

PAPER NAME

**EVALUASI MENU A'LA CARTE MELALUI
METODE REKAYASA MENU DI BASIL RE
STAURANT PADA ASTON BATAM HOTE
L AND**

AUTHOR

BERNIKA SYAHRIANI KUSUMA

WORD COUNT

13324 Words

CHARACTER COUNT

77061 Characters

PAGE COUNT

64 Pages

FILE SIZE

258.8KB

SUBMISSION DATE

Dec 19, 2022 11:46 AM GMT+7

REPORT DATE

Dec 19, 2022 11:47 AM GMT+7

● **28% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

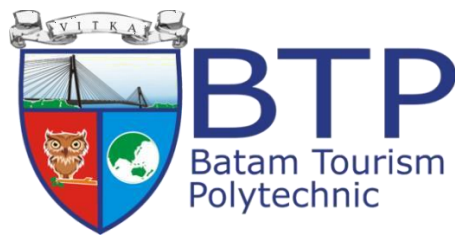
- 16% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 23% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Manually excluded sources

1
**EVALUASI MENU *A'LA CARTE* MELALUI METODE REKAYASA
MENU DI BASIL RESTAURANT PADA ASTON BATAM HOTEL AND
RESIDENCE**

SEMINAR PROPOSAL PROYEK AKHIR



OLEH:
BERNIKA SYAHRIANI KUSUMA
NIM 2019030030

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2022**

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

1 Dalam menjual produknya sebuah restoran 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 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.

12 Salah satu metode yang biasa digunakan untuk mengevaluasi menu adalah rekayasa menu atau *menu engineering*. Dalam evaluasi menggunakan metode rekayasa menu faktor yang sangat penting adalah kontribusi keuntungan dan tingkat popularitas. 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. 3 Empat kategori item menu diperoleh dari dua variabel tersebut yang dianalisis. 1 Empat kategori item menu diperoleh dari dua variabel tersebut 12 yaitu *star* (margin kontribusi dan tingkat popularitas tinggi), *plowhorses* (margin kontribusi rendah dan tingkat popularitas tinggi), *puzzle* (margin kontribusi tinggi dan tingkat popularitas rendah), dan *dogs* (margin kontribusi dan tingkat popularitas rendah). 1 Adapun keuntungan menggunakan metode *menu engineering*

untuk mengevaluasi menu adalah dapat melihat keberhasilan dari item tiap menu berdasarkan hasil analisis dari dua variabel.

1 Evaluasi yang dilakukan oleh pihak manajemen *Basil Restaurant* belum sepenuhnya menggunakan metode menu engineering. Evaluasi yang dilakukan 1 nanya berfokus kepada popularitas menu sehingga kurang memperhatikan kontribusi keuntungan dari item menu. *Basil Restaurant* melakukan evaluasi 96 setiap enam bulan atau bahkan tiga bulan sekali, namun setiap bulan pihak restoran juga melakukan evaluasi berupa menu *turnover* dari evaluasi tersebut diperoleh hasil berupa 1 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 20 pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. 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

100 Dilihat dari tabel 1.1 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. 2 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 1.2 diatas diketahui bahwa Basil Restaurant memiliki 44 menu *a’la carte* yang terbagi kedalam 10 kategori menu. Untuk lebih jelas daftar menu *a’la carte* di Basil Restaurant dapat dilihat pada bagian lampiran. 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.

¹ 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 sekadar menikmati beberapa fasilitas selain penginapan seperti makan dan minum atau bahkan pusat kebugaran di dalam hotel. ¹ 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). ² Aston Batam *Hotel and Residence* adalah salah satu hotel bintang empat yang ada di kota Batam. ¹ 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. ¹ Berikut data jumlah akomodasi dan ketersediaan kamar yang ada pada hotel berbintang di Pulau Batam pada tahun 2021.

Tabel 1. 3 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 1.3 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 ini bukan 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”.

1.2 Ruang Lingkup

Pada penelitian ini yang difokuskan hanya pada pengkajian atau pengevaluasian di menu *a’la carte* periode Januari–Juni 2022 yang berdasarkan pada tingkat popularitas menu, margin kontribusi dan klasifikasi menu di Basil Restaurant Aston Batam Hotel and Residence.

1.3 Rumusan Masalah

Menurut latar belakang yang telah dijabarkan diatas rumusan masalah yang muncul adalah bagaimanakah penerapan dan evaluasi menu engineering pada menu *a’la carte* di Basil Restaurant Aston Batam Hotel and Residence?

1.4 Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini tujuan yang ingin peneliti capai sesuai dengan rumusan masalah yaitu untuk mengetahui penerapan dan evaluasi *menu engineering* pada menu *a’la carte* di Basil Restaurant Aston Batam Hotel and Residence.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan agar bisa memberi banyak manfaat kepada setiap pembacanya.

1. Manfaat bagi Peneliti

Sebagai penerapan pemahaman yang sudah didapat semasa kuliah dan diharapkan mampu memahami tentang proses penyusunan menu dengan

menggunakan metode *menu engineering* dan mengevaluasi kejadian dilapangan, serta untuk menjadi¹ salah satu syarat dalam penyelesaian Diploma IV Program Studi Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam.

¹ 2. Manfaat bagi Akademik

Menambah informasi atau kajian tentang *menu engineering* sehingga pihak manapun dapat menggunakannya jika ingin melakukan perbandingan ataupun membutuhkan data-data yang berhubungan dengan *menu engineering* untuk penelitian berikutnya.

3. Manfaat bagi Tempat Penelitian

Hasil dari penelitian yang telah peneliti dapat diharapkan bisa berkontribusi menjadi sarana informasi yang baik sehingga untuk kedepannya pihak hotel akan terbantu dalam penyusunan menu dengan evaluasi melalui metode *menu engineering*.

1.6 Definisi Istilah

Terlebih dahulu peneliti akan menjabarkan beberapa pengertian dari istilah-istilah yang berkaitan dengan judul penelitian yang peneliti angkat sebagai berikut:

1. Evaluasi

Evaluasi adalah sebuah kegiatan penilaian secara sistematis dengan mengumpulkan data kuantitatif hasil pengukuran untuk menentukan tingkat keberhasilan suatu program yang dilakukan oleh manajemen dalam suatu perusahaan.

2. Menu *A'la Carte*

Menu *A'la Carte* adalah suatu susunan menu yang berisi daftar makanan dan minuman yang sudah disertai dengan harga masing-masing sehingga pelanggan bisa memilih dan memesan menu sesuai dengan keinginan mereka.

3. Metode

Metode adalah langkah, cara kerja ataupun teknik yang teratur dalam melakukan suatu pekerjaan.

4. Rekayasa Menu (*Menu Engineering*)

Rekayasa menu atau disebut juga *Menu Engineering* adalah serangkaian tindakan yang dilakukan oleh manajemen untuk menilai tentang susunan harga, isi dan desain menu makanan baik pada masa kini ataupun masa akan datang dan bertujuan untuk meningkatkan *contribution margin* dari penjualan menu.

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Evaluasi

2.1.1 Pengertian Evaluasi

Dalam kehidupan sehari-hari disadari ataupun tidak evaluasi sering diterapkan, baik pada diri sendiri maupun pada program-program sosial yang telah dilakukan. Evaluasi penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana suatu program berjalan dengan baik, sudah sesuai yang diharapkan atau perlu adanya tindakan seperti perbaikan dan pergantian. Beberapa pendapat para ahli mengenai pengertian evaluasi yang dikutip dalam (Ananda & Rafida, 2017), seperti menurut Arikunto dan Jabar⁸⁶ evaluasi merupakan kata serapan dari Bahasa Inggris “*evaluation*” yang pelafalannya disesuaikan dengan lidah orang Indonesia menjadi evaluasi yang mempunyai makna “penilaian”. Kemudian menurut Madaus dikatakan⁹¹ bahwa evaluasi adalah suatu proses yang dipersiapkan dan dilakukan untuk menilai serta meningkatkan kebermanfaatan dari objek yang dievaluasi. Selanjutnya menurut Mehren dan Lehmann¹⁰³ menyatakan bahwa evaluasi adalah sebuah proses yang direncanakan untuk mendapatkan data, lalu data tersebut diambil untuk dijadikan suatu keputusan. Bisa dikatakan evaluasi merupakan suatu proses penilaian yang direncanakan untuk menilai suatu program yang sedang berjalan guna menghasilkan keputusan yang dapat mengembangkan atau meningkatkan efektivitas suatu program tersebut.

Menurut Basuki dan Haryanto dalam (Sukoyati & Salwa Fajriati, 2021) menjelaskan bahwa evaluasi adalah penilaian tentang kebermanfaatan ataupun

kegunaan dari suatu objek. Pendapat ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Madaus diatas. Lalu Widoyoko dalam (Putra, 2016) mengutarakan bahwa evaluasi juga merupakan proses berkelanjutan dalam membuat dasar keputusan untuk suatu program dengan mengumpulkan, mendeskripsikan, menginterpretasikan serta menyajikan informasi.

⁵⁷ Berdasarkan pendapat para ahli diatas bisa disimpulkan bahwa evaluasi merupakan suatu proses penilaian yang direncanakan untuk mendapatkan data dengan cara mengumpulkan, mendeskripsikan, menginterpretasikan serta menyajikan informasi guna menjadi bahan pertimbangan dalam membuat keputusan. Maka dari itu, evaluasi menu merupakan suatu kegiatan untuk menilai atau *me-review* sebuah menu baik sebelum maupun sesudah menu makanan disajikan ⁹³ apakah sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan atau perlu diambil tindakan lanjutan seperti perbaikan bahkan pergantian menu.

⁶⁴ Evaluasi memiliki tujuan utama yaitu untuk mendapatkan informasi yang akurat tentang keberlangsungan suatu program kemudian dapat diambil keputusan ⁹² apakah perlu diperbaiki atau diganti dengan yang baru. Serta dapat digunakan untuk menyusun kebijakan selanjutnya mengenai program yang dimaksud.

