

PENERAPAN TEKNIK MENU ENGGINERING DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN DAN KEUNTUNGAN PADA HOTEL SWISSBELL HARBOURBAY BATAM

APPLICATION OF MENU ENGINEERING TECHNIQUES IN INCREASING SALES AND PROFITS AT THE SWISSBELL HARBOURBAY HOTEL BATAM

Reagan Ferdinand*, Eryd Saputra*

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Reagan Ferdinand, 2024. Penerapan Teknik *Menu Engginering* Dalam Meningkatkan Penjualan Dan Keuntungan Pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam. Proyek Akhir Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Pembimbing Eryd Saputra, S.Par, M.M, M.Sc

Tujuan penelitian ini adala untuk mengetahui Penerapan Teknik *Menu Engginering* Dalam Meningkatkan Penjualan Dan Keuntungan Pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi dan Teknik analisis strategi menggunakan *menu engginering*.

Hasil analisis menu menggunakan metode Rekayasa Menu atau menu engginering menunjukkan bahwa menu makanan yang terdapat pada Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam total 61 item menu dan dimasukan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya.

Kata Kunci: *Menu engginering*, Kuliner, Hotel

ABSTRACT

Application of Menu Engineering Techniques to Increase Sales and Profits at the Swissbell Harborbay Hotel, Batam. Final Project of Batam Tourism Polytechnic Culinary Management Study Program Supervisor Eryd Saputra, S.Par, M.M, M.Sc

The purpose of this research is to determine the application of menu engineering techniques in increasing sales and profits at the Swissbell Harborbay Hotel, Batam.

The research method used is a qualitative method with data collection techniques carried out by interviews, observation and strategic analysis techniques using the engineering menu.

The results of menu analysis using the Menu Engineering or menu engineering method show that the food menu at Swiss-Café Swiss-Bell Harborbay Batam has a total of 61 menu items and is put into several categories, namely stars, puzzles, plowhorses and dogs. The results of the food menu totaling 61 items are 15 food menu items in the stars classification and have a percentage of 25%. The stars category is the menu mix and highest contribution margin, the food menu available at Swiss Café. Furthermore, the menu items in the

dogs classification have 28 menu items and have a percentage of 46%, which is the category that has the highest number compared to other categories.

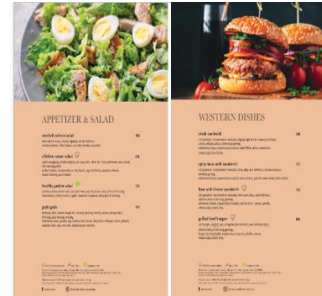
Keywords: Menu engineering, Culinary, Hotel

PENDAHULUAN

Restoran merupakan bagian yang penting di dalam sebuah hotel dapat memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap bagi tamu yang melakukan kegiatan lain di hotel maupun sekitar hotel. (Fuadillah, 2019) Menu yang baik dapat dilihat dari kemampuan menu dalam pemberian keuntungan bagi perusahaan dan juga popularitas suatu menu dimata masyarakat.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengukur popularitas dan kemampuan menu dalam memberikan keuntungan bagi suatu perusahaan adalah dengan menggunakan metode *Menu Engineering* atau yang disebut Rekayasa Menu. Dengan dilakukannya rekayasa menu, dapat diketahui indeks popularitas dan margin kontribusi suatu menu sehingga dapat diukur seberapa keuntungan yang didapatkan oleh suatu menu tersebut. (Dwiyan, 2020) Indeks popularitas merupakan perbandingan antara jumlah produk yang terjual sesuai dengan menu yang ada sedangkan margin kontribusi merupakan selisih antara harga jual suatu menu dikurangi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membuat menu tersebut. Setelah diketahui margin kontribusi dan popularitas suatu menu, menu tersebut dapat di klasifikasikan. Klasifikasi menu tersebut adalah *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dog*. (Siti, 2022)

Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam merupakan hotel yang berlokasi strategis dekat dengan Pelabuhan International Harbourbay yang memiliki fasilitas kuliner seperti The Lobby Lounge and Bar, Swiss Deli yang menyediakan dessert, Red Lotus menyediakan makanan chinese dan Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay yang menyediakan menu ala carte dan buffet.



