Rempah	17	Rp45.343	Rp125.000	Rp79.657	Rp770.831	Rp2.125.000	Rp1.354.169	HIGH
7	Iga Bakar	36	Rp46.661	Rp135.000	Rp88.339	Rp1.679.796	Rp4.860.000	Rp3.180.204	HIGH
Total		716						Rp45.785.658	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp63.946						
Flame Grill									
1	Beef Tenderloin	23	Rp82.092	Rp220.000	Rp137.908	Rp1.888.116	Rp5.060.000	Rp3.171.884	HIGH
2	Beef Rib Eye	15	Rp80.882	Rp210.000	Rp129.118	Rp1.213.230	Rp3.150.000	Rp1.936.770	LOW
3	Beef Sirloin	13	Rp82.774	Rp210.000	Rp127.226	Rp1.076.062	Rp2.730.000	Rp1.653.938	LOW
Total		51						Rp6.762.592	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp132.600						
Pizza									
1	Pizza Margarita	21	Rp20.119	Rp75.000	Rp54.881	Rp422.499	Rp1.575.000	Rp1.152.501	LOW
2	Pizza Quatro	10	Rp25.306	Rp85.000	Rp59.694	Rp253.060	Rp850.000	Rp596.940	HIGH
3	Pizza Hawaiian	8	Rp23.447	Rp80.000	Rp56.553	Rp187.576	Rp640.000	Rp452.424	LOW
4	Pizza Meat Supreme	38	Rp27.247	Rp85.000	Rp57.753	Rp1.035.386	Rp3.230.000	Rp2.194.614	HIGH
Total		77						Rp4.396.479	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp57.097						
From Our Kettle									
1	Cream of Mushroom Soup	23	Rp14.194	Rp55.000	Rp40.806	Rp326.462	Rp1.265.000	Rp938.538	LOW
2	Tom Yum Talay	53	Rp19.658	Rp65.000	Rp45.342	Rp1.041.874	Rp3.445.000	Rp2.403.126	LOW
3	Soto Ayam Kampung	103	Rp21.130	Rp75.000	Rp53.870	Rp2.176.390	Rp7.725.000	Rp5.548.610	LOW
4	Soup Buntut	155	Rp43.204	Rp120.000	Rp76.796	Rp6.696.620	Rp18.600.000	Rp11.903.380	HIGH
Total		334						Rp20.793.654	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp62.256						
From The Wok									
1	Sapo Tofu Seafood	89	Rp16.000	Rp75.000	Rp59.000	Rp1.424.000	Rp6.675.000	Rp5.251.000	LOW
2	Sapi Lada Hitam	16	Rp18.526	Rp110.000	Rp91.474	Rp296.416	Rp1.760.000	Rp1.463.584	HIGH
Total		105						Rp6.714.584	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp63.948						
Western Choices									
1	Basil Club Sandwich	44	Rp28.290	Rp90.000	Rp61.710	Rp1.244.760	Rp3.960.000	Rp2.715.240	LOW
2	This Is My Burger	46	Rp34.835	Rp100.000	Rp65.165	Rp1.602.410	Rp4.600.000	Rp2.997.590	LOW
3	Chicken Country Steak	20	Rp42.649	Rp135.000	Rp92.351	Rp852.980	Rp2.700.000	Rp1.847.020	HIGH
4	Beef Schnitzel	10	Rp47.289	Rp135.000	Rp87.711	Rp472.890	Rp1.350.000	Rp877.110	HIGH
5	Pan seared Salmon Fillet	60	Rp52.096	Rp160.000	Rp107.904	Rp3.125.760	Rp9.600.000	Rp6.474.240	HIGH
Total		180						Rp14.911.200	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp82.840						
Pasta									
1	Pasta Alfredo	50	Rp22.540	Rp80.000	Rp57.460	Rp1.127.000	Rp4.000.000	Rp2.873.000	HIGH
2	Pasta Bolognese	93	Rp25.921	Rp80.000	Rp54.079	Rp2.410.653	Rp7.440.000	Rp5.029.347	LOW
3	Pasta Marinara	27	Rp21.000	Rp85.000	Rp64.000	Rp567.000	Rp2.295.000	Rp1.728.000	HIGH
4	Pasta Aglie E Olio Salmon	60	Rp28.646	Rp85.000	Rp56.354	Rp1.718.760	Rp5.100.000	Rp3.381.240	LOW
Total		230						Rp13.011.587	
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp56.572						
Side Dishes									