2.1.2 Indikator Evaluasi

A. Fungsi Evaluasi

Evaluasi memiliki beberapa fungsi bagi pihak yang melakukannya. Adapun fungsi dari evaluasi khususnya dalam evaluasi menu makanan adalah sebagai berikut (Pakdosen.co.id, 2022):

A. Fungsi Pemilihan

Fungsi pemilihan dalam evaluasi menu memungkinkan pihak manajemen untuk memilih apakah menu makanan tersebut telah memenuhi standar yang ditetapkan, ¹ layak dipertahankan atau harus diganti dengan menu baru.

B. Fungsi Diagnostik

Fungsi diagnostik bertujuan untuk menentukan kekurangan dan kelebihan suatu menu sehingga bisa dicocokkan dengan tindakan yang akan dilakukan. Dalam evaluasi menu ini digunakan metode rekayasa menu yang mana ada dua elemen variabel yang harus diperhatikan yaitu tingkat popularitas dan margin kontribusi. Setiap menu akan didiagnosis berdasarkan dua elemen variabel tersebut.

C. Fungsi Penempatan

Fungsi penempatan dimaksudkan untuk menemukan posisi menu pada kategori tertentu. Misalnya, menu dengan tingkat popularitas tinggi dan margin kontribusi yang rendah berada di kategori apa.

Selain itu, evaluasi juga berfungsi sebagai upaya untuk mengembangkan ataupun memperbaiki sebuah menu makanan, menjadi dasar untuk menyusun kembali menu makanan, serta mengetahui sejauh mana menu tersebut berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

¹⁰¹ 2.2 Menu

2.2.1 Pengertian Menu

Menurut Sugiarto dan sulastiningrum dalam (Mertayasa & Komalawati, 2019) ⁹ menu adalah daftar dari makanan ataupun minuman yang disediakan

oleh restoran untuk diperlihatkan kepada tamu saat datang ke restoran, dari daftar tersebut tamu akan mengetahui apa saja menu yang dijual oleh restoran dan juga bisa melihat berapa harga dari menu yang akan dipilih tamu untuk dimakan sesuai selera.

Menu berasal dari Bahasa Prancis, yang artinya suatu daftar yang ditulis secara rinci. Dapat juga diartikan sebagai rangkaian beberapa jenis makanan serta minuman yang tersedia dan yang akan disajikan. Melihat dari pandangan tamu, menu merupakan daftar makanan yang akan dihidangkan namun jika dilihat dari sudut pandang juru masak, menu merupakan daftar makanan yang akan dimasak untuk dihidangkan kepada para tamu (Widyastuti et al., 2018).

Biasanya dalam jamuan makan hidangan yang tersedia disusun menurut kerangka menu seperti makanan pembuka atau *appetizer*, makanan utama atau *main course* dan makanan penutup atau *dessert* (Widyastuti et al., 2018).

2.2.2 Indikator Menu

A. Jenis-jenis Menu

Terdapat berbagai jenis menu berdasarkan waktu dan juga berdasarkan penawaran menu (Widyastuti et al., 2018):

1. Jenis menu berdasarkan waktu penghidangan

1. Makan Pagi (*Breakfast*)

Biasanya untuk makan pagi menu yang dipilih adalah menu-menu yang mudah dan cepat disajikan. Menu makan pagi Indonesia biasanya terdiri dari nasi goreng, soto ayam, ketupat sayur, bubur

ayam dan lain sebagainya. Sedangkan menu makan pagi ala *western* terdiri dari sereal, *pancakes*, *waffle*, buah, jus buah, dan telur.

2. Makan Siang (*Lunch*)

Pada menu makan siang, menu yang dipilih juga sama hal nya dengan makan pagi yaitu menu-menu yang cepat disajikan. Namun variasi menu tetap harus diperhatikan. Biasanya menu makan siang seperti nasi rames, nasi rawon, pizza, *one dished meal* dan lain-lain.

3. Makan Malam (*Dinner*)

Pada waktu makan malam biasanya menu yang disajikan lebih banyak dan lebih bervariasi dari pada waktu makan pagi dan makan siang.

2. Jenis menu berdasarkan penawaran

- a. Menu *Table d'hote* (*Set Menu*) adalah menu yang tersusun lengkap dengan harga telah ditetapkan per paketnya. Terdiri dari berbagai macam kelompok hidangan mulai dari 3, 4 bahkan 5 hidangan.
- b. Menu *A'la Carte* adalah menu yang tersusun dengan harga berbeda untuk setiap hidangannya, oleh karena itu konsumen dapat memilih menu makanan yang ingin dipesan sesuai selera.

B. Fungsi Menu

Menu memiliki fungsi yang beragam, berikut fungsi menu khususnya bagi juru masak diantaranya (Hamidah & Komariah, 2016):

1. Untuk menentukan anggaran belanja dan harga
2. Menentukan alat yang digunakan
3. Menentukan waktu pengolahan makanan
4. Menentukan teknik pengolahan makanan

5. Menentukan tenaga yang dibutuhkan

Selanjutnya fungsi menu menurut (Widyastuti et al., 2018) yaitu:

1. Sebagai alat penjualan produksi
2. Sebagai alat informasi mengenai harga makanan dan minuman, teknik produksi dan cara pelayanan
3. Sebagai alat untuk mencapai tujuan finansial dari suatu institusi
4. Sebagai alat untuk menarik minat para tamu untuk membeli makanan

2.3 Rekayasa Menu (*Menu Engineering*)

2.3.1 Pengertian Rekayasa Menu

Pada tahun 1982 tokoh yang pertama kali memperkenalkan *Menu Engineering* adalah Michael L. Kasavana dan Donald J. Smith (Mutiarra, 2019).

Menurut Kasavana dalam (Husada et al., 2018):

⁴ *Menu engineering is a rise of process through which management can evaluate current and future menu pricing design and content decision to maximize its revenues and profits”.*

Rekayasa menu merupakan suatu proses yang dilakukan manajemen untuk melakukan evaluasi penyusunan harga, desain maupun isi menu baik pada masa sekarang ataupun pada masa yang akan datang dengan tujuan untuk menaikkan pendapatan.

Menurut buku Kasavana yang berjudul “*Computer Systems for Food Service Operations*” disebutkan bahwa dalam menganalisis menu terdapat dua variabel penting yaitu ⁴ *Menu Mix* (MM) untuk menganalisis tentang kesukaan tamu terhadap pilihan makanan yang ada dalam menu (analisis tingkat popularitas tiap item menu) dan *Contribution Margin* (CM) untuk menganalisis

keuangan kotor dari semua item menu. Kedua variabel diatas bisa didapat dari tiga sumber data yaitu histori penjualan untuk mencari *menu mix, standard recipe* untuk mencari *data food cost*, daftar menu untuk mencari *data* harga jual item menu.

2.3.2 Indikator Rekayasa Menu

Berikut penjelasan lebih rinci mengenai indikator ataupun variabel dari rekayasa menu menurut Ojugo dalam (Mutiarra, 2019):

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.

Seperti yang sudah dijelaskan untuk menganalisis tingkat popularitas menu terlebih dahulu mengetahui indeks popularitas. Item menu bisa digolongkan popular 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.

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 ¹ harga jual item menu dan juga biaya item menu tersebut. Adapun formulasi dari marjin kontribusi adalah sebagai berikut:

$$^1 \text{Contribution Margin (CM)} = \text{Selling Price} - \text{Recipe Cost}$$

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 ¹ jumlah penjualan item menu dengan kontribusi marjin tiap item menu. Kemudian rata-rata marjin kontribusi bisa dicari dengan melakukan pembagian hasil dari ¹ total marjin kontribusi tiap item menu dengan keseluruhan jumlah item menu yang terjual. Formulasi rumusnya sebagai berikut:

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

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

⁶ Jika rata-rata marjin kontribusi sudah didapat, maka langkah selanjutnya melakukan perbandingan antara marjin kontribusi tiap-tiap

item menu dengan rata-rata margin kontribusi, sehingga dapat dilihat kemampuan tiap item menu dalam memberikan keuntungan.

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

C. Klasifikasi Menu

Pada dasarnya indeks popularitas dan margin kontribusi adalah satu kesatuan. Suatu item menu tidak bisa dikatakan baik jika hanya dilihat dari indeks popularitas saja atau hanya dilihat dari margin 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 margin kontribusi yang dihasilkan. Empat klasifikasi tersebut dapat dilihat pada tabel 2.1 dibawah ini:

Tabel 2.1 Kategori Menu Engineering

Menu Mix % Category	Contribution Margin Category	Clasification
High	High	Star
High	Low	Plowhorse
Low	High	Puzzle
Low	Low	Dogs

Sumber: F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran

Dari tabel 2.1 diatas dapat dijelaskan bahwa klasifikasi *star* adalah kategori dengan ²³ tingkat popularitas dan margin kontribusi yang tinggi pada kategori ini biasanya berisikan menu makanan yang favorit. *Plowhorse* adalah kategori dengan ¹⁵ tingkat popularitas tinggi namun memiliki margin 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 ³⁸ 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 ³⁸ tingkat popularitas dan margin kontribusi yang rendah, menu pada kategori ini sebaiknya diganti dengan menu baru.

