

SKRIPSI

**ANALISIS MENU *ENGINEERING* SEBAGAI STRATEGI
MENINGKATKAN PENJUALAN DAN MENGURANGI *FOOD
WASTE* DI *MASE KITCHEN AND WINE BAR*
SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I GUSTI AGUNG NGURAH DARMA SUYASA, CHA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**ANALISIS MENU *ENGINEERING* SEBAGAI STRATEGI
MENINGKATKAN PENJUALAN DAN MENGURANGI *FOOD
WASTE* DI *MASE KITCHEN AND WINE BAR*
SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I GUSTI AGUNG NGURAH DARMA SUYASA, CHA
NIM 2215854042**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SKRIPSI

**ANALISIS MENU *ENGINEERING* SEBAGAI STRATEGI
MENINGKATKAN PENJUALAN DAN MENGURANGI *FOOD
WASTE* DI *MASE KITCHEN AND WINE BAR*
SEMINYAK BALI**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Pariwisata Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I GUSTI AGUNG NGURAH DARMA SUYASA, CHA
NIM 2215854042**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**ANALISIS MENU *ENGINEERING* SEBAGAI STRATEGI
MENINGKATKAN PENJUALAN DAN MENGURANGI *FOOD
WASTE* DI *MASE KITCHEN AND WINE BAR*
SEMINYAK BALI**


Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Selasa, Tanggal 8 Agustus 2023

Pembimbing I,

Pembimbing II,




Dr. Gede Gihaya, M.Si
NIP. 196609191993031002


Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni., M.Par
NIP.196405251990032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI


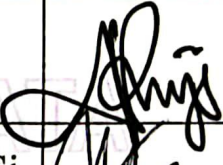
Skripsi berjudul :

ANALISIS MENU ENGINEERING SEBAGAI STRATEGI
MENINGKATKAN PENJUALAN DAN MENGURANGI *FOOD WASTE* DI
MASE KITCHEN AND WINE BAR SEMINYAK BALI

yang disusun oleh **I Gusti Agung Ngurah Darma Suyasa (NIM 2215854042)**

telah dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji

pada hari Selasa, Tanggal 8 Agustus 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si NIP. 196609191993031002	
Anggota	I Nyoman Rajin Aryana, S.Pd., M.Hum NIP. 197507042002121002	
Anggota	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si., M.Si NIP. 198809282014042001	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung,
Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERSYARATAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gusti Agung Ngurah Darma Suyasa
NIM : 2215854042
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

“Analisis Menu Engineering Sebagai Strategi Meningkatkan Penjualan Dan Mengurangi Food Waste Di Mase Kitchen and Wine Bar Seminyak Bali”

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



I Gusti Agung Ngurah Darma Suyasa

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Menu Engineering Sebagai Strategi Meningkatkan Penjualan Dan Mengurangi Food Waste Di Mase Kitchen And Wine Bar Seminyak Bali”** dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu. Adapun penulisan skripsi ini ditujukan sebagai salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan perkuliahan pada Diploma IV Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

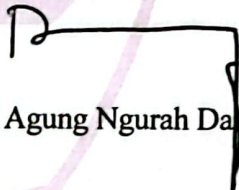
Penulis menyadari terdapat hambatan – hambatan yang penulis hadapi dalam proses penyusunan skripsi ini. Akan sulit bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah menyediakan fasilitas selama proses pembelajaran.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. Selaku kepala Departemen Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di jurusan Pariwisata.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si. Sebagai Sekretaris Departemen Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM Selaku ketua Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan pedoman, waktu, motivasi dan saran untuk penulis.
5. Dr.Dra. Ni Gst Nym Suci Murni., M.Par sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam menyusun skripsi ini.

6. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kasih kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
8. Teman – teman serta sahabat yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Badung, 16 Maret 2023



I Gusti Agung Ngurah Dharma Suyasa

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Darma Suyasa, I Gusti Agung Ngurah. 2023. *Analisis Menu Engineering Sebagai Strategi Meningkatkan Penjualan Dan Mengurangi Food Waste Di Mase Kitchen and Wine Bar Seminyak Bali*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. Gede Ginaya, M.Si, dan Pembimbing II: Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni., M.Par.

