

SKRIPSI

**STRATEGI MENU ENGINEERING DALAM PENINGKATAN
PENJUALAN MENU À LA CARTE PADA SILATURAHMI
RESTO CINNAMON HOTEL BOUTIQUE SYARIAH
BANDUNG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Chairun Nisa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

ABSTRAK

Nisa, Chairun. (2025). *Strategi Menu Engineering dalam Peningkatan Penjualan Menu À la carte pada Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung*, Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par. dan Pembimbing II: Putu Gita Suari Miranti S.Si, M.Si.

Kata kunci: kontribusi margin, menu engineering, tingkat popularitas, menu à la carte.

Penelitian ini penting dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas menu à la carte di tengah fluktuasi penjualan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan analisis metode menu engineering berdasarkan data penjualan 2022–2024. Penelitian ini dilakukan di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung dengan tujuan mengklasifikasikan menu à la carte ke dalam empat kategori: Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 2 menu dalam kategori Star (Nasi Goreng Kampung dan Spaghetti/Fettucini Carbonara), 7 menu dalam kategori Plowhorse (Soto Ayam, Tom Yum Seafood, Fish & Chips, Mie Tek-Tek, Mie Goreng, French Fries & Sausage, dan Pisang Aroma), 10 menu dalam kategori Puzzle, dan 9 menu dalam kategori Dog. Berdasarkan hasil tersebut, strategi yang disarankan antara lain: (a) Untuk kategori Star, dilakukan strategi mempertahankan kualitas serta promosi visual menu unggulan; (b) Untuk kategori Plowhorse, strategi efisiensi biaya dan penyesuaian porsi diperlukan untuk meningkatkan margin; (c) Untuk kategori Puzzle, promosi kreatif seperti visualisasi menarik perlu diterapkan untuk mendorong peningkatan penjualan; (d) Untuk kategori Dog, reposisi menu melalui inovasi penyajian, perubahan nama, serta penempatan strategis pada daftar menu dan media digital menjadi solusi yang disarankan. Evaluasi menu secara berkala dengan metode menu engineering menjadi langkah penting untuk memastikan kontribusi optimal dari seluruh menu yang ditawarkan.

ABSTRACT

Nisa, Chairun. (2025). *Strategi Menu Engineering dalam Peningkatan Penjualan Menu À la carte pada Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung*, Undergraduate Thesis: Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par. dan Supervisor II: Putu Gita Suari Miranti S.Si, M.Si.

Keywords: contribution margin, menu engineering, menu mix, à la carte menu.

This research is important to evaluate the effectiveness of the à la carte menu amidst fluctuating sales trends. A descriptive quantitative approach was used, employing the menu engineering method based on sales data from 2022 to 2024. The study was conducted at Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung with the objective of classifying the à la carte menu into four categories: Star, Plowhorse, Puzzle, and Dog. The results show that there are 2 items in the Star category (Nasi Goreng Kampung and Spaghetti/Fettucini Carbonara), 7 items in the Plowhorse category (Soto Ayam, Tom Yum Seafood, Fish & Chips, Mie Tek-Tek, Mie Goreng, French Fries & Sausage, and Pisang Aroma), 10 items in the Puzzle category, and 9 items in the Dog category. Based on these findings, the recommended strategies include: (a) For the Star category, maintaining quality and enhancing visual promotion of top-performing items; (b) For the Plowhorse category, implementing cost-efficiency strategies and portion adjustments to improve margins; (c) For the Puzzle category, applying creative promotional strategies such as attractive visual presentation to boost sales; (d) For the Dog category, repositioning menus through improved presentation, renaming, and strategic placement in the menu list and digital media. Regular menu evaluations using the menu engineering method are essential to ensure optimal contribution from all offered menu items.