1	Steamed Rice	94	Rp3.500	Rp20.000	Rp16.500	Rp329.000	Rp1.880.000	Rp1.551.000	LOW
2	French Fries	174	Rp6.500	Rp30.000	Rp23.500	Rp1.131.000	Rp5.220.000	Rp4.089.000	HIGH
3	Potato Wedges	19	Rp8.900	Rp30.000	Rp21.100	Rp169.100	Rp570.000	Rp400.900	LOW
4	Mashed Potato	14	Rp5.500	Rp30.000	Rp24.500	Rp77.000	Rp420.000	Rp343.000	HIGH
Total		301							Rp6.383.900
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp21.209						
Dessert									
1	Assorted Fruit Platter	88	Rp15.000	Rp45.000	Rp30.000	Rp1.320.000	Rp3.960.000	Rp2.640.000	LOW
2	Apple Pie	16	Rp17.000	Rp50.000	Rp33.000	Rp272.000	Rp800.000	Rp528.000	LOW
3	Banana Fritter	135	Rp13.000	Rp50.000	Rp37.000	Rp1.755.000	Rp6.750.000	Rp4.995.000	HIGH
4	Lapis Legit	3	Rp15.600	Rp50.000	Rp34.400	Rp46.800	Rp150.000	Rp103.200	HIGH
5	Chocolate Chilled Cake	16	Rp12.000	Rp50.000	Rp38.000	Rp192.000	Rp800.000	Rp608.000	HIGH
Total		258							Rp8.874.200
Rata-rata Marjin Kontribusi			Rp34.396						

Pada menu *a la carte* di Basil Restaurant yang berjumlah 44 item menu. Berdasarkan hasil analisis marjin kontribusi terdapat 21 item menu (47.72%) memiliki marjin kontribusi yang tinggi dan 23 item menu (52.27%) memiliki tingkat popularitas rendah. Untuk memudahkan dalam melihat hasil dari analisis marjin kontribusi peneliti jabarkan dalam bentuk gambar dibawah ini.

Gambar 2

Hasil Analisis Marjin Kontribusi

Tingkat Popularitas High: 23 Item Menu

Classic Caesar Salad Grilled Chicken, Classic Caesar Salad Grilled Prawn, Classic Caesar Salad Grilled Salmon, Ayam Penyet Kampung, Bebek Goreng Rempah, Iga Bakar, Beef Tenderloin, Pizza Quatro, Pizza Meat Supreme, Soup Buntut, Sapi Lada Hitam, Chicken Country Steak, Beef Schnitzel, Pan Seared Salmon Fillet, Pasta Alfredo, Pasta Marinara, French Fries, Mashed Potato, Banana Fritter, Lapis Legit, dan Chocolate Chilled Cake.

Tingkat Popularitas Low: 21 Item Menu

Gado-Gado, Lumpia Goreng, Thai Green Papaya Salad, Sate Ayam, Sate Kambing, Nasi Goreng Kampung, Fried Noodle, Beef Rib Eye, Beef Sirloin, Pizza Margarita, Pizza Hawaiian, Cream of Mushroom Soup, Tom Yum Talay, Soto Ayam Kampung, Sapo Tofu Seafood, Basil Club Sandwich, This Is My Burger, Pasta Bolognese, Pasta Aglie E Olio Salmon, Steamed Rice, Potato Wedges, Assorted Fruit Platter, dan Apple Pie.