2.4 Kajian Empiris

¹ Berikut adalah beberapa hasil dari penelitian sebelumnya yang menjadi bahan referensi peneliti terkait dengan penelitian ini:

Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu

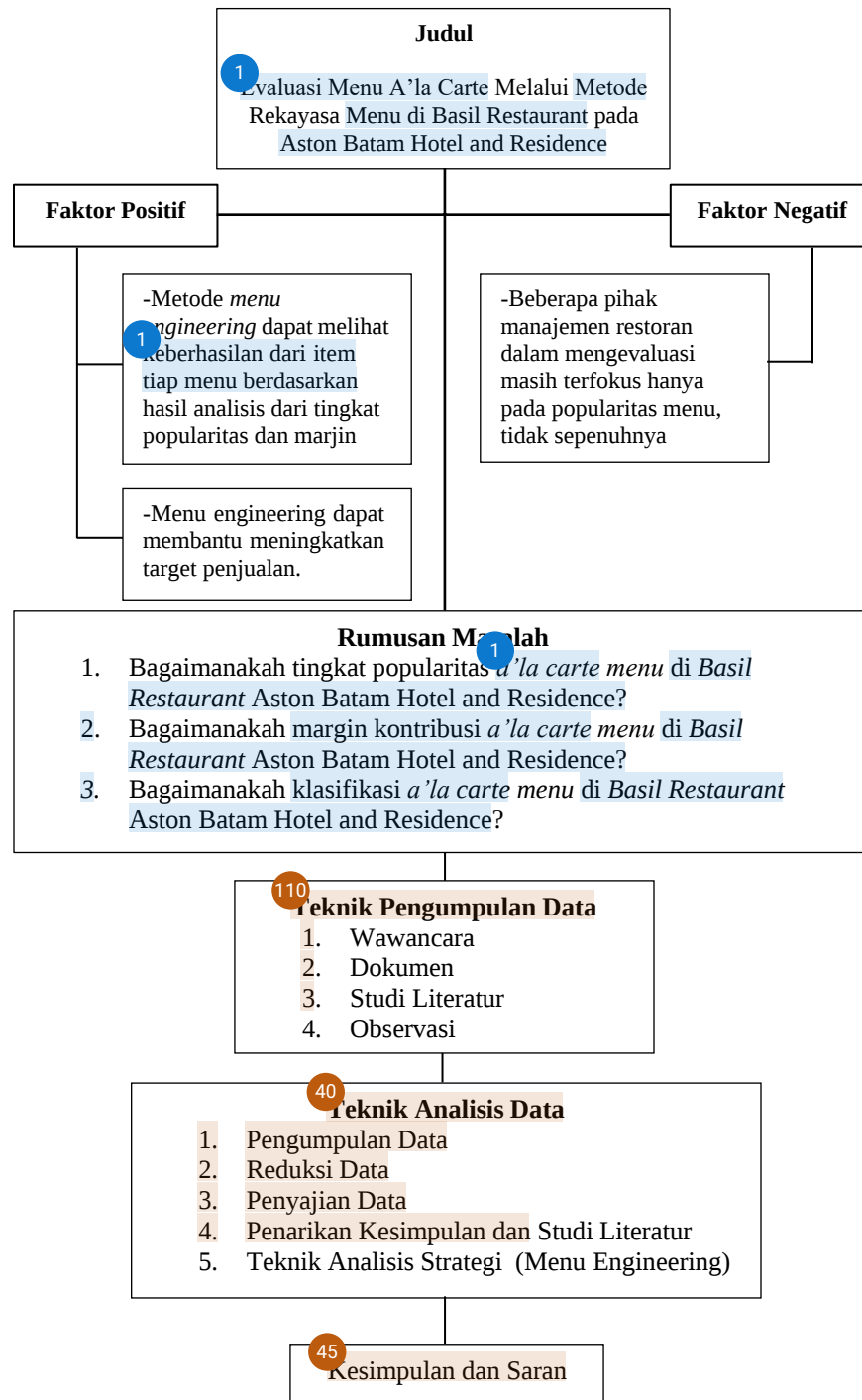
Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Fokus Penelitian
Jehiel Lontaan, 2021	²⁷ Analisis Menu Engineering Beverage di Momoo Juice Bar & Coffee Windsor Kota Batam	⁸⁰ Hasil yang didapat pada penelitian ini adalah penggunaan metode menu engineering perlu diterapkan pada Momoo Juice Bar & Coffee agar dapat membantu meningkatkan profitabilitas usaha	¹ Analisis menggunakan metode Menu Engineering untuk menganalisis menu beverage
¹ Lana Diana, 2020	Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan di Restoran Onang-Onang pada Inna Parapat Hotel	Hasil dari penelitian ini menjabarkan ¹ bahwa menu pada Restoran Onang-Onang di Inna Parapat Hotel masih belum optimal dalam menggunakan metode menu engineering	¹ Analisis menu dengan metode menu engineering untuk mengetahui klasifikasi menu

1	Gede Agus Mertayasa & Komalawati, 2019	Analisis Menu dalam Meningkatkan Penjualan Makanan pada Coffee Shop restoran Puri Saron Denpasar-Bali	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis menu makanan dengan metode menu engineering sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan di Coffee Shop Restaurant Puri Saron Denpasar – Bali	Analisis menu untuk meningkatkan volume penjualan
1	Mutiara Sakinah R, 2019	Evaluasi Menu dengan Metode Menu Engineering di Lime Coffee Shop Favehotel Hyper Square Bandung	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kinerja menu di Lime Coffee Shop Favehotel Hyper Square Bandung belum optimal dan harus melakukan pertimbangan dalam melakukan evaluasi menu sesuai dengan klasifikasi yang dimiliki item menu.	Pengevaluasian menu dengan memanfaatkan metode rekayasa menu (menu engineering)
	Imam Ardiansyah dan Yania Magdalena, 2018	Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering di Kambing Soon Resto and Café Bandung	Hasil dari penelitian ini adalah analisis menu engineering dapat memberikan hasil yang positif untuk pengembangan bisnis di Kambing Soon Resto and Café	Analisis menu untuk pengembangan bisnis
36	Denny Dwiyana, Denny Asmara dan Alip Suroto, 2018	Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan di Restoran Epice Hotel Alila Solo	Hasil dari penelitian ini menjabarkan bahwa klasifikasi menu dari hasil rekayasa menu berpengaruh terhadap tingkat penjualan restoran	Penggunaan metode rekayasa menu untuk meningkatkan penjualan
1	Besilia Nurul Hasanah, 2017	Rekayasa Menu Pastry Product di Lobby Lounge Royal Panghegar Bandung	Hasil dari penelitian ini yaitu Lobby Lounge Royal Panghegar Bandung memiliki menu yang tingkat popularitas dan keuntungan yang tinggi	Analisis menu pada produk pastry

Sumber: Olahan Peneliti, 2022

2.5 Kerangka Berpikir

Melihat dari latar belakang dan perumusan masalah peneliti memiliki pemikiran yang tergambar dalam sebuah kerangka berpikir sebagai berikut.



Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir
Sumber: Olahan Peneliti, 2022

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Dalam perancangan sebuah penelitian desain menjadi aspek penting yang harus diperhatikan (Samsu, 2017).¹⁸ 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. Dalam (Abdussamad, 2021) mengutip dari Kaelan⁵ yang menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang menitikberatkan pada pendeskripsian keadaan¹⁰⁹ sifat atau nilai dari suatu objek atau program.

⁷⁰ Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif. dan dengan pendekatan metode analisa *menu engineering* (rekayasa menu).¹⁹ 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 menggambarkan⁵ tentang subjek dari penelitian berdasarkan data variabel yang didapat dari kelompok subjek tertentu (Khasanah, 2021).

69 3.2 Sumber Data Penelitian

Peneliti memiliki dua sumber data dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

22 3.2.1 Data Primer

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 informan. 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 informan yaitu Chef Roff yang merupakan *Sous Chef* di *Basil Restaurant*.

22 3.2.2 Data Sekunder

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.

35 3.3 Teknik Pengumpulan Data

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:

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:

3.3.1 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. Ada dua jenis wawancara yang dapat dilakukan yaitu wawancara terstruktur dan tidak terstruktur (Sugiyono, 2013).

Wawancara terstruktur digunakan apabila peneliti sudah mengetahui dengan jelas informasi atau data apa yang ingin didapat, sehingga peneliti terlebih dahulu menyiapkan pertanyaan dan alternatif jawabannya juga telah disiapkan. Dalam wawancara ini tiap responden mendapat pertanyaan yang sama. Sedangkan wawancara tidak terstruktur merupakan kebalikan dari wawancara terstruktur dimana wawancara ini dilakukan bebas tidak ada pedoman wawancara yang tersusun sistematis dalam pengumpulan datanya, karena yang digunakan hanya garis besar dari permasalahan yang ingin ditanyakan. Wawancara hanya dilakukan pada pihak yang mewakili tingkatan

suatu objek. Pada wawancara ini peneliti belum tahu pasti data apa yang akan didapat, sehingga peneliti harus focus mendengar jawaban dari 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.

3.3.2 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. Dokumentasi adalah pencarian data yang berkaitan dengan variabel melalui catatan, buku, surat kabar dan lain sebagainya yang nantinya bisa dianalisis secara berulang kali tanpa ada perubahan (Samsu, 2017).

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*.

3.3.3 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. Menurut M. Nazir dalam (Pooc.org, 2022) studi literatur adalah suatu teknik pengumpulan

data dengan menelaah buku-buku, laporan, catatan serta literatur yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Sejalan dengan pendapat ahli sebelumnya J. Supranto dalam (Pooc.org, 2022) juga mengatakan bahwa studi literature ialah suatu pencarian data dengan cara membaca buku-buku, jurnal dan bahan publikasi yang ada di perpustakaan. Pada penelitian ini peneliti juga menggunakan buku-buku serta jurnal ilmiah sebagai bahan referensi.

3.3.4 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. Teknik observasi dari segi pelaksanaan dapat dibagi menjadi observasi berperan serta (*participant observation*) dan observasi tidak berperan serta (*non participant observation*) (Sugiyono, 2013). *Participant Observation* adalah teknik yang melibatkan peneliti dalam kegiatan yang sedang diamati. Selain melakukan pengamatan peneliti juga ikut melakukan apa yang dilakukan sumber data tersebut, teknik observasi ini akan memperoleh data lebih lengkap. Selanjutnya, *Non Participant Observation* adalah teknik dimana peneliti sama sekali tidak terlibat hanya sebagai pengamat independen. Data yang didapat dari observasi ini juga tidak begitu lengkap.