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Hotel.....	5
2.1.2 Restoran	6
2.1.3 Menu À la carte.....	7
2.1.4 Menu Engineering.....	8
2.1.5 Peningkatan.....	10
2.1.6 Penjualan.....	11
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel	22
3.4 Definisi Operasional Variabel	23
3.5 Jenis Dan Sumber Data	24
3.5.1 Jenis Data	24
3.5.2 Sumber Data.....	24
3.6 Metode Penentuan Informan.....	25
3.7 Pengumpulan Data	26
3.8 Analisis Data	28

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1. Gambaran Umum Tempat Penelitian	32
4.1.1 Struktur Organisasi Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung.....	38
4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	43
4.2.1 Identifikasi Menu À la carte di Silaturahmi Resto.....	43
4.2.2 Strategi Menu Engineering di Silaturahmi Resto.....	47
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Simpulan	70
5.2 Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	79



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel	23
Tabel 4. 1 Data Penjualan Menu À la carte tahun 2022-2024	45
Tabel 4. 2 Data Penjualan Menu	50
Tabel 4. 3 Menu Mix Percentage	51
Tabel 4. 4 Contribution Margin.....	52
Tabel 4. 5 Item Sales	53
Tabel 4. 6 Total Contribution Margin.....	55
Tabel 4. 7 Menu Mix Category	57
Tabel 4. 8 Contribution Margin Category	58
Tabel 4. 9 Klasifikasi Menu Star.....	61
Tabel 4. 10 Klasifikasi Menu Plowhorse	63
Tabel 4. 11 Klasifikasi Menu Puzzle.....	65
Tabel 4. 12 Klasifikasi Menu Dog	67

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Penjualan Menu À la carte 2022-2024	2
Gambar 4. 1 Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung.....	32
Gambar 4. 2 Silaturahmi Resto	33
Gambar 4. 3 Ruang Serbaguna	34
Gambar 4. 4 Rooftop.....	35
Gambar 4. 5 Swimming Pool	35
Gambar 4. 6 Grand Deluxe Room.....	36
Gambar 4. 7 Musholla.....	36
Gambar 4. 8 Lobby	37
Gambar 4. 9 Welcome Drink.....	37
Gambar 4. 10 Struktur Organisasi Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung.	39
Gambar 4. 11 Daftar Menu À la carte Cinnamon Hotel	43
Gambar 4. 12 Kategori Menu Star	62
Gambar 4. 13 Kategori menu Plowhorse	63
Gambar 4. 14 Kategori Menu Puzzle.....	66
Gambar 4. 15 Kategori menu Dog	68

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin Penelitian	79
Lampiran 2 Foto Buku Menu À la carte	80
Lampiran 3 Data Penjualan Menu À la carte Tahun 2022-2024.....	81
Lampiran 4 Hasil Analisis Menu Engineering	82
Lampiran 5 Dokumentasi	83
Lampiran 6 Panduan Wawancara	84



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 1

PENDAHULUAN

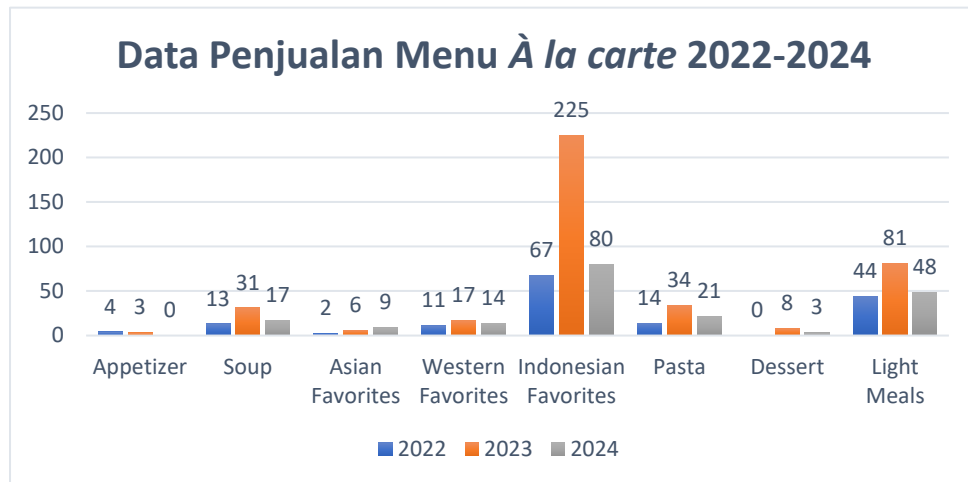
1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di Indonesia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata yang menjadikan salah satu industri mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat. Pusat pendapatan hotel menentukan sumber pendapatan potensial untuk hotel (divisi kamar, F&B, ruang serbaguna, fasilitas spa & kebugaran, lapangan golf dan layanan tambahan lainnya) dan kapasitas hotel secara aktif menggunakan harga sebagai alat penghasil pendapatan. Dapat disimpulkan bahwa sumber pendapatan hotel salah satunya berasal dari Departemen Food & Beverage.