Kata kunci: *a'la carte, menu engineering, item menu*

Dalam industri makanan dan minuman, melakukan analisis menu secara berkala dengan menggunakan dua indikator utama yaitu tingkat popularitas dan profitabilitas, bisa menjadi salah satu strategi dalam mengelola produk secara lebih efektif dan sekaligus bisa membantu pihak pengusaha dalam mengendalikan tingkat *food waste*. *Mase Kitchen and Wine Bar* merupakan salah satu unit bisnis yang bergerak di bidang makanan dan minuman sebagai fasilitas penunjang di Maca Villas & Spa yang berlokasi di daerah Seminyak, Bali. Dari hasil studi dokumentasi, wawancara, dan observasi langsung pada objek penelitian, di temukan fakta yang menjadi permasalahan yaitu, rekayasa menu yang selama ini diterapkan hanya fokus pada tingkan popularitas saja, sedangkan secara teori, pendekatan dengan metode menu engineering menggunakan dua indikator utama yaitu tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas yang di hasilkan oleh masing – masing menu yang ditawarkan. Metode penelitian dalam penelitian ini bersifat kuantitatif dan kualitatif deskriptif. Data primer dalam penelitian ini adalah data hasil wawancara dengan *food and beverages manager* di *Mase Kitchen and Wine Bar* dan data sekunder dalam penelitian ini yaitu total penjualan yang telah dicatat dalam *history of sales* yang menunjukkan jumlah keseluruhan makanan yang terjual dalam suatu periode dan juga daftar *food cost* serta harga jual per *item menu* yang kemudian di analisis dengan metode menu engineering. Berdasarkan hasil analisis *menu engineering* pada *all day dining menu Mase Kitchen & Wine Bar* dapat di jelaskan, dari total 28 item menu yang terbagi kedalam empat sub group yaitu *appetizer, soup, maincourse* dan *dessert*, ditemukan bahwa menu dengan klasifikasi *plow horse* mendominasi dengan jumlah sebanyak 11 *item*, kemudian *menu star* terdapat 8 *item*, *puzzle* 5 *item* dan *dog* sebanyak 4 *item*.

ABSTRACT

Darma Suyasa, I Gusti Agung Ngurah. 2023. Judul Judul. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. Gede Ginaya, M.Si, and Supervisor II: Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni., M.Par.

Keyword: *a'la carte, menu engineering, item menu*

In Food and Beverages industry, apply menu analysis in regular basis using two main indicators which is popularity and profitability, can be one of the strategy to manage product more effective and at the same time to help the Management to control the level of food waste. Mase Kitchen and Wine Bar is one of the unit business in Food and Beverages as a support facility of Maca Villas & Spa located in Seminyak Bali. From the documentation study, interview and direct observation to the object of study, it's found a fact that in the past and also current, performance of menus are only focus using popularity approached, while in theory menu engineering approach using two main indicators which is popularity and profitability index from each of menu offered. The method of study and it's characteristic are quantitative and qualitative descriptive. Main data of the study is coming from interview result with Food and Beverages Manager at Mase Kitchen and Wine bar and the secondary data of the study is total sales recorded in history of sales, which showed the whole total of food sold in one period and also a list of food cost and price per menu item then to be analyzed using menu engineering method. Based on the menu engineering analyzed to all day dining menu Mase Kitchen and Wine Bar, out of 28 menu item which is divided into four sub – group of appetizer, soup, main course and dessert, it's found that plow horse menu classification dominated with 11 items, followed by star menu 8 items, puzzle 5 items and dog is 4 items.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 <i>Menu</i>	6
2.1.2 <i>Menu A'la Carte</i>	7
2.1.3 Kegunaan <i>Menu</i>	7
2.1.4 <i>Menu Engineering</i>	8
2.1.5 <i>Sales History</i>	8
2.1.6 <i>Menu Mix Percentage</i>	9
2.1.7 Popularitas	9
2.1.8 <i>Contribution Margin</i>	11
2.1.9 <i>Average Contribution Margin</i>	11
2.1.10 Keputusan dan Tindak Lanjut	12
2.2 Penelitian Terdahulu.....	13
2.3 Kerangka Berpikir	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Tempat & Waktu Penelitian	17