Teknik dalam observasi dari segi instrumentasi juga terbagi menjadi dua yaitu observasi terstruktur dan observasi tidak terstruktur (Sugiyono, 2013). Observasi terstruktur dilakukan apabila peneliti sudah mengetahui apa yang akan diamati, telah dirancang secara sistematis. Kemudian, observasi

tidak terstruktur dilakukan apabila peneliti belum tahu jelas apa yang akan diamati, tidak ada rancangan sistematis yang disiapkan.

Peneliti melakukan penelitian secara langsung di Departemen *Food and Beverage Product* dan juga Departemen Tata Hidang 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.

3.4 Teknik Analisis Data

Menurut Moleong dalam (Sandu Siyoto & Sodik, 2015) analisis data kualitatif adalah upaya untuk mengatur data, mengklasifikasikannya kedalam 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.

3.4.1 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. Data primer yang langsung dari sumbernya seperti *sales history*, *menu list*, dan *food cost*. Sedangkan data sekunder yang tidak langsung dari sumbernya seperti informasi dari berbagai buku ataupun jurnal dan lain-lain.

3.4.2 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). Saat melakukan penelitian reduksi data akan terus dilakukan oleh peneliti agar mendapatkan inti dari data yang diperoleh yang juga merupakan hasil dari penggalan data. Menyederhanakan data yang diperoleh dari hasil penggalan data di lapangan merupakan tujuan dari reduksi data (Sandu Siyoto & Sodik, 2015). Data yang diperoleh dari pengumpulan atau penggalan 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.

3.4.3 Penyajian Data

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.

3.4.4 Penarikan Kesimpulan

Tahap ini 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. Penarikan kesimpulan merupakan upaya untuk memahami makna, pola-pola, penjelasan dan alur sebab akibat. Proses analisis ini bersifat interaktif dimana dilakukan secara bergantian antara kegiatan reduksi, penyajian data serta penarikan kesimpulan selama waktu penelitian.

3.4.5 Teknik Analisis Strategi

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 $70\% \times 1$ dibagi jumlah item menu yang terjual ($1/N$). Hasilnya:

a. $MM\% \text{ Rata-rata} = (1/N \times 0,70)$

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

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

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Gambaran Umum

A. Archipelago International

¹⁶ *Archipelago International* adalah grup manajemen hotel swasta terbesar yang ada di Asia Tenggara. Manajemen ini juga sudah mengoperasikan lebih dari 150 hotel serta 200 hotel lainnya yang sedang dikembangkan di seluruh Asia Tenggara, Karibia dan Timur Tengah (Archipelagointernational.com, 2022).

Aston International merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang layanan jasa penginapan terkemuka di Indonesia. ⁹⁴ Berdiri pada tahun 1997 yang berpusat di Jakarta, Indonesia serta kantor regional yang berada di Yogyakarta dan Bali, Indonesia (Wikipedia.com, 2022). Pada tahun 2013 Aston International berubah nama menjadi Archipelago International hal ini dikarenakan “Aston” telah menjadi brand utama dari manajemen ini sehingga tidak sesuai lagi menjadi nama perusahaan manajemen yang juga telah memiliki beberapa brand hotel yang sedang berkembang.



⁸ **Gambar 4.1** Brand yang dioperasikan oleh *Archipelago International*
Sumber: Website Archipelago International, 2022

⁸ Adapun merek dari hotel-hotel yang dioperasikan oleh *Archipelago International* yaitu Aston, Grand Aston, ⁸ Alana, HARPER, Favehotels,

Quest Hotel, Quest Vibe, Hotel NEO, dan Kamuela Villas. Archipelago International sendiri mempunyai 200 lebih hotel, resorts dan villa yang sedang beroperasi diberbagai Negara seperti Indonesia, Philipines dan Malaysia.

Archipelago International mempunyai visi dan misi. Visi dari Archipelago International adalah untuk diakui secara universal sebagai perusahaan perhotelan pilihan di Asia untuk tamu, pemilik dan karyawan”. Sedangkan misi dari Archipelago International adalah “(1) membuat tamu berekspektasi lebih mengenai semua hotel kami, (2) membantu staf mengembangkan karir mereka, (3) serta mendukung pemilik dalam merancang, menciptakan, dan berhasil menjalankan hotel ‘terbaik’ yang bisa mereka banggakan”.

B. Aston Batam Hotel and Residence

Aston Batam Hotel and Residence adalah salah satu brand hotel dari Archipelago International yang berada di Batam. Aston Batam ini adalah gabungan antara hotel dan apartemen. Hotel bintang empat ini telah diresmikan pada tanggal 09 September 2017. Bangunannya memiliki 10 lantai untuk hotel, dan 22 lantai untuk apartemen, serta mempunyai 3 lift untuk tamu dan 2 eskalator.

Hotel dengan kombinasi kemewahan dan berlokasi sangat strategis dengan pusat bisnis dan juga hiburan. Terdapat 277 kamar di Aston Batam Hotel and Residence, pada gedung hotel terdapat 232 kamar dan pada gedung apartemen 45 kamar. Adapun kamar yang ditawarkan oleh Aston Batam Hotel and Residence terbagi menjadi 4 tipe yaitu superior, deluxe,

family dan suite. Dilengkapi dengan satu ballroom dengan gaya elegan dan 7 ruang untuk meeting. Untuk fasilitas pelayanan makan dan minum terdapat Basil Restaurant, Peppermint Lobby Lounge. Pada lantai 10 juga terdapat bar atau dikenal dengan Gravity Ten, kolam renang indoor, serta fasilitas lain seperti gym dan spa.

4.1.2 Analisis Data

Dalam menganalisis data pada penelitian ini digunakan metode rekayasa menu (*menu engineering*) yang terdiri dari dua belas langkah yang dibagi kedalam tiga tahapan yaitu:

A. Tahap I Menentukan Tingkat Popularitas

Pada tahap I ini langkah yang harus dilakukan yaitu langkah dari 1-4:

1. **Langkah pertama**, mengidentifikasi setiap item menu a'la carte dengan cara menuliskan semua menu yang ada pada menu a'la carte. Data yang diperlukan yaitu daftar menu. Pada tabel berikut akan dipaparkan menu-
menu a'la carte dari Basil Restaurant.

Tabel 4.1 Daftar Menu A'la Carte di Basil Restaurant

Daftar Menu A'la Carte	
Kategori Menu	Item Menu
Starter	Gado-Gado
	Lumpia Goreng
	Thai Green Papaya Salad
	Classic Caesar Salad Grilled Chicken
	Classic Caesar Salad Grilled Prawn
	Classic Caesar Salad Grilled Salmon
Our Local Specialities	Sate Ayam
	Sate Kambing
	Nasi Goreng Kampung
	Fried Noodle
	Ayam Penyet Kampung
	Bebek Goreng Rempah
	Iga Bakar
Flame Grill	Beef Tenderloin
	Beef Rib Eye
	Beef Sirloin
Pizza	Pizza Margarita
	Pizza Quatro

From Our Kettle	Pizza Hawaiian
	Pizza Meat Supreme
	Cream of Mushroom Soup
	Tom Yum Talay
	Soto Ayam Kampung
From The Wok	Soup Buntut
	Sapo Tofu Seafood
	Sapi Lada Hitam
Western Choices	Basil Club Sandwich
	This Is My Burger
	Chicken Country Steak
	Beef Schnitzel
	Pan seared Salmon Fillet
Pasta	Pasta Alfredo
	Pasta Bolognese
	Pasta Marinara
	Pasta Aglie E Olio Salmon
Side Dishes	Steamed Rice
	French Fries
	Potato Wedges
	Mashed Potato
Dessert	Assorted Fruit Platter
	Apple Pie
	Banana Fritter
	Lapis Legit
	Chocolate Chilled Cake

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa Basil Restaurant memiliki 10 kategori menu yang terdiri dari *starter*, *our local specialities*, *flame grill*, *pizza*, *from our kettle*, *from the wok*, *western choices*, *pasta*, *side dishes*, dan *dessert*. Menu yang ditawarkan berjumlah 44 item menu.

2. Langkah kedua, jumlah porsi terjual dari tiap item menu dalam masing-masing kategori dicatat. Data jumlah berapa porsi terjual bisa diperoleh dari *sales history* periode Januari-Juni 2022. Berikut tabel *sales history* berdasarkan kategori dalam periode 6 bulan.

Tabel 4.2 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Starter Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Starter								
1	Gado-Gado	5	4	15	6	15	13	58
2	Lumpia Goreng	4	8	21	12	40	16	101
3	Thai Green Papaya Salad	0	0	0	0	0	0	0
4	Classic Caesar Salad Grilled Chicken	2	6	6	4	11	4	33
5	Classic Caesar Salad Grilled Prawn	0	2	3	2	1	1	9
6	Classic Caesar Salad Grilled Salmon	0	3	2	0	1	1	7
Total		11	23	47	24	68	35	208

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori starter adalah Lumpia Goreng dengan penjualan mencapai 101 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Thai Green Papaya Salad tidak ada penjualan sama sekali.

Tabel 4.3 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Our Local Specialities Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Our Local Specialitites								
1	Sate Ayam	3	3	9	13	23	13	64
2	Sate Kambing	1	0	7	5	11	4	28
3	Nasi Goreng Kampung	43	31	65	57	118	114	428
4	Fried Noodle	9	6	12	16	29	14	86
5	Ayam Penyet Kampung	8	4	13	4	20	8	57
6	Bebek Goreng Rempah	2	3	1	2	0	9	17
7	Iga Bakar	1	6	6	3	12	8	36
8	Total	67	53	113	100	213	170	716

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.3 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Our Local Specialities adalah Nasi Goreng Kampung dengan penjualan mencapai 428 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Bebek Goreng Rempah dengan penjualan mencapai 17 porsi.

Tabel 4.4 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Flame Grill Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Flame Grill								
1	Beef Tenderloin	1	5	5	1	8	3	23
2	Beef Rib Eye	0	3	2	3	2	5	15
3	Beef Sirloin	2	3	2	2	1	3	13
Total		3	11	9	6	11	11	51

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Flame Grill adalah Beef Tenderloin dengan penjualan mencapai 23 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Beef Sirloin dengan penjualan mencapai 13 porsi.