Operasional hotel, khususnya pada restoran, pengelolaan menu yang tepat menjadi elemen krusial untuk memastikan tidak hanya kepuasan pelanggan, tetapi juga pencapaian target keuntungan. Namun, dalam praktiknya, pengelolaan menu sering kali hanya berfokus pada aspek popularitas suatu hidangan tanpa mempertimbangkan aspek profitabilitas. Hal ini berpotensi menyebabkan restoran mempertahankan atau bahkan mengutamakan menu yang tidak memberikan keuntungan maksimal bagi perusahaan.

Permasalahan ini terjadi di salah satu restoran hotel yang menjadi objek penelitian ini, Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung. Berdasarkan pengamatan awal dan hasil wawancara dengan pihak restoran, diketahui bahwa analisis menu engineering belum dilakukan secara berkala.

Penilaian terhadap menu lebih banyak didasarkan pada tingkat popularitas atau jumlah penjualan semata, seperti gambar grafik dibawah ini



Gambar 1. 1 Data Penjualan Menu À la carte 2022-2024

Sumber: F&B Department Cinnamon Hotel, didukung dari lampiran 3

Perubahan penjualan menu à la carte dalam tiga tahun terakhir menunjukkan ada sesuatu yang sedang terjadi yang perlu diperhatikan. Lonjakan penjualan pada tahun 2023 harus dicermati sebagai kemungkinan dampak dari pemulihan pasca-pandemi COVID-19, ketika permintaan terhadap layanan makanan meningkat seiring pulihnya mobilitas masyarakat. Namun, penurunan signifikan yang terjadi pada tahun 2024 memunculkan pertanyaan: apakah penurunan ini disebabkan oleh munculnya kompetitor baru di area sekitar hotel, atau ketidakefektifan menu yang ditawarkan.

Pada permasalahan ini perlu diidentifikasi menu à la carte serta strategi menu engineering dalam meningkatkan penjualan di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana identifikasi menu à la carte di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung?
2. Bagaimana strategi menu engineering dalam peningkatan penjualan menu à la carte di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengidentifikasi menu à la carte di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung
2. Untuk mengetahui strategi menu engineering dalam peningkatan penjualan di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan dan pengetahuan yang memadukan teori dengan kenyataan dilapangan terkait dengan strategi menu engineering pada menu à la carte di hotel dalam peningkatkan penjualan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis yang diharapkan pada penelitian ini yaitu:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini membantu manajemen dalam mengetahui strategi yang dapat dilakukan untuk peningkatan penjualan menu à la carte di masa yang akan mendatang.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan acuan dan referensi bagi mahasiswa untuk kegiatan penelitian selanjutnya dengan permasalahan yang sama.

Penelitian ini juga dapat menambah daftar koleksi pustaka di perpustakaan Politeknik Negeri Bali sehingga dapat dijadikan sebagai daftar bacaan bagi mahasiswa untuk menambah wawasan terkait penelitian ini.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini sebagai wadah untuk memperluas pengetahuan dan pengetahuan dan pemahaman mengenai strategi menu engineering pada menu à la carte di hotel serta menambah pengalaman dalam menerapkan materi yang diperoleh selama perkuliahan dengan realita dunia industri.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Pengelolaan menu *à la carte* di Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung masih memerlukan perbaikan strategis yang menyeluruh. Terdapat perbedaan tingkat keberhasilan penjualan antar menu yang tersedia. Ketidakseimbangan ini menunjukkan bahwa kontribusi setiap menu terhadap total penjualan tidak merata dan belum dimanfaatkan secara optimal dalam strategi operasional restoran.