Gambar 1.1 Menu Ala Carte Café Restaurant

Gambar diatas merupakan menu Ala Carte yang tersedia di Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay. Salah satu tujuan prinsip *Menu engineering* adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik. Berdasarkan wawancara yang telah dilaksanakan dengan *Manager Food and Beverages* Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam, evaluasi yang dilakukan oleh pihak Swiss Café hanya berfokus kepada popularitas menu sehingga kurang memperhatikan kontribusi keuntungan dari item menu, evaluasi yang ditemukan dalam penyusunan *menu engineering* yang belum efektif. Seperti hasil observasi yang dilakukan di *menu engineering* terdapat banyak menu yang kurang memberikan kontribusi keuntungan yang bagus bagi restoran pada menu *all day dining* di Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam, namun evaluasi pihak manajemen tidak melakukan penggantian menu atau penghapusan menu sehingga Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam sehingga dampaknya adalah bahan baku makanan yang rusak dan keuntungan yang diperoleh kurang maksimal karena tidak dapat meminimalisir pengeluaran.

**Tabel 1.1 5 Food “Star” All Day Dining
Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell
Harbourbay Batam (Juni, Juli, September 2023)**

Menu	Qty
Grilled Boneless Chicken Leg	89
Grilled Norwegian Salmon	124
Sunday Dimsum Brunch Adult	597
Kampong Fried Rice	80
Steamed Whole Fish	76

Sumber: Swiss Café Restaurant Hotel
Swiss-bell Harbourbay Batam

Berdasarkan tabel 1.1 diatas diketahui 5 menu star yang terdapat di Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam. Penerapan *menu engineering* di Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam penting dilakukan agar dapat membantu manajemen untuk mengetahui pembelian bahan baku makanan. Berikut terdapat 66 menu a la carte di Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam yang dibagi menjadi 4 bagian yaitu soup & salad, main course, pizza & pasta, dan sweet & dessert. Susunan menu dapat diperbaiki agar diperoleh menu yang lebih yaitu suatu produk akan mengalami masa *product development, introduction, growth, maturity* yang akhirnya tidak dapat berkembang lagi dan bisa dilupakan atau *decline*. Melakukan evaluasi menu secara rutin maka produk yang tidak berkembang (*decline*) dapat dikurangi dan akan menghasilkan menu yang lebih baik dan juga dapat meningkatkan keuntungan penjualan *food and beverages* di industri Hotel.

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sektor lain di negara penerima wisatawan. Pesatnya pariwisata di Indonesia dari tahun ketahun membuat para pelaku industri menciptakan Industri perhotelan sebagai penunjang pariwisata. Hotel termasuk dalam industri jasa yang menawarkan jasa pelayanan kamar, penyedia makanan dan minuman serta jasa

lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Hotel juga sarana pendukung Hotel merupakan salah satu sarana pendukung utama yang menunjang dalam bisnis di bidang pariwisata. (Diayudha, 2020)

Dengan data wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Batam semakin bertambah menyebabkan Batam menduduki peringkat ke tiga dalam destinasi Pariwisata Nasional. Hal ini disebabkan oleh letak Pulau Batam yang sangat strategis yaitu Berbatasan dengan negara singapura, malaysia, brunei darussalam, vietnam, kamboja dan thailand. Dalam perkembangan wisata kunjungan di Batam yang terus meningkat semakin dibutuhkan industri perhotelan sebagai penyedia jasa istirahat untuk para wisatawan. Dari latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mengambil judul **“Penerapan teknik Menu Engginering dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam”**

1.2 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah penerapan teknik *Menu Engginering* dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam. merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data adalah observasi dan wawancara yang difokuskan pada *menu engginering* di Swiss Café Restaurant Hotel Swissbell Harbourbay Batam.