3.1.1	Tempat Penelitian	17
3.1.2	Waktu Penelitian	17
3.2	Jenis & Sumber Data	18
3.2.1	Data Kualitatif	18
3.2.2	Data Kuantitatif	18
3.2.3	Sumber Data	19
3.3	Teknik Pengumpulan Data	20
3.3.1	Dokumentasi	20
3.3.2	Observasi	21
3.3.3	Wawancara	21
3.4	Teknik Analisis Data	22
3.4.1	<i>Analisis Menu Engineering</i>	22
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	27
4.1.1	Sejarah Singkat <i>Mase Kitchen & Wine Bar</i>	27
4.1.2	Struktur Organisasi <i>Mase Kitchen & Wine Bar</i>	29
4.1.3	<i>Job Description</i>	30
4.2	Analisis <i>Performance Menu Mase Kitchen & Wine Bar</i>	33
4.2.1	Manajemen <i>Food Waste</i>	51
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	53
5.1	Simpulan	53
5.2	Saran.....	53
	DAFTAR PUSTAKA	56
	DAFTAR LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Waktu Penelitian	17
Tabel 4. 1 Data <i>Menu All Day Dining</i>	34
Tabel 4. 2 Data <i>Sales History Menu All Day Dining Periode</i> Maret – Mei 2023	35
Tabel 4. 3 <i>Menu Mix Achievement Rate Appetizer</i>	37
Tabel 4. 4 <i>Menu Mix Achievement Rate Soup</i>	37
Tabel 4. 5 <i>Menu Mix Achievement Rate Maincourse</i>	38
Tabel 4. 6 <i>Menu Mix Achievement Rate Dessert</i>	38
Tabel 4. 7 Hasil Analisis	39
Tabel 4. 8 <i>Contribution Margin Achievement Rate Appetizer</i>	40
Tabel 4. 9 <i>Contribution Margin Achievement Rate Soup</i>	40
Tabel 4. 10 <i>Contribution Margin Achievement Rate Maincourse</i>	41
Tabel 4. 11 <i>Contribution Margin Achievement Rate Dessert</i>	42
Tabel 4. 12 Hasil Summary <i>CM Achievement</i>	43
Tabel 4. 13 <i>Klasifikasi Menu</i>	44
Tabel 4. 14 Hasil Analisis <i>Klasifikasi Menu Appetizer</i>	44
Tabel 4. 15 Hasil Analisis <i>Klasifikasi Menu Soup</i>	45
Tabel 4. 16 Hasil Analisis <i>Klasifikasi Menu Maincourse</i>	45
Tabel 4. 17 Hasil Analisis <i>Klasifikasi Menu Dessert</i>	46
Tabel 4. 18 Hasil <i>Menu Classification</i>	47
Tabel 4. 19 Data <i>Food Waste</i>	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rumus <i>Menu Mix Percentage</i>	9
Gambar 2. 2 Rumus Popularity Index	10
Gambar 2. 3 Rumus <i>Average Contribution Margin</i>	12
Gambar 2. 4 Kerangka Berpikir	15
Gambar 4. 1 Suasana <i>Mase Kitchen & Wine Bar</i>	28
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi <i>FB Service</i>	29
Gambar 4. 3 Struktur Organisasi <i>FB Product</i>	30
Gambar 4. 4 Rumus <i>Menu Mix Achievement Rate</i>	37
Gambar 4. 5 Grafik <i>Menu Classification</i>	47
Gambar 4. 6 <i>Menu All Dining Mase Kitchen & Wine Bar</i>	50
Gambar 4. 7 Wawancara Dengan <i>Restaurant Manager</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Melakukan Kunjungan Ke Mase Kitchen & Wine Bar.....	58
Lampiran 2 Melakukan Kunjungan Ke Kitchen	58
Lampiran 3 Wawancara Dengan <i>Head Chef</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis yang diprediksi akan terus eksis dan berkembang dari waktu ke waktu adalah bisnis di bidang makanan dan minuman. Menurut Teori hirarki kebutuhan dari Maslow (2012), manusia memiliki kebutuhan dasar yang harus dipenuhi, salah satunya adalah kebutuhan makan dan minum. Hal tersebut juga didukung oleh Streanise (2012) yang menyebutkan bahwa, gaya hidup manusia moderen yang menganggap makan dan minum bukan hanya sekadar untuk bertahan hidup, namun juga telah bergeser menjadi satu gaya hidup, ajang rekreasi, ajang bersosialisasi atau bahkan sebuah kebanggaan.

Secara global, dari hasil penelitian yang dirilis oleh *National Restaurant Assosiation (NRA)* yang merupakan asosiasi restoran terbesar di dunia menyatakan bahwa pendapatan industri restoran di Amerika Serikat diproyeksikan akan mencapai 798.7 miliar dolar, dimana angka tersebut meningkat 4.3 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya sebesar 766 miliar dolar. Dan dari hasil survei yang dilakukan *Toast Pos*, yang melibatkan 450 responden yang merupakan pengusaha dalam bidang makanan dan minuman di Amerika, 92% menyatakan optimis bahwa bisnis mereka akan mengalami peningkatan di tahun 2022.

Di Indonesia industri makanan dan minuman masih menjadi salah satu sektor bisnis yang menjanjikan. Berdasarkan data yang di peroleh dari Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) Republik Indonesia, realisasi investasi pada triwulan I

tahun 2022 mencapai angka Rp.168,8 T meningkat 13,2 persen dari triwulan I tahun 2016 di angka Rp.146,5 T.

Di sisi lain kondisi Bali yang merupakan barometer pariwisata Indonesia di hadapkan dengan persaingan yang semakin ketat dan permasalahan yang kompleks, terutama di bidang hotel dan restoran. Dari berita media online yang dirilis oleh antarabali, Ketua Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Provinsi Bali Tjokorda Oka Artha Ardhana Sukawati menilai jumlah hotel di Pulau Dewata sudah melebihi kapasitas yang tidak diimbangi dengan banyaknya tingkat hunian yang terisi wisatawan, untuk tren lama menginap justru mengalami penurunan kisaran 3,1 persen dari tahun sebelumnya mencapai 3,9. Sedangkan untuk data jumlah restoran yang dirilis oleh Dinas pariwisata Provinsi Bali, pada tahun 2013 jumlah restoran di bali mencapai angka 1685 unit, dan pada tahun 2017 mencapai 2177 unit dengan rata-rata peningkatan sekitar 15,48% pertahun. Dengan semakin bertambahnya jumlah restoran maka secara otomatis, tingkat persaingan yang terjadi juga akan semakin tinggi. Masing – masing tentunya akan melakukan berbagai cara untuk menarik minat konsumen dan sekaligus untuk mamapu bertahan di dalam persaingan. Selain melakukan inovasi produk dan layanan, salah satu hal yang tidak kalah penting yang perlu di perhatikan yaitu dalam hal mengukur kinerja. Menurut Torben (2014) pengukuran kinerja perlu dilakukan oleh sebuah organisasi dalam menghadapi persaingan. Marr (2014) juga menyebutkan bahwa manajemen dapat berjalan dengan baik ketika semua aspek dalam bisnis bisa diukur. Tetapi yang menjadi masalah adalah, masih banyak pengusaha dibidang restoran, hanya berpatokan pada satu aspek saja di dalam mengukur kinerja dari

menu, yakni tingkat popularitas digunakan sebagai indikator utama untuk mengukur kinerja menu. Secara prinsip, di dalam manajemen menu, setiap menu memiliki tingkat profitabilitas yang berbeda – beda, sehingga, di dalam melakukan pengukuran kinerja menu di sebuah unit usaha kuliner, perlu memperhatikan dua aspek yang terdiri dari indikator popularitas dan profitabilitas.

Mase Kitchen & Wine Bar merupakan salah satu unit bisnis yang bergerak di bidang makanan dan minuman sebagai fasilitas penunjang di *Maca Villas & Spa* yang berlokasi di daerah Seminyak, Bali. Dari hasil studi dokumentasi, wawancara, dan observasi langsung pada objek penelitian, di temukan fakta yang menjadi permasalahan yaitu, rekayasa *menu* yang selama ini diterapkan hanya fokus pada tingkan popularitas saja, sedangkan secara teori, pendekatan dengan metode *menu engineering* menggunakan dua indikator utama yaitu tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas yang di hasilkan oleh masing – masing *menu* yang ditawarkan. Dengan hanya melihat tingkat popularitas tanpa menghitung tingkat profitabilitasnya bisa menyebabkan *food waste* yang tidak terdeteksi dan bisa menjadi faktor yang mengurangi tingkat profitabilitas operational *Mase Kitchen & Wine Bar*. Menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)*, *food waste* adalah sampah makanan yang dihasilkan di tingkat konsumen, atau dikenal sebagai *food loss* yang dilakukan oleh produsen.