Tabel 4.5 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pizza Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Pizza								
1	Pizza Margarita	1	3	1	4	7	5	21
2	Pizza Quatro	1	0	0	1	4	4	10
3	Pizza Hawaiian	2	2	2		1	1	8
4	Pizza Meat Supreme	5	4	5	10	9	5	38
	Total	9	9	8	15	21	15	77

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.5 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Pizza adalah Pizza Meat Supreme dengan penjualan mencapai 38 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Pizza Hawaiian dengan penjualan mencapai 8 porsi.

Tabel 4.6 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From Our Kettle Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
From Our Kettle								
1	Cream of Mushroom Soup	0	3	1	3	5	11	23
2	Tom Yum Talay	6	2	10	8	17	10	53
3	Soto Ayam Kampung	13	14	17	12	31	16	103
4	Soup Buntut	16	16	36	21	37	29	155
Total		35	35	64	44	90	66	334

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.6 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori From Our Kettle adalah Soup Buntut dengan penjualan mencapai 155 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Cream of Mushroom Soup dengan penjualan mencapai 23 porsi.

Tabel 4.7 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From The Wok Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
From The Wok								
1	Sapo Tofu Seafood	4	3	4	63	10	5	89
2	Sapi Lada Hitam	4	7	2	0	2	1	16
Total		8	10	6	63	12	6	105

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.7 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori From The Wok adalah Sapo Tofu

Seafood dengan penjualan mencapai 89 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Sapi Lada Hitam dengan penjualan mencapai 16 porsi.

Tabel 4.8 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Western Choices Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Western Choices								
1	Basil Club Sandwich	4	2	4	11	12	11	44
2	This Is My Burger	7	3	7	6	11	12	46
3	Chicken Country Steak	1	7	1	2	6	3	20
4	Beef Schnitzel	1	3	0	0	5	1	10
5	Pan seared Salmon Fillet	2	25	2	2	13	16	60
Total		15	40	14	21	47	43	180

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.8 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Western Choices adalah Pan Seared Salmon Fillet dengan penjualan mencapai 60 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Beef Schnitzel dengan penjualan mencapai 10 porsi.

Tabel 4.9 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pasta Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Pasta								
1	Pasta Alfredo	3	6	3	12	14	12	50
2	Pasta Bolognaise	7	5	5	14	26	36	93
3	Pasta Marinara	1	5	3	5	11	2	27
4	Pasta Aglie E Olio Salmon	4	5	5	10	20	16	60
Total		15	21	16	41	71	66	230

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.9 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Pasta adalah Pasta Aglio E Olio dengan penjualan mencapai 60 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Pasta Marinara dengan penjualan mencapai 27 porsi.

Tabel 4.10 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Side Dishes Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Side Dishes								
1	Steamed Rice	12	13	12	29	16	12	94
2	French Fries	16	22	24	28	36	48	174
3	Potato Wedges	3	2	1	1	6	6	19
4	Mashed Potato	0	0	2	2	7	3	14
2	Total	31	37	39	60	65	69	301

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.10 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Side Dishes adalah French Fries dengan penjualan mencapai 174 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Mashed Potato dengan penjualan mencapai 14 porsi.

Tabel 4.11 Sales History Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Dessert Periode Januari-Juni 2022

No	Menu	Number of Sold						Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	
Dessert								
1	Assorted Fruit Platter	12	13	8	9	20	26	88
2	Apple Pie	1	2	1	3	6	3	16
3	Banana Fritter	12	12	19	24	31	37	135
4	Lapis Legit	3	0	0	0	0	0	3
5	Chocolate Chilled Cake	1	4	1	3	5	2	16
Total		29	31	29	39	62	68	258

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.11 diatas dapat dilihat bahwa penjualan terbesar dalam periode enam bulan pada kategori Dessert adalah Banana Fritter dengan penjualan mencapai 135 porsi sedangkan penjualan terkecil adalah Lapis Legit dengan penjualan mencapai 3 porsi.

3. **Langkah ketiga**, dalam langkah ketiga yang dilakukan adalah menghitung persentase *menu mix* dari tiap item menu yang terjual.

Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

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

4. Langkah keempat, menentukan hasil dari persentase menu mix kedalam dua kategori high atau low. Ditentukan dengan penambahan $70\% \times 1$ dibagi jumlah item menu yang terjual ($1/N$). Jika hasil MM% sama atau lebih dari indeks popularitas maka termasuk dalam kategori high, sebaliknya jika hasil MM% kurang dari indeks popularitas maka termasuk dalam kategori low. Berikut adalah hasil analisis menu mix berdasarkan data sales history yang didapat dari Basil Restaurant periode Januari-Juni 2022:

Tabel 4.12 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Starter Periode Januari-Juni 2022

No	Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Gado-Gado	58	27.89%	11.67%	HIGH
2	Lumpia Goreng	101	48.55%		HIGH
3	Thai Green Papaya Salad	0	0		LOW
4	Classic Caesar Salad Grilled Chicken	33	15.87%		HIGH
5	Classic Caesar Salad Grilled Prawn	9	4.32%		LOW
6	Classic Caesar Salad Grilled Salmon	7	3.37%		LOW
Total		208	100.00%		

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.12 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan Lumpia Goreng memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 48.55% dan Thai Green Papaya Salad dengan jumlah persentasi terendah karena tidak ada penjualan.

Tabel 4.13 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Our Local Specialities Periode Januari-Juni 2022

No	Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Sate Ayam	64	8.93%	10.00%	LOW
2	Sate Kambing	28	3.91%		LOW
3	Nasi Goreng Kampung	428	59.78%		HIGH
4	Fried Noodle	86	12.01%		HIGH
5	Ayam Penyet Kampung	57	7.97%		LOW
6	Bebek Goreng Rempah	17	2.38%		LOW
7	Iga Bakar	36	5.02%		LOW
Total		716	100.00%		

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.13 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan Nasi Goreng Kampung memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 59.78% dan Bebek Goreng Rempah dengan jumlah persentasi terendah yaitu 2.38%.

3 **Tabel 4.14 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Flame Grill Periode Januari-Juni 2022**

No	6 Flame Grill Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Beef Tenderloin	23	45.09%	23.33%	HIGH
2	Beef Rib Eye	15	29.41%		HIGH
3	Beef Sirloin	13	25.50%		HIGH
Total		51	100.00%		

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.14 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Beef Tenderloin* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 45.09% dan *Beef Sirloin* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 25.50%.

3 **Tabel 4.15 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pizza Periode Januari-Juni 2022**

No	6 Pizza Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Pizza Margarita	21	27.27%	17.50%	HIGH
2	Pizza Quatro	10	12.99%		LOW
3	Pizza Hawaiian	8	10.39%		LOW
4	Pizza Meat Supreme	38	49.35%		HIGH
Total		77	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.15 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Pizza Meat Supreme* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 49.35% dan *Pizza Hawaiian* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 10.39%.

3 **Tabel 4.16 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From Our Kettle Periode Januari-Juni 2022**

No	6 From Our Kettle Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Cream of Mushroom Soup	23	6.89%	17.50%	LOW
2	Tom Yum Talay	53	15.87%		LOW
3	Soto Ayam Kampung	103	30.84%		HIGH
4	Soup Buntut	155	46.40%		HIGH
Total		334	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.16 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Soup Buntut* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 46.40% dan *Cream of Mushroom Soup* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 6.89%.

3 **Tabel 4.17 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From The Wok Periode Januari-Juni 2022**

No	From The Wok: 2 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Sapo Tofu Seafood	89	84.77%	35.00%	HIGH
2	Sapi Lada Hitam	16	15.23%		LOW
Total		105	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.17 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Sapo Tofu Seafood* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 84.77% dan Sapi Lada Hitam dengan jumlah persentasi terendah yaitu 15.23%.

3 **Tabel 4.18 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Western Choices Periode Januari-Juni 2022**

No	Western Choices: 5 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Basil Club Sandwich	44	24.44%	14.00%	HIGH
2	This Is My Burger	46	25.56%		HIGH
3	Chicken Country Steak	20	11.11%		LOW
4	Beef Schnitzel	10	5.56%		LOW
5	Pan seared Salmon Fillet	60	33.33%		HIGH
Total		180	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.18 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Pan Seared Salmon Fillet* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 33.33% dan *Beef Schnitzel* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 5.56%.

3 **Tabel 4.19 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pasta Periode Januari-Juni 2022**

No	Pasta: 4 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Pasta Alfredo	50	21.74%	17.50%	HIGH
2	Pasta Bolognaise	93	40.44%		HIGH
3	Pasta Marinara	27	11.73%		LOW
4	Pasta Aglie E Olio Salmon	60	26.09%		HIGH
Total		230	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.19 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Pasta Bolognaise* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 40.44% dan *Pasta Marinara* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 11.73%.

3 **Tabel 4.20 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Side Dishes Periode Januari-Juni 2022**

No	Side Dishes: 6 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Steamed Rice	94	31.23%	17.50%	HIGH
2	French Fries	174	57.80%		HIGH
3	Potato Wedges	19	6.31%		LOW
4	Mashed Potato	14	4.66%		LOW
Total		301	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.20 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *French Fries* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 57.80% dan *Mashed Potato* dengan jumlah persentasi terendah yaitu 4.66%.

3 **Tabel 4.21 Menu Mix Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Dessert Periode Januari-Juni 2022**

No	Dessert: 6 Item Menu	Terjual	Menu Mix %	Indeks Popularitas	Kategori
1	Assorted Fruit Platter	88	34.10%	14.00%	HIGH
2	Apple Pie	16	6.20%		LOW
3	Banana Fritter	135	52.33%		HIGH
4	Lapis Legit	3	1.17%		LOW
5	Chocolate Chilled Cake	16	6.20%		LOW
Total		258	100.00%		

Sumber: Hasil data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.21 menjelaskan bahwa dalam periode 6 bulan *Banana Fritter* memiliki jumlah persentase tertinggi yaitu 52.33% dan Lapis Legit dengan jumlah persentasi terendah yaitu 1.17%.