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

c. Klasifikasi Menu

Pada dasarnya indeks popularitas dan marjin kontribusi adalah satu kesatuan. Suatu item menu tidak bisa dikatakan baik jika hanya dilihat dari indeks popularitas saja atau hanya dilihat dari marjin kontribusi saja. Dengan adanya metode rekayasa menu atau *menu engineering* menu dapat diklasifikasikan kedalam 4 kategori menu. Klasifikasi ini bertujuan untuk mengambil keputusan atau tindak lanjut yang tepat untuk suatu item menu berdasarkan pada kategori yang disesuaikan dengan kemampuan tiap item menu dalam tingkat popularitas dan marjin kontribusi yang dihasilkan. Empat klasifikasi tersebut dapat dilihat pada tabel 6 dibawah ini:

Tabel 6

Klasifikasi Menu

<i>Menu Mix % Category</i>	<i>Contribution Marjin Category</i>	<i>Clasification</i>
High	High	Star
High	Low	Plowhorse
Low	High	Puzzle
Low	Low	Dogs

Sumber: F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran

Dari tabel 6 diatas dapat dijelaskan bahwa klasifikasi *star* adalah kategori dengan tingkat popularitas dan marjin kontribusi yang tinggi pada kategori ini biasanya berisikan menu makanan yang favorit. *Plowhorse* adalah kategori dengan tingkat popularitas tinggi namun memiliki marjin kontribusi

yang rendah, pada kategori ini menu bisa bertahan dengan cara menaikkan harga secara bertahap tanpa berpengaruh terhadap popularitas menu tersebut. *Puzzle* adalah kategori dengan tingkat popularitas rendah tetapi margin kontribusi yang tinggi, pada kategori ini menu bisa bertahan dengan cara menaikkan popularitas seperti melakukan promosi tanpa mempengaruhi margin kontribusi. *Dog* adalah kategori dengan tingkat popularitas dan margin kontribusi yang rendah, menu pada kategori ini sebaiknya diganti dengan menu baru. Berikut adalah hasil klasifikasi item menu berdasarkan analisis tingkat popularitas dan margin kontribusi.

Tabel 7Klasifikasi Menu *A la Carte* Basil Restaurant

Menu	Item Menu	Margin Kontribusi	Indeks Popularitas	Klasifikasi
Starter	Gado-Gado	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Lumpia Goreng	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Thai Green Papaya Salad	LOW	LOW	DOG
	Classic Caesar Salad Grilled Chicken	HIGH	HIGH	STAR
	Classic Caesar Salad Grilled Prawn	HIGH	LOW	PUZZLE
Our Local Specialities	Classic Caesar Salad Grilled Salmon	HIGH	LOW	PUZZLE
	Sate Ayam	LOW	LOW	DOG
	Sate Kambing	LOW	LOW	DOG
	Nasi Goreng Kampung	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Fried Noodle	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ayam Penyet Kampung	HIGH	LOW	PUZZLE
	Bebek Goreng Rempah	HIGH	LOW	PUZZLE
Flame Grill	Iga Bakar	HIGH	LOW	PUZZLE
	Beef Tenderloin	HIGH	HIGH	STAR
	Beef Rib Eye	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Beef Sirloin	LOW	HIGH	PLOWHORSE
Pizza	Pizza Margarita	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Pizza Quatro	HIGH	LOW	PUZZLE
	Pizza Hawaiian	LOW	LOW	DOG
	Pizza Meat Supreme	HIGH	HIGH	STAR
From Our Kettle	Cream of Mushroom Soup	LOW	LOW	DOG
	Tom Yum Talay	LOW	LOW	DOG
	Soto Ayam Kampung	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Soup Buntut	HIGH	HIGH	STAR
From The Wok	Sapo Tofu Seafood	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Sapi Lada Hitam	HIGH	LOW	PUZZLE
Western Choices	Basil Club Sandwich	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	This Is My Burger	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Chicken Country Steak	HIGH	LOW	PUZZLE
	Beef Schnitzel	HIGH	LOW	PUZZLE
	Pan seared Salmon Fillet	HIGH	HIGH	STAR
Pasta	Pasta Alfredo	HIGH	HIGH	STAR
	Pasta Bolognese	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Pasta Marinara	HIGH	LOW	PUZZLE
	Pasta Aglie E Olio Salmon	LOW	HIGH	PLOWHORSE
Side Dishes	Steamed Rice	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	French Fries	HIGH	HIGH	STAR
	Potato Wedges	LOW	LOW	DOG
	Mashed Potato	HIGH	LOW	PUZZLE
Dessert	Assorted Fruit Platter	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Apple Pie	LOW	LOW	DOG
	Banana Fritter	HIGH	HIGH	STAR
	Lapis Legit	HIGH	LOW	PUZZLE
	Chocolate Chilled Cake	HIGH	LOW	PUZZLE

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 7 diatas menjelaskan bahwa dari 44 item menu yang sudah diklasifikasikan terdapat sebanyak 8 item menu dalam kategori *star*, 15 item menu dalam kategori *plowhorse*, 13 item menu dalam

kategori *puzzle*, 8 item menu dalam kategori *dog*. Untuk lebih jelasnya menu apa saja yang termasuk dalam kategori *star*, *plowhorse*, *puzzle* dan *dog* berikut disajikan dalam gambar "four box analysis".

Gambar 3

Four Box Analysis

Star: 8 Item Menu <i>Classic Caesar Salad Grilled Chicken, Beef Tenderloin, Pizza Meat Supreme, Soup Buntut, Pan Seared Salmon Fillet, Pasta Alfredo, French Fries, Banana Fritter.</i>	Plowhorse: 15 Item Menu <i>Gado-Gado, Lumpia Goreng, Nasi Goreng Kampung, Fried Noodle, Beef Rib Eye, Beef Sirloin, Pizza Margarita, Soto Ayam Kampung, Sapo Tofu Seafood, Basil Club Sandwich, This Is My Burger, Pasta Bolognaise, Pasta Aglie E Olio Salmon, Steamed Rice, Assorted Fruit Platter.</i>
Puzzle: 13 Item Menu <i>Classic Caesar Salad Grilled Prawn, Classic Caesar Salad Grilled Salmon, Ayam Penyet Kampung, Bebek Goreng Rempah, Iga Bakar, Pizza Quatro, Sapi Lada Hitam, Chicken Country Steak, Beef Schnitzel, Pasta Marinara, Mashed Potato, Lapis Legit, Chocolate Chilled Cake.</i>	Dog: 8 Item Menu <i>Thai Green Papaya Salad, Sate Ayam, Sate Kambing, Pizza Hawaiian, Cream of Mushroom Soup, Tom Yum Talay, Potato Wedges, Apple Pie.</i>

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Menurut Kasavana dalam (Husada et al., 2018) hasil dari analisis menu dikelompokkan kedalam empat klasifikasi yaitu:

1. *Star/Winner* adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas dan margin kontribusi yang tinggi. Tindak lanjut dari klasifikasi *star* yaitu mempertahankan kualitas makanan, mengontrol penggunaan bahan agar tetap memberikan kontribusi, tempatkan menu ditempat yang mudah terlihat, dan mengatur elastisitas harga yang telah ditentukan.
2. *Plowhorse* adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan margin kontribusi yang rendah. Tindak lanjut dari klasifikasi *plowhorse* yaitu memperhatikan dengan hati-hati dalam menaikkan harga, menyesuaikan posisi menu yang kurang dengan yang lain yang biayanya lebih rendah, pengurangan porsi dari item menu, mengganti dengan menu yang lebih menguntungkan.
3. *Puzzle* adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas rendah dan margin kontribusi yang tinggi. Tindak lanjut dari klasifikasi *puzzle* yaitu menu yang memiliki penjualan rendah dihapus, harga jual dari menu diturunkan, tempatkan menu pada posisi yang strategis, jumlah menu *puzzle* dibatasi sebab akan berpengaruh pada permintaan pelanggan, mengganti nama menu agar mempengaruhi tingkat popularitasnya.
4. *Dog* adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas dan margin kontribusi yang rendah. Tindak lanjut dari klasifikasi *dog* yaitu menghapus semua menu yang memiliki kategori *dog*, mengganti menu dengan menu lain yang memiliki permintaan serta keuntungan yang lebih tinggi.

Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, menu *a'la carte* dengan metode rekayasa menu di Basil *Restaurant* menghasilkan komposisi menu makanan yang masih belum optimal, berikut adalah kesimpulan dari hasil penelitian:

Tingkat popularitas pada menu makanan *a'la carte* dapat disimpulkan bahwa dari periode Januari-Juni 2022 sebanyak 23 item menu dari total 44 item menu mempunyai tingkat popularitas tinggi dengan persentase 52.27%. Sedangkan, sisanya 21 item menu mempunyai tingkat popularitas rendah dengan persentase 47.72%.

Marjin kontribusi pada menu makanan *a'la carte* dapat disimpulkan bahwa dari periode Januari-Juni 2022 sebanyak 21 item menu dari total 44 item menu mempunyai marjin kontribusi yang tinggi dengan persentase 47.72%. Sedangkan, sisanya 21 item menu mempunyai marjin kontribusi yang rendah dengan persentase 52.27%.

Berdasarkan analisis dua variabel diatas, yaitu tingkat popularitas dan marjin kontribusi dapat ditarik kesimpulan bahwa item menu terbagi kedalam 4 klasifikasi diantaranya *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle* dan *Dog*. Dari 44 item menu makanan *a'la carte* di Basil Restaurant yang termasuk dalam kategori *star* tercatat sebanyak 8 item menu dengan persentase yaitu 18.18%, kategori *plowhorse* 15 item menu dengan persentase yaitu 34.09%, kategori *puzzle* 13 item menu dengan persentase 29.54% dan kategori *dog* 8 item menu dengan persentase yaitu 18.18%.

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan kesimpulan yang telah dijabarkan diatas adalah sebagai berikut:

Untuk tingkat popularitas, agar popularitas menu dapat dimaksimalkan maka pihak manajemen Basil Restaurant dapat melakukan promosi terhadap item menu yang kurang populer. Sedangkan untuk marjin kontribusi agar keuntungan menu dapat dimaksimalkan maka pihak manajemen Basil Restaurant dapat melakukan kenaikan harga secara bertahap terhadap item menu yang mempunyai keuntungan rendah.

Pihak Basil Restaurant sebaiknya menggunakan metode rekayasa menu dalam mengevaluasi menu makanan *a'la carte*, dengan menganalisis dua variabel yaitu tingkat popularitas dan marjin kontribusi sehingga dihasilkan 4 macam kategori. *Star*, tindak lanjut yang bisa dilakukan adalah dengan menjaga kualitas makanan agar tetap populer dan menghasilkan keuntungan yang tinggi. *Plowhorse* dengan menaikkan harga jual tetapi tetap harus berhati-hati karena akan berpengaruh pada tingkat popularitasnya. Untuk *Puzzle* memperbaiki dengan cara promosi, memberi diskon ataupun dijadikan rekomendasi menu untuk pelanggan. *Dog* dengan melakukan inovasi terhadap kualitas rasa, porsi, tampilan dan juga harga tentunya dengan bahan yang sama. Selanjutnya jika kategori ini tidak juga meraih kepopuleran dan keuntungan tindak lanjut yang bisa dilakukan adalah dengan menghapus kemudian menggantinya dengan menu yang baru.