Dari penjelasan tersebut diatas, dapat dikatakan bahwa pihak *Mase Kitchen & Wine Bar* belum melakukan pengukuran kinerja menu dengan pendekatan *menu engineering* terhadap masing – masing menu yang tersedia, hal tersebut yang

menjadi dasar dan sekaligus mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai rekayasa menu di *Mase Kitchen & Wine Bar*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana analisis *menu engineering* di *Mase Kitchen & Wine Bar*
2. Bagaimana analisis *menu engineering* sebagai strategi untuk meningkatkan penjualan dan mengurangi *food waste* di *Mase Kitchen & Wine Bar*

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis *menu engineering* di *Mase Kitchen & Wine Bar*
2. Menganalisis *menu engineering* sebagai strategi di *Mase Kitchen & Wine Bar*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta menambah referensi mengenai implementasi *menu engineering* dalam mengukur kinerja menu secara lebih komprehensif.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Sebagai wadah untuk memperluas ilmu dan pemahaman mengenai pentingnya implementasi *menu engineering* dalam mengukur kinerja menu secara lebih komprehensif.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber informasi pendukung dan menjadi pedoman dalam melakukan penelitian berikutnya mengenai implementasi *menu engineering* dalam mengukur kinerja menu di *Mase Kitchen & Wine Bar*.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam mengukur kinerja *menu* restoran secara lebih komprehensif, sehingga mampu memaksimalkan produktifitas dari masing – masing *menu*. Serta memberikan informasi yang lebih akurat yang menjadi dasar dalam mengambil keputusan yang tepat sasaran terkait dalam pengembangan produk untuk menarik minat pelanggan. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu kerangka manajemen kinerja, sehingga membantu manajer dalam menemukannya faktor kunci keberhasilan dalam mengelola *menu* dan memberikan sumbangan pemikiran serta masukan bagi pihak manajemen untuk merencanakan strategi yang tepat dalam upaya pencapaian tujuan perusahaan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai hasil analisis menu engineering dan *food waste* pada *menu all day dining* di *Mase Kitchen & Wine Bar* periode maret hingga juni 2023 maka dapat di simpulkan sebagai berikut:

Dari total 28 item yang terdapat dalam *all day dining menu*, terdapat 11 item yang masuk dalam kategori *plow horse*, 8 item menu *star*, 5 item menu *puzzle* dan 4 item *menu dog*. Dalam hal ini *performance menu all day dining* cukup baik akan tetapi perlu dilakukan tidak lanjut agar proporsi *menu* dengan kategori *star* bisa di tingkatkan dan mendominasi dari pada kategori lainnya. Dan dari sisi *food waste slow moving* menjadi alasan terbesar terjadinya *food waste*.

5.2 Saran

Dari hasil pembahasan adapun saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Manajemen *Mase Kitchen & Wine Bar* diharapkan mengimplementasikan analisis *menu* dengan metode *menu engineering* secara berkala minimal setiap enam bulan sekali. Hal ini penting dilakukan untuk mengukur kinerja *menu* dengan lebih akurat, dimana sebelumnya *performance menu* hanya di ukur berdasarkan tingkat popularitas saja, akan tetapi perlu diingat bahwa setiap *menu* juga memiliki tingkat profitabilitas yang berbeda – beda dan hal ini merupakan indikator penting dalam mengelola *menu* dengan lebih efektif.

2. Untuk *layout design menu* perlu di revisi untuk posisi beberapa item. Hasil analisis *menu engineering* dapat digunakan sebagai acuan untuk menentukan posisi *menu* dengan lebih baik. Untuk menu star bisa di tempatkan pada bagian menu yang lebih mudah di lihat oleh pelanggan dan bila perlu lengkapi dengan gambar yang menarik sehingga menu star tetap menjadi pilihan utama untuk pelanggan.
3. Untuk *menu puzzle* sebaiknya masukan dalam prioritas selling program untuk team waiter, hal tersebut bisa membantu meningkatkan popularitas dari item tersebut dengan harapan item yang sebelumnya *puzzle* bisa menjadi *star menu*.
4. Untuk *menu plow horse*, bisa di pertimbangkan untuk menaikkan harga secara perlahan dengan menyesuaikan dengan kondisi *demand*. Hal tersebut dapat membantu untuk meningkatkan *margin*, sehingga item *plow horse* bisa perlahan menjadi *star menu*.
5. Untuk *menu* dengan katagori *dog*, bisa di evaluasi kembali sebelum di putuskan untuk mengganti dengan item baru.
6. *Food testing* disarankan di lakukan setiap bulan untuk menambah koleksi seleksi *menu* yang bisa di jadikan promo bulanan. Dan untuk menu promo yang mendapatkan respon baik dari pelanggan, nantinya bisa di masukan menjadi new item di *all day dining menu* dan sekaligus bisa menjadi pengganti dari *menu dog*.