1.3 Rumusan Masalah

Latar belakang diatas peneliti merumuskan masalah adalah bagaimana penerapan teknik *Menu Engginering* dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan teknik *Menu Engginering* dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai media informasi yang akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.

2. Bagi dunia perhotelan

Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi yang berarti bagi pengembangan dunia kuliner di Indonesia.

3. Bagi lembaga

- Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk evaluasi Hotel Swissbell Harbourbay Batam.
- Memberikan masukan bagi industri perhotelan dalam Teknik *menu engginering*

1.6 Definisi Istilah

- Penerapan : suatu perbuatan mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan
- Menu Engginering* : Pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, pengambilan keputusan yang berlaku sekarang dan masa yang akan datang. Selain itu analisis menu engineering adalah metode untuk mengevaluasi menu dengan tujuan meningkatkan penjualan produk yang paling populer dan menguntungkan.
- Keuntungan : Keuntungan atau laba merupakan imbalan yang diterima pelaku usaha. Secara operasional, pengertian keuntungan adalah perbedaan antara pendapatan yang direalisasikan dari transaksi selama satu periode dengan biaya yang berkaitan dengan pendapatan tersebut
- Penjualan : Penjualan juga berarti proses kegiatan menjual, yaitu dari kegiatan penetapan harga jual sampai produk didistribusikan ke tangan konsumen (pembeli). Kegiatan penjualan merupakan kegiatan pelengkap atau suplemen dari pembelian, untuk memungkinkan terjadinya transaksi.

LANDASAN TEORI

2.1 Menu

1. Definisi Menu

Menurut Hamidah & Komariah (2018), menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya kecil atau detail. Menu merupakan suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan. Menu juga dapat diartikan sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan.

2.2 Menu engginering

1. Definisi Variasi Menu

Merupakan desain model kuantitatif dalam kegiatan bisnis untuk menganalisis keberhasilan menu baik dalam hal menarik pelanggan maupun dalam hal profitabilitas

2. Tahap Menu engginering

Menurut Kasavana (1984) dalam (Siti, 2022) dalam teorinya menyatakan bahwa secara garis besar terdapat 3 kelompok kegiatan dalam rekayasa menu (*menu engineering*), sebagai berikut:

- Menentukan menu mix atau tingkat popularitas menu.
- Menentukan *contribution margin* atau tingkat keuntungan kotor (*gross profit*) dari masing-masing menu.
- Keputusan dan tindak lanjut. Ketiga kelompok kegiatan dalam rekayasa menu (*menu engineering*), kemudian dijabarkan menjadi 11 (sebelas) langkah/tahapan, sebagai berikut:
 - Mengidentifikasi jenis makanan, jenis makanan diperoleh dari menu atau daftar makanan yang ditawarkan pada restoran tersebut. Semua jenis makanan (menu item) yang ditulis pada formulir analisis menu merupakan kelompok hidangan yang sama (*course*), seperti: *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*.
 - Mencatat jumlah porsi makanan yang terjual, mencatat total jumlah makanan yang terjual untuk masing-masing jenis makanan (menu item) dalam periode tertentu.
 - Menghitung besarnya prosentase *menu mix* dari setiap jenis makanan. Menentukan besarnya prosentase *menu mix* dilakukan dengan membagi jumlah makanan yang terjual dengan jumlah keseluruhan makanan yang terjual dalam satu kelompok hidangan, dikalikan dengan 100%. Rumus:

$$MM\% = \frac{\text{menu item sold}}{\text{total number sold}} \times 100\%$$
 - Menentukan kategori dari prosentase *menu mix* (MM%) masing-masing jenis makanan, yang dikategorikan

menjadi high (tinggi) atau low (rendah). Menentukan nilai rata-rata dari *persentase menu mix* (AMM%) dilakukan dengan satu dibagi dengan jumlah menu item yang terjual (N) dikalikan dengan 70%. Rumus:

$$AMM\% = \frac{1}{N} \times 70\%$$

Adapun kriteria dalam menentukan kategori dari prosentase menu mix (MM%) dari masing-masing jenis makanan, sebagai berikut:

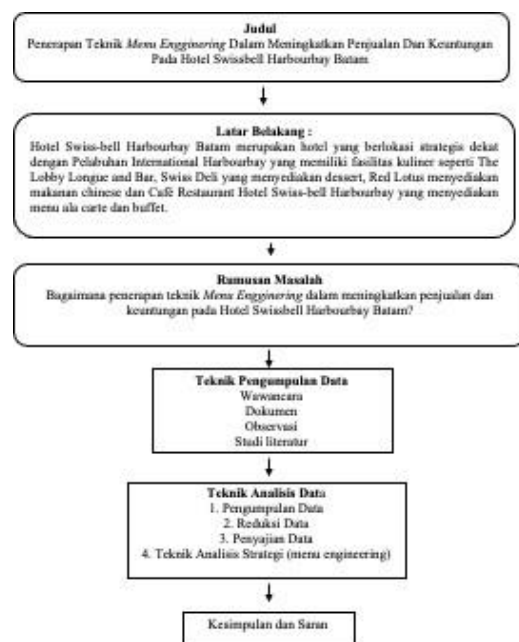
- a) $MM\% \geq \text{Average } MM\%$ memiliki arti high (tinggi).
 - b) $MM\% < \text{Average } MM\%$ memiliki arti low (rendah).
- 5) Menentukan harga jual makanan, menulis harga jual makanan dari masing-masing jenis makanan.
 - 6) Menentukan harga pokok makanan, merupakan hasil penjumlahan dari biaya resep baku, biaya *garnish*, biaya makanan penyerta.
 - 7) Menghitung *Contribution Margin* (CM) dari setiap jenis makanan (menu item), dilakukan dengan mengurangi harga jual (*selling price*) dengan harga pokok makanan (*food cost*).
Rumus:
 $CM = \text{Selling Price} - \text{Food Cost}$
 - 8) Menentukan *Total Contribution Margin* (CM) di setiap jenis makanan (menu item), dilakukan dengan mengurangi pendapatan (*menu revenue*) dengan biaya menu (*menu cost*).
Rumus:
 $\text{Total CM} = \text{Menu Revenue} - \text{Menu Cost}$
 - 9) Menghitung rata-rata *Contribution Margin* (ACM) dari setiap makanan. Menghitung *Average Contribution Margin* (ACM) adalah total CM (total keuntungan) dibagi dengan total item

(jumlah menu dalam satu jenis menu).
Rumus :

$$ACM = \frac{\text{total CM}}{\text{total Item}}$$

- 10) Menentukan *Contribution Margin Category* (CMC) dari masing-masing menu item yang dikategorikan menjadi high (tinggi) atau low (rendah). Adapun kriteria dalam menentukan *Contribution Margin Category* (CMC) dari masing-masing jenis makanan, adalah:
 - a) $CM \geq \text{Average CM}$ memiliki arti high.
 - b) $CM < \text{Average CM}$ memiliki arti low.
 - 11) Menentukan keputusan dan tindak lanjut sesuai dengan hasil klasifikasi menu.
3. Klasifikasi Menu
Menurut Kasavana dan Smith (1982) dalam (Siti, 2022), *Rekayasa Menu (Menu Engineering)* dapat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) kelas atau posisi, sebagai berikut:
 1. *Star*. Merupakan menu dengan tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang tinggi.
 2. *Plowhorse*. Merupakan menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi, namun memberikan tingkat keuntungan yang rendah.
 3. *Puzzle*. Merupakan menu yang memiliki tingkat popularitas rendah, namun memberikan tingkat keuntungan yang tinggi.
 4. *Dog*. Merupakan menu dengan tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang rendah.