Dari tabel-tabel diatas dapat diketahui 6 item menu yang memiliki kategori HIGH pada tingkat popularitas adalah sebanyak 23 item menu, 3 item menu dari kelompok *starter* (Gado-Gado, Lumpia Goreng dan *Classic Caesar Salad Grilled Chicken*), 2 item menu dari kelompok *our local specialities* (Nasi Goreng Kampung dan *Fried Noodle*), 3 item menu

dari kelompok *flame grill* (*Beef Tenderloin*, *Beef Rib Eye* dan *Beef Sirloin*), 2 item menu dari kelompok *pizza* (*Pizza Margarita* dan *Pizza Meat Supreme*), 2 item menu dari kelompok *from our kettle* (*Soto Ayam Kampung* dan *Soup Buntut*), 1 item menu dari kelompok *from the wok* (*Sapo Tofu Seafood*), 3 item menu dari kelompok *western choices* (*Basil Club Sandwich*, *This Is My Burger* dan *Pan Seared Salmon Fillet*), 3 item menu dari *pasta* (*Pasta Alfredo*, *Bolognese* dan *Aglio E Olio Salmon*), 2 item menu dari kelompok *side dishes* (*Steamed Rice* dan *French Fries*) dan 2 item menu dari kelompok *dessert* (*Assorted Fruit Platter* dan *Banana Fritter*). Hasil perhitungan dari 9 item menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi adalah 52.28% dari 44 item menu.

Setiap 9 item menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi tidak selamanya mempunyai keuntungan yang besar begitu pula sebaliknya 9 item menu yang memiliki tingkat popularitas rendah tidak selamanya mempunyai keuntungan yang rendah pula. Oleh karena itu, pihak restoran harus mengoptimalkan pencapaian sesuai dengan target yang ditetapkan.

B. Tahap II Menentukan Marjin Kontribusi

Pada tahap II ini langkah yang harus dilakukan yaitu langkah dari 5-10:

1. **Langkah kelima**, menuliskan harga jual tiap-tiap item menu.
2. **Langkah keenam**, menuliskan harga pokok makanan dari tiap-tiap item menu.
3. **Langkah ketujuh**, menghitung *contribution margin* tiap item menu.

Caranya dengan mengurangi *selling price* dengan *recipe cost*.

4. **Langkah Kedelapan**, menentukan total *contribution margin* tiap menu.

Total CM didapat dari mengalikan hasil margin kontribusi dengan masing-masing *menu mix*.

5. **Langkah kesembilan**, menghitung persentasi *contribution margin* dengan rumus berikut:

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

6. **Langkah kesepuluh**, 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 jika CM lebih besar dari CM rata-rata maka masuk dalam kategori *high*. Sedangkan jika CM lebih kecil dari CM rata-rata maka masuk dalam kategori *low*.

Tabel berikut akan berisi langkah 5-10:

3 **Tabel 4.22 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Starter Periode Januari-Juni 2022**

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
<i>Starter</i>									
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	
2	Average CM		Rp39.570						

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.22 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *starter* yang terjual selama 6 bulan adalah 208 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp8.230.526 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp39.570.

3
Tabel 4.23 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori *Our Local Specialities* Periode Januari-Juni 2022

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
<i>Our Local Specialities</i>									
1	Sate Ayam	64	Rp18111	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	Rp125000	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	
Average CM			Rp63.946						

2 Sumber: Hasil Data Olahan Peniliti, 2022

Dari tabel 4.23 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *our local specialities* yang terjual selama 6 bulan adalah 716 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp45.785.658 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp63.946.

3
Tabel 4.24 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori *Flame Grill* Periode Januari-Juni 2022

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
<i>Flame Grill</i>									
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	
Average CM			Rp132.600						

2 Sumber: Hasil Data Olahan Peniliti, 2022

Dari tabel 4.24 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *flame grill* yang terjual selama 6 bulan adalah 51 porsi dengan total margin kontribusi

sebesar Rp6.762.592 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar R132.600.

3
Tabel 4.25 *Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pizza Periode Januari-Juni 2022*

No	Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
<i>Pizza</i>									
1	Pizza Margarita	21	Rp20.119	Rp75.000	Rp54.881	Rp429.499	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	
Average CM			Rp57.097						

2
Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.25 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *pizza* yang terjual selama 6 bulan adalah 77 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp4.396.479 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp57.097.

3
Tabel 4.26 *Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From Our Kettle Periode Januari-Juni 2022*

No	Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
<i>From Our Kettle</i>									
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	
Average CM			Rp62.256						

2
Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.26 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *from our kettle* yang terjual selama 6 bulan adalah 334 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp20.793.654 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp62.256.

3
Tabel 4.27 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori From The Wok Periode Januari-Juni 2022

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
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	
Average CM			Rp63.948						

2
Sumber: Hasil Data Olahan Peniliti, 2022

Dari tabel 4.27 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *from the wok* yang terjual selama 6 bulan adalah 105 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp6.714.584 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp63.948.

3
Tabel 4.28 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Western Choices Periode Januari-Juni 2022

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
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	
Average CM			Rp82.840						

Sumber: Hasil Data Olahan Peniliti, 2022

3
Dari tabel 4.28 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *western choiches* yang terjual selama 6 bulan adalah 180 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp14.911.200 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp82.840.

3
Tabel 4.29 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Pasta Periode Januari-Juni 2022

No	5 Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
Pasta									
1	Pasta Alfredo	50	Rp22.540	Rp80.000	Rp57.460	Rp1.127.000	Rp4.000.000	Rp2.873.000	HIGH
2	Pasta Bolognaise	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	
Average CM			Rp56.572						

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.29 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *pastayang* terjual selama 6 bulan adalah 230 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp13.011.587 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp56.572.

Tabel 4.30 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Side Dishes Periode Januari-Juni 2022

No	Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
Side Dishes									
1	Steamed Rice	94	Rp3.500	Rp20.000	Rp16.500	Rp323.000	Rp1.880.000	Rp1.551.000	LOW
2	French Fries	174	Rp6.500	Rp30.000	Rp23.500	Rp1.151.000	Rp5.220.000	Rp4.089.000	HIGH
3	Potato Wedges	19	Rp8.900	Rp30.000	Rp21.000	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	
Average CM			Rp21.209						

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.30 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *side dishes* yang terjual selama 6 bulan adalah 301 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp6.383.900 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp21.209.

Tabel 4.31 Contribution Margin Menu A'la Carte Basil Restaurant Kategori Dessert Periode Januari-Juni 2022

No	Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item CM	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
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	Rp15.000	Rp50.000	Rp33.000	Rp272.000	Rp800.000	Rp528.000	LOW
3	Banana Fritter	135	Rp15.000	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 Chill Cake	16	Rp12.000	Rp50.000	Rp38.000	Rp192.000	Rp800.000	Rp608.000	HIGH
Total		258						Rp8.874.200	
Average CM			Rp34.396						

Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Dari tabel 4.31 diatas dapat diketahui bahwa total item menu *dessert* yang terjual selama 6 bulan adalah 258 porsi dengan total margin kontribusi sebesar Rp8.874.200 dan memiliki rata-rata margin kontribusi sebesar Rp34.396.

Berdasarkan tabel-tabel diatas dapat disimpulkan bahwa ⁶ item menu yang memiliki kategori *HIGH* pada margin kontribusi adalah sebanyak 21 item menu, 3 item menu dari kelompok *starter* ¹⁰ (*Classic Caesar Salad Grilled Chicken, Classic Caesar Salad Grilled Prawn* dan *Classic Caesar Salad Grilled Salmon*), 3 item menu dari kelompok *our local specialities* (Ayam Penyet Kampung, Beberk Goreng Rempah dan Iga Bakar), 1 item menu dari kelompok *flame grill* (*Beef Tenderloin*), 2 item menu dari kelompok *pizza* (*Pizza Quatro* dan *Pizza Meat Supreme*), 1 item menu dari kelompok *from our kettle* (*Soup Buntut*), 1 item menu dari kelompok *from the wok* (*Sapi Lada Hitam*), 3 item menu dari kelompok *western choices* (*Chicken Country Steak, Beef Schnitzel* dan *Pan Seared Salmon Fillet*), 2 item menu dari *pasta* (*Pasta Alfredo* dan *Marinara*), 2 item menu dari kelompok *side dishes* (*French Fries* dan *Mashed Potato*) dan 3 item menu dari kelompok *dessert* (*Banana Fritter, Lapis Legit* dan *Chocolate Chill Cake*). Hasil perhitungan dari item menu yang memiliki margin kontribusi tinggi adalah 47.72% dari 44 item menu.

C. Tahap III Keputusan dan Tindak Lanjut

Pada tahap III ini langkah yang dilakukan adalah langkah 11 dan 12:

1. **Langkah kesebelas**, menentukan klasifikasi menu dengan melihat pada kategori margin kontribusi dengan kategori tingkat popularitas. 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 dari 10 kelompok menu *a'la carte* yang ada di Basil Restaurant.

Tabel 4. 32 Klasifikasi 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
	Classic Caesar Salad Grilled Salmon	HIGH	LOW	PUZZLE
Our Local Specialities	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
	Iga Bakar	HIGH	LOW	PUZZLE
Flame Grill	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 Bolognaise	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

2 Sumber: Hasil Data Olahan Peneliti, 2022

Tabel 4.32 diatas menjelaskan bahwa dari 44 item menu yang sudah diklasifikasikan terdapat sebanyak 8 item menu dalam kategori *star* (*Classic Caesar Salad Grilled Chicken*, *Beef Tenderloin*, *Pizza Meat Supreme*, *Soup Buntut*, *Pan Seared Salmon Fillet*, *Pasta Alfredo*, *French Fries* dan *Banana Fritter*), 15 item menu dalam kategori *plowhorse* (*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 Aglio E Olio Salmon*, *Steamed Rice* dan *Assorted Fruit Platter*), 13 item menu dalam kategori *puzzle* (*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 dan Chocolate Chilled Cake), 8 item menu dalam kategori *dog* (*Thai Green Papaya Salad, Sate Ayam, Sate Kambing, Pizza Hawaiian, Cream of Mushroom Soup, Tom Yum Talay, Potato Wedges dan Apple Pie*).