Metode menu engineering menghasilkan klasifikasi menu *à la carte* ke dalam empat kategori berdasarkan popularitas dan kontribusi margin. Menu kategori *Star* memerlukan strategi untuk mempertahankan performa optimal melalui peningkatan kualitas layanan, konsistensi rasa, dan promosi berkelanjutan. Kategori *Plowhorse*, diperlukan strategi efisiensi biaya dan penyesuaian porsi agar margin keuntungan dapat ditingkatkan tanpa menurunkan kepuasan pelanggan. Menu *Puzzle* membutuhkan strategi pemasaran kreatif, seperti visualisasi menarik dan penempatan dalam daftar menu, untuk meningkatkan daya tariknya. Menu *Dog* dapat dilakukan strategi reposisi melalui inovasi penyajian, perubahan nama, serta promosi. Setiap kategori memerlukan strategi yang spesifik dan tepat sasaran untuk mengoptimalkan kontribusinya terhadap penjualan dan profitabilitas.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan sebagai tindak lanjut dari penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi Silaturahmi Resto Cinnamon Hotel Boutique Syariah Bandung

Manajemen diharapkan dapat memanfaatkan hasil klasifikasi menu melalui metode menu engineering sebagai dasar dalam menyusun strategi pengelolaan menu yang lebih terarah. Penerapan strategi berbeda pada setiap kategori menu seperti mempertahankan performa menu *Star*, meningkatkan efisiensi pada kategori *Plowhorse*, mendorong popularitas menu *Puzzle*, dan mereposisi menu *Dog* perlu diterapkan secara berkala dengan perencanaan operasional, pemilihan bahan baku, serta penyesuaian harga agar profitabilitas dapat terus ditingkatkan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat menjadi referensi dan sumber pembelajaran dalam mata kuliah yang berkaitan dengan manajemen restoran, strategi pemasaran, serta pengambilan keputusan berbasis data. Diharapkan kampus dapat terus mendorong mahasiswa untuk melakukan penelitian terapan di bidang industri perhotelan dan F&B, sehingga ilmu yang diperoleh relevan dengan kebutuhan dunia kerja.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya menggunakan data penjualan dan analisis berbasis metode menu engineering tanpa mempertimbangkan preferensi konsumen atau kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan kajian dengan menggabungkan metode kuantitatif dan kualitatif, seperti survei kepuasan

pelanggan maupun analisis perilaku konsumen. Selain itu, cakupan waktu dan jenis outlet juga dapat diperluas untuk memperoleh hasil yang lebih komprehensif dan dapat digeneralisasikan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M., Minarti, A., & T, U. (2022). Pengaruh Promosi Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Toko Sulawesi Soppeng. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen Dan Akuntansi)*, 5(1), 49–56. <https://doi.org/10.57093/metansi.v5i1.156>
- Adi. (2021). *Pengertian Peningkatan Menurut Para Ahli*.
- Arianty, N. (2024). *Implikasi Pemasaran Dalam Kinerja Usaha*.
https://www.google.co.id/books/edition/Implikasi_Pemasaran_Dalam_Kinerja_Usaha/nLn4EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=pengertian+penjualan+adalah&pg=PA41&printsec=frontcover
- Ariyanto, D., Sari, R., & Widanaputra. (2018). *AKUNTANSI PERHOTELAN*. Penerbit NEM.
https://www.google.co.id/books/edition/AKUNTANSI_PERHOTELAN/RletEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Artani, K. T. B. (2023). *Optimasi Profit Dengan Rekayasa Menu*. Deepublish.
https://www.google.co.id/books/edition/Optimasi_Profit_Dengan_Rekayasa_Menu/xWVMEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Cevallos Hermida, C. E., Belén, M., & Aráuz, B. (2023). Menu engineering: A benchmark methodology for improving the profitability of a restaurant company. *Journal of Survey in Fisheries Sciences*, 10(3S), 2023.
- Chatra, M. A., Achjar, K. A. H., Ningsi, Rusliyadi, M., & Zaenurrosyid, A. (2023). *METODE PENELITIAN KUALITATIF : Panduan Praktis untuk Analisis Data Kualitatif dan Studi Kasus*. 14.
https://www.google.co.id/books/edition/METODE_PENELITIAN_KUALITATIF_Panduan_Pra/yp7NEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1
- Darminto, D. P. (2025). *ANALISIS LAPORAN KEUANGAN untuk PERHOTELAN*. Penerbit Andi.
https://www.google.co.id/books/edition/ANALISIS_LAPORAN_KEUANG