2.3 Kerangka Berfikir



Gambar 2.1 **Kerangka Berfikir**
Sumber: **Olivia Decoliti**, 2023

METODE

3.1 Desain Penelitian

Pada perencanaan sebuah penelitian desain menjadi aspek penting yang harus diperhatikan. Desain penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. 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*. Analisis deskriptif adalah analisis yang mempunyai tujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan tentang subjek dari penelitian berdasarkan data variabel yang didapat dari kelompok subjek tertentu. (Sugiyono, 2016)

3.2 Sumber Data Penelitian

1. Data Primer

Data yang didapatkan langsung dari sumber-sumber pertama, baik dari individu maupun dari kelompok atau sumber data yang langsung memberikan data kepada orang yang mengumpulkan data disebut sebagai data primer. Penelitian ini

menggunakan data primer berupa informasi yang diperoleh langsung dari sumber penelitian. Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh dari observasi dan hasil wawancara langsung dengan *Manager Food and Beverages* Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam.

2. Data Sekunder

Data-data yang berfungsi untuk mendukung, menjelaskan serta mempunyai hubungan yang erat dengan data primer disebut sebagai data sekunder. Data sekunder dapat diperoleh dari pihak lain maupun dari perusahaan dan berasal dari data tertulis, yang meliputi: observasi data *keuangan*, SOP mengenai pengelolaan management, struktur organisasi dan sebagainya.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara untuk mengumpulkan data yang digunakan dalam penelitian. (Sugiyono, 2011)

1. Kuisisioner

Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atas pernyataan tertulis kepada responden untuk jawabnya (Sugiyono, 2013).

2. Observasi

Selain wawancara, observasi juga merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang sangat lazim

3. Wawancara

Seorang peneliti melakukan wawancara berdasarkan sejumlah pertanyaan umum yang kemudian dikembangkan dan didetailkan ketika melakukan wawancara atau setelah melakukan wawancara untuk melakukan wawancara berikutnya.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian..(Iii & Penelitian, 2017)

3.4 Teknis Analisis Data

Analisa dilakukan setelah data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini terkumpul. Berdasarkan data tersebut, proses analisa penelitian ini dilakukan mulai dari membaca, mempelajari, dan menelaah data dengan menggunakan langkah-langkah, diantaranya sebagai berikut:

1. Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data yaitu mengumpulkan data di lokasi penelitian dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi dengan menentukan strategi pengumpulan data yang dipandang tepat dan untuk menentukan fokus serta pendalaman data pada proses pengumpulan data berikutnya.

2. Reduksi Data

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data sedemikian rupa sehingga diperoleh kesimpulan akhir dan di verifikasi.

3. Penyajian Data

Penyajian data adalah kegiatan mengelompokkan data yang telah direduksi. Pengelompokkan data dilakukan dengan menggunakan label atau lainnya.

4. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan adalah kegiatan analisis yang lebih dikhususkan pada penafsiran data yang telah disajikan.

3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini berlokasi di Jl. Duyung Sei Jodoh, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan di Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian adalah jangka waktu penelitian berlangsung. Pengambilan data

pada penelitian ini dilakukan dalam jangka waktu tiga bulan, dimulai pada bulan September 2023

PEMBAHASAN

4.1 Hasil

1. Hasil Analisis Menu Engginering

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode rekayasa menu (*menu engginering*) terdiri dari 12 (dua belas) langkah) yang dibagi lagi kedalam tiga tahapan yaitu Tahap 1 Menentukan Menu Mix (Tingkat Popularitas), Tahap II Menentukan *Contribution Margin* (Tingkat Keuntungan), Tahap III Keputusan dan Klasifikasi Menu.

Langkah duabelas klasifikasi tersebut terdiri dari 4 bagian yaitu, star (margin kontribusi *high* dan tingkat popularitas *high*), *plowhorse* (margin kontribusi *low* dan tingkat popularitas *high*), *puzzle* (margin kontribusi *high* dan tingkat popularitas *low*) dan *dog* (margin kontribusi *low* dan tingkat popularitas *low*). Berikut tabel hasil klasifikasi menu di Swiss-Café Swiss-bell Harourbay Batam:

4.3 Hasil Klasifikasi Menu

STAR	PLOWHORSE
Smoked Salmon Salad, Chicken Caesar Salad, Nasi Goreng Buntut Balado, Sup Ayam Kampung, Rendang Minang, Oxtail Soup, Iga Bakar, Tom Yam Goong, Flame Beef Burger, Fish & Chips, Ham & Salami Pizza, Grilled Norwegian Salmon, Grilled Boneless Chicken Leg, Grilled Beef Tenderloin, Grilled Beef Sirloin	Healthy Garden Salad, Mushroom Cream Soup, Kampong Fried Rice, Salted Fried Rice, Chicken satay, Soto Betawi, Sup Iga, Garlic Chicken, Kwetiao Goreng, Crispy Chicken Burger, Ham & Cheese Sandwich, Spicy Tuna Melt Sandwich, Spaghetti Aglio Olio, Seasonal Fruit Platter, French fries
PUZZLE	DOG
Rendang Pizza, Sweet & Sour Chicken (M), 7zechuan Chicken (M)	Stir-Fried Mix Vegetables, Gado-gado, Seafood Fried Rice, Seafood Fried Noodles, Ayam Bakar Sambal Matah, Fuyung Hai, Bakmi Goreng, Bihun

	Godog Seafood, Steak Sandwich, Spaghetti Carbonara, Spaghetti, Bolognese, Spaghetti Marinara, Fettucine Bolognese, Beef Lasagna, Chicken Alfredo, Margherita Pizza, Chocolate Lava Cake, Tiramisu, Cheese Cake, Kluay Kek, Churros, Apple Normandy, Nachos, Cheesy Bacon Fries, Butter Milk Prawn, Fried wheat Noodles, Sweet & Sour Chicken (S), Szechuan Chicken (S)
--	---

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2023

Distribusi Frekuensi Klasifikasi Menu

Klasifikasi Menu	Frekuensi	Persentase
<i>Star</i>	15	25%
<i>Plowhorse</i>	15	25%
<i>Dog</i>	28	46%
<i>Puzzle</i>	3	5%
TOTAL	61	100%

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2023

Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café selanjutnya di analisis dengan metode *menu engineering* dengan total 61 item menu dan dimasukkan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya. Item menu pada klasifikasi kategori *dogs* memiliki bauran menu terendah dengan margin

kontribusi terendah, sehingga menu ini memiliki tingkat penjualan yang rendah dengan keuntungan sedikit.

3. Hasil Wawancara

Deskripsi hasil penelitian disusun berdasarkan hasil observasi partisipan, wawancara terstruktur, dokumentasi dan studi kepustakaan yang sudah dilaksanakan oleh peneliti untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam menjawab rumusan masalah penelitian. Dengan melakukan pendekatan deskriptif maka peneliti harus memaparkan, menjelaskan dan menggambarkan data yang telah diperoleh melalui wawancara yang dilakukan informan yaitu adalah manager *Food and Beverages* Swiss Café Swiss-bell.

- Dalam memperoleh hasil *star* (kategori menu yang disukai dengan keuntungan tinggi) apa tindakan yang dilakukan? Mempertahankan menu atau mengganti? Apa pengaruhnya dengan penjualan di Swiss Café?

Jawaban : Jika kategori *star* pasti dipertahankan Apabila menu makanan disukai oleh tamu dan bahan nya sangat mudah didapatkan dengan harga bahan yang cocok dan berkualitas kita pasti pertahankan.