2. **Langkah keduabelas**, menentukan keputusan berdasarkan hasil yang didapat. Bisa berupa mempertahankan menu, memperbaiki posisi, mengubah harga, atau bahkan mengganti menu sesuai dengan kategori. Menurut Kasavana dalam (Husada et al., 2018) hasil dari analisis menu dikelompokkan kedalam empat klasifikasi yaitu:

- a. *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.
- b. *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.
- c. *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.

- d. *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.

4.2 Pembahasan

Pembahasan dari rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana penerapan dan evaluasi menu engineering pada menu *a'la carte* di Basil Restaurant adalah berdasarkan hasil analisis data yang peneliti lakukan melalui metode rekayasa menu (*menu engineering*) yang terdiri dari 12 langkah pada menu *a'la carte* yang berjumlah 44 item menu yang terbagi kedalam 10 kelompok menu. Berikut adalah hasil dari analisis berdasarkan kelompok menu makanan *a'la carte* di Basil Restaurant periode Januari-Juni 2022:

A. Kelompok Starter

Dalam kelompok menu starter terdapat 5 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *starter* sebesar 11,67% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp39.570. Klasifikasi menu dari kelompok *starter*

berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Classic Caesar Salad Grilled Chicken* (MM% sebesar 15.87% dan CM sebesar Rp47.253).
2. Kategori *plowhorse*, 2 item menu yaitu Gado-Gado (MM% sebesar 27.89% dan CM sebesar Rp35.507) dan Lumpia Goreng (MM% sebesar 48.55% dan CM sebesar Rp38.147).
3. Kategori *puzzle*, 2 item menu yaitu *Classic Caesar Salad Grilled Prawn* (MM% sebesar 4.32% dan CM sebesar Rp50.721) dan *Classic Caesar Salad Grilled Salmon* (MM% sebesar 3.37% dan CM sebesar Rp43.205).
4. Kategori *dog*, 1 item menu yaitu *Thai Green Papaya Salad* (MM% sebesar 0% dan CM sebesar Rp35.787).

B. Kelompok *Our Local Specialities*

Dalam kelompok menu *our local specialities* terdapat 7 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *our local specialities* sebesar 10.00% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp63.946. Klasifikasi menu dari kelompok *our local specialities* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, tidak ada item menu.
2. Kategori *plowhorse*, 2 item menu yaitu Nasi Goreng Kampung (MM% sebesar 59.78% dan CM sebesar Rp61.554) dan *Fried Noodle* (MM% sebesar 12.01% dan CM sebesar Rp61.512).

3. Kategori *puzzle*, 3 item menu yaitu Ayam Penyet Kampung (MM% sebesar 7.97% dan CM sebesar Rp79.901) Bebek Goreng Rempah (MM% sebesar 2.38% dan CM sebesar Rp79.657) dan Iga Bakar (MM% sebesar 5.02% dan CM sebesar Rp88.339).
4. Kategori *dog*, 2 item menu yaitu Sate Ayam (MM% sebesar 8.93% dan CM sebesar Rp56.889) dan Sate Kambing (MM% sebesar 3.91% dan CM sebesar Rp50.746).

C. Kelompok *Flame Grill*

Dalam kelompok menu *flame grill* terdapat 3 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *flame grill* sebesar 23.33% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp132.600. Klasifikasi menu dari kelompok *flame grill* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Beef Tenderloin* (MM% sebesar 45.09% dan CM sebesar Rp137.908).
2. Kategori *plowhorse*, 2 item menu yaitu *Beef Rib Eye* (MM% sebesar 29.41% dan CM sebesar Rp129.118) dan *Beef Sirloin* (MM% sebesar 25.50% dan CM sebesar Rp127.226).
3. Kategori *puzzle*, tidak ada item menu.
4. Kategori *dog*, tidak ada item menu.

D. Kelompok *Pizza*

Dalam kelompok menu *pizza* terdapat 4 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *pizza* sebesar 17.50% dan rata-rata margin

kontribusi sebesar Rp57.097. Klasifikasi menu dari kelompok *pizza* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Pizza Meat Suprame* (MM% sebesar 49.35% dan CM sebesar Rp57.753).
2. Kategori *plowhorse*, 1 item menu yaitu *Pizza Margarita* (MM% sebesar 27.27% dan CM sebesar Rp54.881).
3. Kategori *puzzle*, 1 item menu yaitu *Pizza Quatro* (MM% sebesar 12.99% dan CM sebesar Rp59.694).
4. Kategori *dog*, 1 item menu yaitu *Pizza Hawaiian* (MM% sebesar 10.39% dan CM sebesar Rp56.553).

E. Kelompok *From Our Kettle*

Dalam kelompok menu *from our kettle* terdapat 4 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *from our kettle* sebesar 17.50% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp62.256. Klasifikasi menu dari kelompok *from our kettle* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Soup Buntut* (MM% sebesar 46.40% dan CM sebesar Rp76.796).
2. Kategori *plowhorse*, 1 item menu yaitu *Soto Ayam Kampung* (MM% sebesar 30.84% dan CM sebesar Rp53.870).
3. Kategori *puzzle*, tidak ada item menu.

4. Kategori *dog*, 2 item menu yaitu *Cream of Mushroom Soup* (MM% sebesar 6.89% dan CM sebesar Rp40.806) dan *Tom Yum Talay* (MM% sebesar 15.87% dan CM sebesar Rp45.342).

F. Kelompok *From The Wok*

Dalam kelompok menu *from the wok* terdapat 2 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *from the wok* sebesar 35.00% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp63.948. Klasifikasi menu dari kelompok *from the wok* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, tidak ada item menu.
2. Kategori *plowhorse*, 1 item menu yaitu *Sapo Tofu Seafood* (MM% sebesar 84.77% dan CM sebesar Rp59.000).
3. Kategori *puzzle*, 1 item menu yaitu *Sapi Lada Hitam* (MM% sebesar 15.23% dan CM sebesar Rp91.474).
4. Kategori *dog*, tidak ada item menu.

G. Kelompok *Western Choices*

Dalam kelompok menu *western choices* terdapat 5 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *western choice* sebesar 14.00% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp82.840. Klasifikasi menu dari kelompok *western choices* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Pan Seared Salmon Fillet* (MM% sebesar 33.33% dan CM sebesar Rp107.904).

2. Kategori *plowhorse*, 2 item menu yaitu *Basil Club Sandwich* (MM% sebesar 24.44% dan CM sebesar Rp61.710) dan *This Is My Burger* (MM% sebesar 25.56% dan CM sebesar Rp65.165).
3. Kategori *puzzle*, 2 item menu yaitu *Chicken Country Steak* (MM% sebesar 11.11% dan CM sebesar Rp92.351) dan *Beef Schnitzel* (MM% sebesar 5.56% dan CM sebesar Rp87.711).
4. Kategori *dog*, tidak ada item menu.

H. Kelompok *Pasta*

Dalam kelompok menu *pasta* terdapat 4 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *pasta* sebesar 17.50% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp62.256. Klasifikasi menu dari kelompok *pasta* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Pasta Aglio E Olio Salmon* (MM% sebesar 26.09% dan CM sebesar Rp56.354).
2. Kategori *plowhorse*, 2 item menu yaitu *Pasta Alfredo* (MM% sebesar 21.74% dan CM sebesar Rp57.460) dan *Pasta Bolognaise* (MM% sebesar 40.44% dan CM sebesar Rp54.079).
3. Kategori *puzzle*, tidak ada item menu.
4. Kategori *dog*, 1 item menu yaitu *Pasta Marinara* (MM% sebesar 11.73% dan CM sebesar Rp64.00).

I. Kelompok *Side Dishes*

Dalam kelompok menu *side dishes* terdapat 4 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *side dishes* sebesar 17.50% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp21.209. Klasifikasi menu dari kelompok *side dishes* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *French Fries* (MM% sebesar 57.80% dan CM sebesar Rp23.500).
2. Kategori *plowhorse*, 1 item menu yaitu *Steamed Rice* (MM% sebesar 31.23% dan CM sebesar Rp16.500).
3. Kategori *puzzle*, 1 item menu yaitu *Mashed Potato* (MM% sebesar 4.66% dan CM sebesar Rp24.500).
4. Kategori *dog*, 1 item menu yaitu *Potato Wedges* (MM% sebesar 6.31% dan CM sebesar Rp21.000).

J. Kelompok *Dessert*

Dalam kelompok menu *dessert* terdapat 5 item menu. Adapun indeks popularitas dari kelompok *dessert* sebesar 14.00% dan rata-rata margin kontribusi sebesar Rp34.396. Klasifikasi menu dari kelompok *dessert* berdasarkan tingkat popularitas (MM%) dan margin kontribusi (Contribution Margin/CM) adalah sebagai berikut:

1. Kategori *star*, 1 item menu yaitu *Banana Fritter* (MM% sebesar 52.33% dan CM sebesar Rp37.000).

2. Kategori *plowhorse*, 1 item menu yaitu *Assorted Fruit Platter* (MM% sebesar 34.10% dan CM sebesar Rp30.000).
3. Kategori *puzzle*, 2 item menu yaitu Lapis Legit (MM% sebesar 1.17% dan CM sebesar Rp34.400) dan *Chocolate Chilled Cake* (MM% sebesar 6.20% dan CM sebesar Rp38.000).
4. Kategori *dog*, 1 item menu yaitu *Apple Pie* (MM% sebesar 6.20% dan CM sebesar Rp33.000).

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah peneliti lakukan pada bab sebelumnya, peneliti menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil analisis mengenai tingkat popularitas pada menu makanan *a'la carte* dapat ditarik kesimpulan bahwa dari periode Januari-Juni 2022 sebanyak 23⁶ 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%.
2. Dari hasil analisis mengenai margin kontribusi pada menu makanan *a'la carte* dapat ditarik kesimpulan bahwa dari periode Januari-Juni 2022 sebanyak 21⁶ item menu dari total 44 item menu mempunyai margin kontribusi yang tinggi dengan persentase 47.72%. Sedangkan, sisanya 21 item menu mempunyai margin kontribusi yang rendah dengan persentase 52.27%.
3. Berdasarkan analisis dua variabel yaitu tingkat popularitas dan margin kontribusi dapat ditarik kesimpulan bahwa item menu terbagi kedalam 4 klasifikasi diantaranya *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle* dan *Dog*. Dari 44⁶ 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%⁴¹.

5.2 Saran

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

1. Untuk tingkat popularitas agar popularitas menu dapat dimaksimalkan maka pihak manajemen Basil Restaurant dapat melakukan promosi terhadap item menu yang kurang populer.
2. Untuk margin kontribusi agar keuntungan menu dapat dimaksimalkan maka pihak manajemen Basil Restaurant dapat melakukan penaikan harga secara bertahap terhadap item menu yang mempunyai keuntungan rendah.
3. Pihak Basil Restaurant sebaiknya menggunakan metode rekayasa menu dalam mengevaluasi menu makanan a'la carte, dengan menganalisis dua variabel yaitu tingkat popularitas dan margin 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, tindak lanjut yang bisa dilakukan adalah dengan menaikkan harga jual tetapi tetap harus berhati-hati karena akan berpengaruh pada tingkat popularitasnya. Puzzle, tindak lanjut yang bisa dilakukan adalah memperbaiki dengan cara promosi, memberi diskon ataupun dijadikan rekomendasi menu untuk pelanggan. Dog, tindak lanjut yang bisa dilakukan adalah 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.

● 28% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 16% Internet database
- Crossref database
- 23% Submitted Works database
- 5% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2022-05-10	8%
	Submitted works	
2	vitka on 2022-12-15	2%
	Submitted works	
3	Universitas Pendidikan Indonesia on 2017-10-23	2%
	Submitted works	
4	123dok.com	2%
	Internet	
5	text-id.123dok.com	2%
	Internet	
6	repository.stp-bandung.ac.id	2%
	Internet	
7	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung on 2015-12-08	<1%
	Submitted works	
8	repository.uib.ac.id	<1%
	Internet	

9	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung on 2017-06-20	<1%
	Submitted works	
10	docplayer.net	<1%
	Internet	
11	Universitas Negeri Padang on 2018-05-31	<1%
	Submitted works	
12	I Gusti Ngurah Agung Hyangga Praditya, Made Gede Brihanala Putra. "...	<1%
	Crossref	
13	Ni Kadek Wira Adnyani. "Analisis menu engineering dalam upaya meni...	<1%
	Crossref	
14	eprints.uny.ac.id	<1%
	Internet	
15	ejournal.ppb.ac.id	<1%
	Internet	
16	merahputih.com	<1%
	Internet	
17	afidburhanuddin.wordpress.com	<1%
	Internet	
18	id.scribd.com	<1%
	Internet	
19	ejurnal.unisri.ac.id	<1%
	Internet	
20	id.123dok.com	<1%
	Internet	

21	etheses.iainponorogo.ac.id	<1%
	Internet	
22	Universitas Papua on 2022-08-02	<1%
	Submitted works	
23	Universitas Pendidikan Indonesia on 2017-04-11	<1%
	Submitted works	
24	repository.upi.edu	<1%
	Internet	
25	repository.unhas.ac.id	<1%
	Internet	
26	mukhtaribenk.blogspot.com	<1%
	Internet	
27	vitka on 2022-12-04	<1%
	Submitted works	
28	scribd.com	<1%
	Internet	
29	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung on 2017-06-20	<1%
	Submitted works	
30	pt.scribd.com	<1%
	Internet	
31	repository.ub.ac.id	<1%
	Internet	
32	sites.google.com	<1%
	Internet	

33	Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2018-...	<1%
	Submitted works	
34	dapurilmiah.blogspot.com	<1%
	Internet	
35	Binus University International on 2018-05-31	<1%
	Submitted works	
36	jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id	<1%
	Internet	
37	Cornell University on 2022-12-05	<1%
	Submitted works	
38	Udayana University on 2017-12-06	<1%
	Submitted works	
39	digilib.uinkhas.ac.id	<1%
	Internet	
40	ejournal.ilkom.fisip-unmul.ac.id	<1%
	Internet	
41	riset.unisma.ac.id	<1%
	Internet	
42	tambahpinter.com	<1%
	Internet	
43	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung on 2015-12-17	<1%
	Submitted works	
44	Universitas Pendidikan Indonesia on 2017-06-06	<1%
	Submitted works	

45	lib.unnes.ac.id	Internet	<1%
46	repository.fe.unj.ac.id	Internet	<1%
47	repository.unika.ac.id	Internet	<1%
48	Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya on 2021-06-28	Submitted works	<1%
49	Universitas Muria Kudus on 2017-09-16	Submitted works	<1%
50	repository.iainkudus.ac.id	Internet	<1%
51	repository.uksw.edu	Internet	<1%
52	vitka on 2022-12-15	Submitted works	<1%
53	UIN Sunan Ampel Surabaya on 2019-04-01	Submitted works	<1%
54	Universitas Negeri Jakarta on 2020-12-15	Submitted works	<1%
55	Universitas Pelita Harapan	Submitted works	<1%
56	Universitas Putera Batam on 2022-01-27	Submitted works	<1%

57	Erlinda Erlinda. "PENINGKATAN KINERJA GURU DALAM PENGEMBAN...	<1%
	Crossref	
58	Le Cordon Bleu Australia on 2018-06-07	<1%
	Submitted works	
59	State Islamic University of Alauddin Makassar on 2022-11-23	<1%
	Submitted works	
60	pusatkatering.wordpress.com	<1%
	Internet	
61	repository.iainpare.ac.id	<1%
	Internet	
62	Abd Rizal. "TINJAUAN JASA ANGKUTAN DALAM PERSEPKTIF BISNIS ...	<1%
	Crossref	
63	Patmaria Krisnova Levryn, Sri Watini. "Peran TV Sekolah Sebagai Medi...	<1%
	Crossref	
64	Sriwijaya University on 2021-05-07	<1%
	Submitted works	
65	Sriwijaya University on 2021-11-19	<1%
	Submitted works	
66	Surabaya University on 2013-07-07	<1%
	Submitted works	
67	Universitas Negeri Padang on 2020-06-26	<1%
	Submitted works	
68	core.ac.uk	<1%
	Internet	

69	etheses.iainpekalongan.ac.id	<1%
	Internet	
70	iGroup on 2013-06-17	<1%
	Submitted works	
71	muamalahhbs-a.blogspot.com	<1%
	Internet	
72	ijosmas.org	<1%
	Internet	
73	Agus Muriawan Putra, I Komang Tri Suta Guna. "ANALISIS MENU A'LA ...	<1%
	Crossref	
74	E. Nita Prianti, Khristina Sri Prihatin. "MINAT BELAJAR SISWA DALAM ...	<1%
	Crossref	
75	Forum Perpustakaan Perguruan Tinggi Indonesia Jawa Timur on 2021-...	<1%
	Submitted works	
76	Universitas Muria Kudus on 2016-04-23	<1%
	Submitted works	
77	Universitas Muria Kudus on 2017-09-16	<1%
	Submitted works	
78	Universitas Negeri Jakarta on 2019-07-29	<1%
	Submitted works	
79	Universitas Putera Batam on 2018-11-29	<1%
	Submitted works	
80	jim.teknokrat.ac.id	<1%
	Internet	

81	kabar-terhangat.blogspot.com	Internet	<1%
82	moam.info	Internet	<1%
83	repository.bsi.ac.id	Internet	<1%
84	vitka on 2022-09-05	Submitted works	<1%
85	vitka on 2022-12-16	Submitted works	<1%
86	slideshare.net	Internet	<1%
87	Douglas County Schools on 2022-08-10	Submitted works	<1%
88	UIN Raden Intan Lampung on 2022-11-10	Submitted works	<1%
89	Universitas Muhammadiyah Sidoarjo on 2020-07-19	Submitted works	<1%
90	Universitas Muria Kudus on 2016-08-15	Submitted works	<1%
91	Universitas Negeri Jakarta on 2017-10-30	Submitted works	<1%
92	ejournal2.pnp.ac.id	Internet	<1%

93	es.scribd.com	Internet	<1%
94	hasan.oversightska.com	Internet	<1%
95	jurnal.undhirabali.ac.id	Internet	<1%
96	ladypinem.com	Internet	<1%
97	nanopdf.com	Internet	<1%
98	pdfs.semanticscholar.org	Internet	<1%
99	repository.its.ac.id	Internet	<1%
100	scholar.unand.ac.id	Internet	<1%
101	vitka on 2022-08-08	Submitted works	<1%
102	vitka on 2022-12-15	Submitted works	<1%
103	Pusan National University Library on 2021-07-26	Submitted works	<1%
104	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung on 2016-01-28	Submitted works	<1%

105	Universitas International Batam on 2020-03-06 Submitted works	<1%
106	Universitas Pendidikan Indonesia on 2017-04-07 Submitted works	<1%
107	iGroup on 2014-07-12 Submitted works	<1%
108	vitka on 2022-10-20 Submitted works	<1%
109	Universitas Maritim Raja Ali Haji on 2022-06-03 Submitted works	<1%
110	Universitas Sebelas Maret on 2017-01-09 Submitted works	<1%

● Excluded from Similarity Report

- Manually excluded sources

EXCLUDED SOURCES

vitka on 2022-12-19

Submitted works

100%

vitka on 2022-09-14

Submitted works

34%

vitka on 2022-08-14

Submitted works

15%