7. *Standard* jumlah porsi persediaan untuk *menu* dengan kategori *puzzle* dan *dog* bisa di evaluasi kembali, untuk tidak menyediakan stock terlalu banyak, agar *food waste* dapat dikelola dengan lebih baik.
8. Selalu *check* secara berkala kondisi tempat penyimpanan bahan persediaan, bila perlu lakukan *maintenance* secara berkala agar kualitas bahan makanan bisa lebih terjaga sehingga *food waste* bisa terkendali dengan lebih baik
9. Memastikan setiap bahan memiliki *standard purchase specification* sebagai acuan bagi *team purchasing*, vendor dan receiving untuk mengadakan dan menerima bahan makanan dengan kualitas yang konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Imam dan Magdalena,Vania., 2018. “Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis *Menu Engineering* Di Kambing *Soon Resto* And Café Bandung”. Jurnal Fame (Volume 1 Nomer 1), Universitas Bunda Mulia, Akademi Pariwisata NHI Bandung.
- Ayuning. 2019 “Analisis *Menu A’la Carte* Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Di *Popcorn Restaurant Fame* Hotel Sunset Road.
- Coltman, Michael M and Martin G. Jagles., 2001. *Hospitality Management Accounting 7th Edition*. New York.
- Dittmer, P. R. dan Keefe.J Desmond. 2006. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control 8th Edition*. USA: John Wiley & Sons.
- FAO. 2013. *Food Wastage Footprint Impacts on Natural Resources: Summary Report*. Retrieved on September 3 from <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>
- Jefri, 2015. Analisis *Menu Ala’Carte* di Restoran Pregeo The Westin Nusa Dua Resort.
- Kasavana, Michael L.,1984. *Computer Systems for Food Service Operations*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Kasavana, Michael L.,1984. *Menu Enggenering*, Miami Hospitality Publication Inc.
- Kotler dan Keller. 2012. Manajemen Pemasaran. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kustiawan, 2013.“Analisis *Food and Beverages Costing* ada Tomo Ramen *Restaurant* dengan Pendekatan Matriks”. Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji, Kepulauan Riau.
- Map Mase Kitchen and Bar. (diakses17 Agustus 2020). www.googlemaps.com
- Marsum, WA. 2005.Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi.
- Miller, Jack E, David R. Hayes dan Lea R. Dopson,. 2008. *Food and Beverage Cost Control 4th Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Mulyani, Yogiana., Ramli., dan Tuatul, Mahfud, 2015. “Analisis *Menu Engineering* Hotel Grand Jatra Balikpapan Sebagai Langkah Penetapan *Menu*

Cycle Praktikum”. Jurnal Sains Terapan (Nomer 1 Volume 1), Balikpapan, Politeknik Negeri Balikpapan.

Ninemeier, Jack D., 1991. *Planning and Control for Food and Beverage Operations 3rd Edition*. Amerika: Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.

Ninemeier, Jack D., 2009. *Planning and Control for Food and Beverage Operation*. Michigan: Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.

Pantiyasa, I. W. 2013. *Metodologi Penelitian*. Bali: STPBI.

Safitri, E.Y. & Yustita, A.D. & Wijaya, J.C.A. 2023. Analisis *Menu Engineering* dengan Pendekatan Matriks untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner. Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata. Volume 6, Issue 3.

Saputra, 2016. Analisis *Menu Ala'Carte* di Restoran Pregeo The Westin Nusa Dua Resort.

Sinaga, Firman., 2018. *Restoran dan Kegiatannya Edisi I*, Yogyakarta: Andi.

Sofyandi. 2015. Analisis *Menu Engineering* Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan dan Minuman Pada Menu *A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffe Shop* Hotel Horisson Bandung. Skripsi Universtas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Sugiarto, Tonny Hendratono dan Djoko Sudiby.,2015. *Metodologi Penelitian Hospitality & Pariwisata*. Tangerang: PT Matana Publishing Utama.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian & Pengembangan*. Bandung: Alfabeta. Tips Bisnis Restoran (diakses 23 Agustus 2020). Available from accurate.id

Walker, John R., *The Restaurant: From Concept To Operation 6th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.

Wiyasha, IBM., 2011. *Food and Beverages Cost Control* untuk Hotel dan Restoran Edisi ke 2. Yogyakarta: Andi.

Wiyasha, IBM.,2014. *Akutansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran edisi ke 2*. Yogyakarta: Andi.

Wiyasha, IBM. 2007. *Akutansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi ke 1*. Yogyakarta: Andi.