- Dalam memperoleh hasil *plowhorse* (kategori menu yang disukai namun keuntungan rendah) apa tindakan yang dilakukan? Mempertahankan menu atau mengganti? Apa pengaruhnya dengan penjualan di Swiss Café?

Jawaban: Apabila menu dengan kategori *plowhorse* dari kita mempertahankan menu dengan pertimbangan harga di menu jual naik, namun jika cost nya terlalu tinggi kita akan mengganti menu.

- Dalam memperoleh evaluasi *menu engineering puzzle* (kategori menu yang memiliki keuntungan tinggi namun popularitas rendah) apa tindakan yang dilakukan untuk tetap mendapat keuntungan?

Jawaban: Ada dua kemungkinan menu dalam kategori ini popularitasnya rendah yang

pertama tamu tidak suka dengan menyanya dan yang kedua harga menu terlalu tinggi. Solusi dari pihak management restaurant mengganti bahan dengan klasifikasi yang sama dan juga melakukan *training* kepada *waiter/waiters* mengenai *food knowledge* dengan tujuan *waiter/waiters* dapat menjelaskan menu dan menawarkan akan tamu membeli makanan tersebut.

- d. Dalam memperoleh evaluasi *menu engineering dog* (popularitas dan keuntungan rendah) apa tindakan yang dilakukan untuk tetap mendapat keuntungan?

Jawaban : Hal yang pihak kita lakukan adalah mengadakan promo dalam bentuk diskon atau *buy 1 get 1*. Apabila dari promo penjualan menu tersebut tetap rendah kita adakan evaluasi setiap 3 bulan menu tersebut akan diganti. Namun, sebelum mengganti dilakukan usaha *uppselling* dan melihat apakah penyebab menu tersebut tidak dibeli oleh tamu.

- e. Bagaimana menurut bapak/ibu seberapa pengaruh *menu engineering* berpengaruh besar terhadap tingkat penjualan di Swiss Café ?

Jawab : Menurut saya sangat berpengaruh sebagai bahan evaluasi dan *controlling*. Manfaat nya bagi kami adalah ketika dievaluasi dengan metode menu *engginering* dan mendapatkan hasil menu dengan penjualan tinggi atau penjualan rendah dan melihat popularitas tamu menyukai kami dapat menentukan solusi yang tepat.

- f. Setelah hasil yang didapatkan dari menu *engginering* apakah ada beberapa menu yang harus diubah atau tidak?

Jawaban: Dari hasil ini saya tidak bisa menentukan sendiri, karena kami ini kan tim, jadi harus dilakukan analisis seperti penyebab menu tidak populer, penyebab menu dengan penjualan rendah, tidak langsung diubah bisa dengan melakukan promo atau diskon.

4.2 Pembahasan

1. Penerapan teknik *Menu Engginering* dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam.

Hasil analisis menu menggunakan metode Rekayasa Menu atau menu *engginering* menunjukkan bahwa menu makanan yang terdapat pada Swiss Café total 61 item menu dan dimasukkan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya. Item menu pada klasifikasi kategori *dogs* miliki bauran menu terendah dengan margin kontribusi terendah, sehingga menu ini memiliki tingkat penjualan yang rendah dengan keuntungan sedikit.

5.1 KESIMPULAN

Kesimpulan dari adalah sebagai berikut:

Dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Swiss Café Hotel Swissbell Harbourbay Batam penelitian ini menggunakan metode Rekayasa Menu atau *menu engginering* dan hasil wawancara yang dilakukan menunjukkan bahwa menu makanan yang terdapat pada Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam total 61 item menu dan dimasukkan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46%

yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya. Item menu pada klasifikasi kategori *dogs* miliki bauran menu terendah dengan margin kontribusi terendah, dengan hasil wawancara akan melakukan upaya-upaya pergantian menu agar meningkatkan penjualan di restaurant.