Daftar Rujukan

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Syakir Media Press.
- Ananda, R., & Rafida, T. (2017). *Pengantar Evaluasi Pendidikan Program Pembelajaran*. Perdana Publisher.
- Angriani, A. (2018). *Pengaruh Varian Menu dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian pada Catering Ukhuwah Makassar*.
- Archipelagointernational.com. (2022). *Tentang Archipelago international*.
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Jurnal Manajemen Tools*, 12(1), 235–236.
<http://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/882>
- Hadi, A., Asrori, & Rusman. (2021). Penelitian Kualitatif Studi Fenomenologi, Case Study, Grounded Theory, Etnografi, Biografi. In *Banyumas : CV. Pena Persada*.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2016). *Resep dan Menu* (1st ed.).
- Harianja, D. D., Utama, R. T., Yacoeb, M. F. P., Hakim, R. A., Sinaga, D., Ketaren, E. A., OKtalita, S. W. T., & Kurniasih. (2022). *Kota Batam Dalam Angka 2020* (p. 342).
- Hasanah, S. N. (2018). *Rekayasa Menu Pastry Product di Lobby Lounge Grand Royal Panghegar Bandung*.
- Husada, D. D., Asmara, D., & Suroto, A. (2018). *Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan di Restoran Epice Hotel Alila Solo*.
- Khasanah, L. U. (2021). Analisis Data Kuantitatif, Kenali Analisis Deskriptif. In *DQLab* (p. 1).
<https://www.dqlab.id/analisis-data-kuantitatif-kenali-analisis-deskriptif>
- Kusumah, F. S. (2013). *Peranan Manajer di Dalam Pengambilan Keputusan Untuk Meningkatkan Keuntungan Perusahaan Melalui Evaluasi Menu*.
- Mertayasa, I. G. A., & Komalawati. (2019). Analisis Menu Dalam Meningkatkan Penjualan Makanan Pada Coffee Shop Restoran Puri Saron Denpasar-Bali. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata*, 14(2), 155–167.
<https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/820>
- Mutiara, S. R. (2019). *Evaluasi Menu Dengan Metode Menu Engineering Di Lime Coffee Shop FaveHotel Hyper Square Bandung*.

- Nurfaqih, D. (2022). *2 Tahapan Menu Engineering Restoran Untuk Meningkatkan Keuntungan*. Pakdosen.co.id. (2022). *Pengertian Evaluasi, Tujuan, Fungsi, Jenis dan Tahapan*. <https://apayangdimaksud.com/fertilisasi/index.html>
- Pooc.org. (2022). *Studi Literatur - Pengertian Umum & Menurut Para Ahli*. POOC. <https://www.pooc.org/studi-literatur-adalah/>
- Putra, P. P. (2016). Evaluasi Bauran Promosi Pada Perusahaan Invynia. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(5), 514–520.
- Samsu. (2017). Metode Penelitian: Teori dan Aplikasi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Mixed Methods, serta Research & Development. In *Pusaka Jambi* (Vol. 160, Issue 4126). [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(01\)42777-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(01)42777-2)
- Sandu Siyoto, & Sodik, M. A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian Dr. Sandu Siyoto, SKM, M.Kes M. Ali Sodik, M.A. 1. *Dasar Metodologi Penelitian*, 1–109.
- Subakti, A. G. (2016). *Hotel Dan Sejarahnya*. Bina Nusantara University. <https://hotel-management.binus.ac.id/2016/08/01/hotel-dan-sejarahnya/#:~:text=Hotel adalah sebuah bangunan%2C perusahaan,di peruntukkan bagi masyarakat umum.>
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Sukoyati, M., & Salwa Fajriati, A. (2021). *Evaluasi Pembelajaran sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Pendidikan*. 95.
- Suyitno. (2018). Metode Penelitian Kualitatif: Konsep, Prinsip, dan Operasionalnya. In *Akademia Pustaka*.
- Wardani, N. N., & Restaurant, S. (2014). *Analisis Marjin Kontribusi untuk Meningkatkan Volume Penjualan Makanan di Sugar and Spice Restaurant pada Aston Kuta Hotel*.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.