AN_untuk_PERHOTEL/rixOEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=hotel+pengertian&pg=PA13&printsec=frontcover

Ekawatini, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*.

https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=menu+di+restoran+adalah&pg=PA95&printsec=frontcover

Gunawan, I. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*. Bumi Aksara.

https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian_Kualitatif/AqSAEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=pengertian+dokumentasi&pg=PA175&printsec=frontcover

Handayani, L. T. (n.d.). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*.

https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Ajar_Implementasi_Teknik_Analisis_D/OYCyEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=data+primer+dan+sekunder+pengertian&pg=PA14&printsec=frontcover

Hasbiah, S., Anwar, A., & Hasdiansa, I. W. (2024). *Pengantar Metodologi Penelitian Bisnis*.

https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Metodologi_Penelitian_Bisnis/_382EQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=operasional+variabel&pg=PA74&printsec=frontcover

Imron, M. A. (2021). *Pengantar Bisnis Modern*. Desanta Publisher.

https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Bisnis_Modern/aS8dEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Irmawatini, & Nurhaedah. (2019). *Bahan ajar kesehatan lingkungan : metodologi penelitian*.

https://www.google.co.id/books/edition/Bahan_ajar_kesehatan_lingkungan_metodologi/2HTLEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=identifikasi+variabel+teori&pg=PA70&printsec=frontcover

Kiiski, R. (2023). *Creating a Dynamic Menu Engineering Model for Food and Beverage Operations at Company X*.

- Leon, F. M., Suryaputri, R. V., & Purnamaningrum, T. K. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif Manajemen, Keuangan, dan Akuntansi*.
https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian_Kuantitatif/aO_bEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=identifikasi+variabel+teori&pg=PA76&printsec=frontcover
- Maligan, J. M., Saparianti, E., & Musanta, I. (n.d.). *BUKU AJAR MANAJEMEN KULINER*. CV. Beta Aksara.
https://www.google.co.id/books/edition/BUKU_AJAR_MANAJEMEN_KULINER/C1shEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Mujahida, S. (2018). *Pengantar Manajemen*. SAH.
https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Manajemen/X6O-DwAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Novra, E., Setiawan, P., Martius, M., Yuliani, R., & Honandar, I. R. (2024). *Akuntansi Perhotelan*. CV. Gita Lentera.
https://www.google.co.id/books/edition/Akuntansi_Perhotelan/O-wSEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1
- Nurhasanah, S. (2023). *Statistika Pendidikan: Teori, Aplikasi, dan Kasus, Edisi 2*. Penerbit Salemba.
https://www.google.co.id/books/edition/Statistika_Pendidikan_Teori_Aplikasi_dan/w_faEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). *Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran*. 02(5), 1206–1224.
- Putu Gita Suari Miranti, Made Satria Pramanda Putra, Layla Fickri Amalia, & Ida Ayu Elistyawati. (2025). Menu Engineering Approach to Determine Sales Strategy at Senja Eatery Labuan Bajo Restaurant. *Brilliant International Journal Of Management And Tourism*, 5(2), 148–162.
<https://doi.org/10.55606/bijmt.v5i2.4459>
- Rahman, J. (2021). *Informan Penelitian Kualitatif*.
- Rangkuti, F. (2013). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus*. Gramedia Pustaka Utama.

https://books.google.co.id/books?id=Q5RnDwAAQBAJ&hl=id&source=gb_s_navlinks_s

Saggitariono, S., Sarmad, & Augriana, A. (n.d.). *Kiat Sukses Pengelolaan Bisnis Hotel Di Masa Pandemic Covid-19*.

https://www.google.co.id/books/edition/Kiat_Sukses_Pengelolaan_Bisnis_Hotel_Di/i-p9EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Saleh, S. (2017). Penerbit Pustaka Ramadhan, Bandung. *Analisis Data Kualitatif*, 1, 180. <https://core.ac.uk/download/pdf/228075212.pdf>