5.2 Saran

Setelah peneliti melakukan penelitian dan analisis berdasarkan kesimpulan penelitian, peneliti merumuskan beberapa saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya pihak manajemen Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam melakukan evaluasi menu dengan menggunakan *menu engineering* minimal setiap 6 bulan sekali, sehingga pihak manajemen dapat melakukan tindakan terhadap item menu yang masuk kedalam kategori *puzzle*, *plow horse* dan juga *dog*.
2. Pengevaluasian pada menu kategori *plow horse* dengan mempertahankan menu makanan sesuai dengan standar *recipe*, melakukan penekanan biaya produksi dengan mencari supplier bahan baku yang paling murah, menaikkan harga jual secara bertahap jika permintaan terus meningkat, sehingga item menu yang ada di kategori ini dapat meningkat ke kategori *star*, mengurangi porsi makanan.
3. Pengevaluasian pada menu kategori *dog* dengan mengganti nama menu dengan nama yang lebih menarik pelanggan, menghapus menu untuk mengurangi beban biaya, mengganti menu dengan menu yang lebih menarik.
4. Sebaiknya pihak manajemen Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam dapat meningkatkan harga jual secara perlahan dan melihat harga pesaing agar usaha dapat memperoleh keuntungan, selain menaikkan harga jual, disarankan untuk memperhatikan biaya bahan baku produksi dengan mencari supplier yang lebih murah atau melakukan negosiasi dengan supplier agar mendapatkan diskon dan menghindari terlalu sering melakukan pemesanan kecil.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I. (2020). The Application of Menu engineering Technique In Determining MArketing Strategy at The Den Of Kalaha Restaurant Jakarta. *Journal of Business and Entrepreneurship*, 8(1), 18–39.
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Diayudha, L. (2020). Industri Perhotelan Di Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19: Analisis Deskriptif. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 3(1). <https://doi.org/10.30813/fame.v3i1.2166>
- Dwiyana, D. (2020). Pengaruh Penerapan Rekaya Menu Terhadap Tingkat Penjualan di Restoran Epice Hotel Alila Solo. *Pariwisata*, 2(144), 789–901.
- Fuadillah, E. A. (2019). Restaurant Revenue Management (studi Kasus Restoran XX Ngalian Semarang. *Jurnal Teknik*, 1–10.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Nyoman, W. N. (2020). Analisis Marjin Kontribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Di Sugar and Spice Restaurant Pada Aston Kuta Hotel *Pariwisata*. <http://repo.unr.ac.id/id/eprint/209%0Ahttp:/repo.unr.ac.id/209/2/NiNyomanWardani.pdf>
- Ramadhani, A. F., & Asnur, L. (2021). Penerapan Menu Engineering dalam Penetapan Profitabilitas Menu A'la Carte. *Jurnal*

Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora, 5(3), 488.
<https://doi.org/10.23887/jppsh.v5i3.34636>

- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A'la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Siti, M. H. (2022). *Penerapan Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering) Untuk Menentukan Klasifikasi Menu Item Pada Sejalan Coffehouse Kabupaten solok*.
<http://eprints.umsb.ac.id/648/%0Ahttp://eprints.umsb.ac.id/648/1/%28181000293302014%29%20Siti%20Mirza%20Hanafiah%20281%29.pdf>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif (Kualitatif)*. Alfabeta.
- Surya, I. K., Jaya, A., Lukitasari, R., & Damayanti, S. (2022). Strategi Meningkatkan Penjualan Makanan Melalui Analisis Menu Engineering Di Dome Garden Cafe. *TOURISM: Jurnal Travel ...*, 5(2), 53–63.
<http://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/view/893%0Ahttp://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/download/893/436>
- Tatik Sriwulandari, & Ramadhani, H. (2022). Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. *Bogor Hospitality Journal*, 5(2).
<https://doi.org/10.55882/bhj.v5i2.23>
- Wahyu, F., & Estrada, A. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji Saat Theme Night Dinner Pada the Square Restaurant di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1–11.
- Wahyuningsih, T., & Pratiwi, T. Y. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 2(November), 1–12.