Sarmigi, E., Alfani, M., Ravico, Tiara, & Angela, L. (n.d.). *Instrumen Penelitian Dan Monitoring & Evaluasi*.

https://www.google.co.id/books/edition/Instrumen_Penelitian_Dan_Monitoring_Eval/o_P4EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=analisis+kuantitatif+deskriptif+pengertian&pg=PA55&printsec=frontcover

Sarosa, S. (n.d.). *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. PT Kanisius.

https://www.google.co.id/books/edition/Analisis_Data_Penelitian_Kualitatif/YY9LEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Gramedia Pustaka Utama.

https://www.google.co.id/books/edition/Teori_Dasar_Kuliner_Teori_Dasar_Memasak/pR5QDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Suharyat, Y. (n.d.). *METODE PENELITIAN PENDIDIKAN*. wawasan Ilmu.

https://www.google.co.id/books/edition/METODE_PENELITIAN_PENDIDIKAN/QWu1EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Sukmana, I. T. (2018a). *HOTEL FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT*.

BuatBuku.Com.

https://books.google.co.id/books?id=hy5BEQAAQBAJ&newbks=0&printsec=frontcover&pg=PA25&dq=menu+di+restoran+hotel&hl=en&source=newbks_fb&redir_esc=y#v=onepage&q=menu+di+restoran+hotel&f=false

Sukmana, I. T. (2018b). *HOTEL FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT (Jilid 1)*.

BuatBuku.Com.

https://www.google.co.id/books/edition/HOTEL_FOOD_BEVERAGE_MANAGEMENT_Jilid_1/hy5BEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=jenis+jenis+

menu+di+hotel&pg=PA20&printsec=frontcover

Sunarmi. (n.d.). *TEKSTIL UNTUK RESTORAN HOTEL*. Jejak Pustaka.

https://www.google.co.id/books/edition/TEKSTIL_UNTUK_RESTORAN_HOTEL/QxZ_EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Sunarta, D. A., Darwis, A., Alamsyah, S, M. M., & Mardia. (n.d.). *PENGANTAR METODOLOGI PENELITIAN*. TOHAR MEDIA.

https://www.google.co.id/books/edition/PENGANTAR_METODOLOGI_PENELITIAN/Ix3eEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Sunaryono, Sari, I. L., Sukmawati, T., Yulianto, & Sapala, S. D. (n.d.).

Manajemen Bisnis Tourism dan Hospitality : Sukses Mengelola Industri Pariwisata Modern. Penerbit Adab.

https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Bisnis_Tourism_dan_Hospitality/SMccEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Susila, B. P. E., & Nugraha, S. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatahan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27. <https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>

Suwandy, S., & Facrura, D. (2023). Analisis Implementasi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 28(3), 330–344.

<https://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1753>

Swastha, B. (2005). Irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*.

Swastha, Basu, Handoko, & Hani, T. (2008). *Manajemen Pemasaran Modern Liberty: Yogyakarta*.

Syahrul, S., Kamal, M., & Hutahaean, T. (2022). *PENGANTAR BISNIS HOSPITALITI*.

https://www.google.co.id/books/edition/PENGANTAR_BISNIS_HOSPITALITI/BdSVEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Toghas, L. (2019). Karakteristik Kinerja Hotel Uniq di Yogyakarta ditinjau dari Aspek Desain dan Efisiensi Energi dengan Penekanan Studi pada Penerapan Metode EDGE Buildings versi 2.07. *E Jurnal Uady*, 1–64.

- Tojiri, Y., Putra, H. S., & Faliza, N. (2023). *Dasar Metodologi Penelitian*.
https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Metodologi_Penelitian/RTQmEQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=observasi+penelitian+adalah+pengertian&pg=PA60&printsec=frontcover
- Wahjono, S. (2020). *Metode Penelitian*. 1–13.
- Wahyuni, N. S., & Ulum, M. (2025). Implementasi Metode Outdoor Learning dalam Meningkatkan Motivasi Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Pendidikan Agama Islam. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8(6), 6117–6124. <https://doi.org/10.54371/jiip.v8i6.8295>
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*.
https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Operasional_Penyelenggaraan_Ma/EaPVDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=analisis+menu+engineering&pg=PA33&printsec=frontcover



JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI