

SKRIPSI

**ANALISIS MENU ENGINEERING TERHADAP PENJUALAN
MAKANAN BERBASIS NABATI PADA RESTORAN SAKTI
DINING ROOM DI FIVELEMENTS RETREAT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dinda Weragati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**ANALISIS MENU ENGINEERING TERHADAP PENJUALAN
MAKANAN BERBASIS NABATI PADA RESTORAN SAKTI
DINING ROOM DI FIVELEMENTS RETREAT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dinda Weragati
NIM 2415854020**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**ANALISIS MENU ENGINEERING TERHADAP PENJUALAN
MAKANAN BERBASIS NABATI PADA RESTORAN SAKTI
DINING ROOM DI FIVELEMENTS RETREAT BALI**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi
Program Studi RPL Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dinda Weragati
NIM 2415854020**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Analisis menu engineering terhadap penejualan makanan berbasis nabati padaa restorsn Sakti Dining Room Di Fivelements Retreat Bali” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Skripsi ini.
3. Putu Tika Virginiya. S. Pd. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi ini.
5. Luh Linna Sagitarini, SE, MM. selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Dra. I, A, Kade Werdika Damayanti, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk

membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

7. Seluruh manajemen di Fivelements Retreat Bali khususnya kepada General Manager Of Fivelements Retreat Bali & Director of Sustainability of Bali Hotel Associations Bapak John Nielsen yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Skripsi ini.
8. Ibu Lilis Juariah dan Alm. Ayah Dadang Fatiwardi yang sudah tiada di dunia ini lagi, serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Skripsi.
9. Valencia yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar Skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis
Dinda Weragati

ABSTRAK

Wera gati, Dinda. (2025). *Analisis menu engineering terhadap penejualan makanan berbasis nabati padaa restorsn Sakti Dining Room Di Fivelements Retreat Bali* Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Luh Linna Sagitarini, SE, MM dan Pembimbing II: Dra. I. A Kd.Werdika Damayanti M. Par.

Kata Kunci: Penerapan Sistem *Menu Engineering* Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan Berbasis Nabati, Fivelements Retreat Bali.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas penerapan sistem *menu engineering* dalam pengelolaan menu makanan berbasis nabati di restoran Sakti Dining Room. Sistem ini mengklasifikasikan item menu berdasarkan dua indikator utama, yaitu tingkat popularitas (jumlah penjualan) dan kontribusi terhadap laba (*profit margin*), yang kemudian membagi item ke dalam empat kategori: *star*, *plowhorse*, *puzzle*, dan *dog*. Hasil analisis menunjukkan bahwa pendekatan ini memberikan informasi yang lebih komprehensif bagi manajemen, tidak hanya terkait dengan performa penjualan, tetapi juga terhadap dampaknya pada keuntungan finansial. Secara keseluruhan, implementasi *menu engineering* terbukti memberikan kontribusi positif dalam mendukung pengambilan keputusan strategis yang lebih tepat sasaran. Dengan demikian, metode ini dapat meningkatkan efisiensi operasional serta mendorong pertumbuhan penjualan produk nabati secara berkelanjutan melalui analisis data yang obyektif dan terukur.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Wera Gati, Dinda. (2025). *The Implementation of Menu Engineering System in an Effort to Increase Sales of Plant-Based Food at Sakti Dining Room Restaurant, Fivelements Retreat Bali. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.*

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Luh Linna Sagitarini, SE, MM dan Pembimbing II: Dra. I. A.Kd.WerdikaDamayanti M.Par.

Keywords: *Implementation of Menu Engineering System to Increase Sales of Plant-Based Food, Fivelements Retreat Bali.*

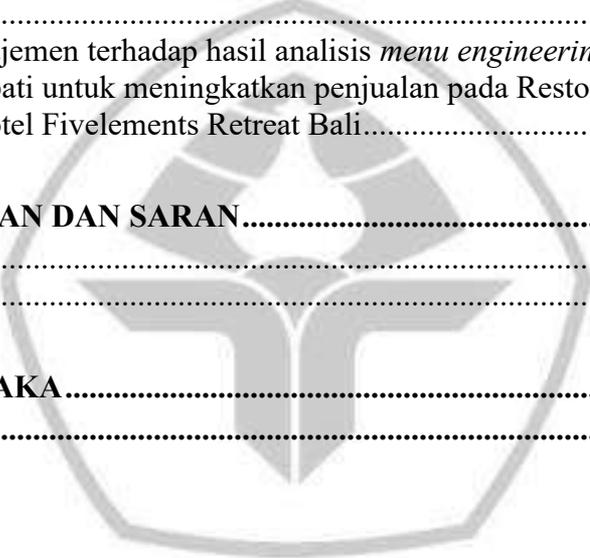
This study aims to evaluate the effectiveness of implementing a menu engineering system in managing plant-based menu items at Sakti Dining Room restaurant. The system classifies menu items based on two main indicators: popularity (sales volume) and profit contribution (profit margin), grouping them into four categories: star, plowhorse, puzzle, and dog. The analysis results demonstrate that this approach provides management with a more comprehensive understanding of each menu item's performance, considering not only sales but also financial contribution. Overall, the implementation of menu engineering has proven to positively support more accurate and strategic decision-making. Consequently, this method enhances operational efficiency and promotes the sustainable growth of plant-based product sales through objective and data-driven analysis.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
HALAMAN 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	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Landasan Teori	10
2.1.1 Hotel	10
2.1.2 Food & Beverage Departement	11
2.1.3 Restoran	13
2.1.4 Sistem Menu Engineering	14
2.1.5 Makanan Berbasis Nabati	17
2.1.6 Penjualan	20
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	21
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	26
3.2 Objek Penelitian	27
3.3 <i>Identifikasi Variabel</i>	27
3.4 Definisi Operasional Variabel	28
3.5 Jenis dan Sumber Data	30
3.5.1 Jenis Data.....	30
3.5.2 Sumber Data	31
3.6 Metode Penentuan Informan	32
3.7 Pengumpulan Data.....	33
3.7.1 Observasi	33

3.7.2 Wawancara	34
3.7.1 Dokumentasi	34
3.8 Analisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	37
4.1.1 Sejarah Fivelements Retreat Bali	38
4.1.2 Bidang Usaha	42
4.1.3 Fasilitas Hotel	44
4.1.4 Struktur Organisasi	52
4.2 Penyajian Hasil Penelitian	54
4.2.1 Pengelompokan menu makanan berbasis nabati berdasarkan analisis <i>menu engineering</i> di Restoran Sakti Dining Room, Hotel Fivelements Retreat Bali	57
4.2.2 Upaya manajemen terhadap hasil analisis <i>menu engineering</i> , menu makanan berbasis nabati untuk meningkatkan penjualan pada Restoran Sakti Dining Room di Hotel Fivelements Retreat Bali	71
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Simpulan	76
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	81



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai seseorang yang memiliki ketertarikan pada dunia kuliner dan manajemen restoran, saya melihat bahwa menu bukan sekadar daftar hidangan yang disajikan kepada pelanggan, melainkan sebuah alat strategis yang dapat memengaruhi perilaku pembelian. Pengalaman saya mengamati industri makanan dan minuman menunjukkan bahwa penyusunan menu yang tepat dapat berdampak signifikan terhadap penjualan, bahkan tanpa mengubah kualitas atau porsi hidangan. Tren gaya hidup sehat dan kesadaran masyarakat terhadap keberlanjutan terus meningkat. Menurut laporan *The Good Food Institute* (2023), permintaan produk berbasis nabati secara global tumbuh sekitar 7% setiap tahunnya, seiring meningkatnya kesadaran akan kesehatan, lingkungan, dan kesejahteraan hewan. Di Indonesia, terutama di daerah wisata seperti Bali, tren ini semakin terlihat karena banyak wisatawan internasional dan domestik yang mencari pilihan makanan sehat, organik, dan ramah lingkungan. Restoran Sakti Dining Room di Hotel Fivelements Retreat Bali merupakan salah satu restoran yang mengkhususkan diri pada hidangan berbasis nabati dengan konsep *plant based food*. Konsep ini unik dan memiliki potensi pasar yang kuat, namun persaingan di industri kuliner Bali juga sangat ketat. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengelolaan penjualan yang tidak hanya mengandalkan kualitas makanan, tetapi juga memanfaatkan teknik pemasaran yang tepat.

Salah satu teknik yang relevan adalah *menu engineering*. Menurut Kasavana dan Smith (1982), *menu engineering* adalah metode analisis yang mengategorikan item menu berdasarkan dua aspek utama: popularitas dan profitabilitas. Dengan metode ini, manajemen dapat mengidentifikasi hidangan yang menjadi “bintang” (*star*), “kuda kerja” (*plowhorse*), “tantangan” (*puzzle*), dan “anjing” (*dog*), sehingga strategi penetapan harga, promosi, dan penempatan menu dapat dilakukan lebih *efektif*. Berdasarkan pengamatan, penerapan analisis *menu engineering* di Sakti Dining Room dapat memberikan wawasan yang berharga bagi manajemen dalam mengoptimalkan penjualan. Dengan mengetahui posisi setiap hidangan berbasis nabati dalam kategori *menu engineering*, restoran dapat mengambil keputusan yang lebih tepat untuk meningkatkan pendapatan tanpa mengorbankan identitas dan kualitas hidangan.

Fivelements Retreat Bali sebagai hotel berbasis *wellness* memiliki filosofi untuk memberikan pengalaman holistik melalui program kesehatan, *wellness*, dan kuliner berbasis nabati. Namun, tantangan yang dihadapi adalah bagaimana memaksimalkan penjualan makanan berbasis nabati tanpa mengurangi esensi dari konsep *wellness* yang diusung. Salah satu solusi yang dapat diterapkan untuk menjawab tantangan ini adalah dengan *menu engineering*. Restoran Sakti Dining Room adalah satu-satunya restoran yang berada di Fivelements Rereat Bali yang berkonsep *plant-based food*. Makanan yang disajikan di Restoran Sakti Dining Room sebagian besar berbasis nabati (*plant-based*). Konsep ini mendukung pola makan yang mengurangi konsumsi produk hewani dan lebih berfokus pada bahan-bahan alami, segar, dan organic, mungkin mereka telah mengadopsi prinsip-prinsip

menu engineering dan sudah menjalankannya namun belum optimal, untuk memastikan bahwa menu yang ditawarkan sudah sesuai dengan filosofi dan sekaligus menghasilkan keuntungan yang baik. Filosofi restoran Sakti Dining Room sendiri berlandaskan pada keseimbangan antara kesehatan tubuh dan pikiran. Restoran ini mengadopsi pendekatan yang mengintegrasikan makanan sebagai bagian dari gaya hidup sehat dan berkelanjutan, menggunakan bahan-bahan organik dan lokal, serta mempromosikan makanan yang mendukung kesejahteraan fisik dan emosional. Konsepnya sangat selaras dengan nilai-nilai Fivelements Retreat, yang mengutamakan kedamaian, kebugaran, dan pemulihan bagi para tamu. Seperti bahan-bahan organik dan lokal, kesehatan dan detox, pengalaman kuliner yang *holistic*. Sakti Dining Room berfokus pada penyajian makanan yang berbeda dari restoran biasa di Bali, dengan menekankan kualitas bahan baku dan pendekatan berbasis kesehatan yang unik. Hal ini memungkinkan restoran untuk membangun posisi sebagai restoran kesehatan premium. Menawarkan pengalaman kuliner yang terintegrasi dengan konsep wellness Fivelements Retreat, di mana para tamu tidak hanya menikmati makanan lezat, tetapi juga terlibat dalam proses pemulihan dan perawatan diri. Sebagai bagian dari strategi, restoran ini mempromosikan penggunaan bahan-bahan yang ramah lingkungan dan mendukung praktik pertanian berkelanjutan.



Gambar 1. 1. Fivelements Retreat
Sumber: Sales and Marketing Department, 2025

Menu engineering adalah analisis menu yang menggabungkan data penjualan dan margin keuntungan untuk menentukan item menu yang paling strategis untuk ditonjolkan. Menurut Kasavana dan Smith (1982), *menu engineering* adalah alat yang *efektif* untuk meningkatkan penjualan sekaligus *profitabilitas* restoran. Teknik ini memungkinkan manajemen untuk mengidentifikasi menu *favorit* pelanggan, mengelola harga secara strategis, dan menciptakan keseimbangan antara penawaran yang menguntungkan dan *relevan*. Dalam konteks hotel berbasis *wellness* seperti Fivelements Retreat Bali, penerapan *menu engineering* dapat membantu menyelaraskan kebutuhan bisnis dengan preferensi tamu terhadap makanan berbasis nabati. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa *menu engineering* dapat memberikan dampak signifikan terhadap kinerja restoran. Sebagai contoh, studi yang dilakukan oleh Brown *et al.*, (2018), bahwa restoran yang menerapkan *menu engineering* mengalami peningkatan penjualan hingga 20%. Penelitian ini juga menggaris bawahi pentingnya penggunaan data penjualan historis dan *feedback* pelanggan untuk mengoptimalkan strategi pemasaran menu. Berdasarkan uraian tersebut, untuk memahami posisi masing-masing hidangan

berbasis nabati di Restoran Sakti Dining Room, diperlukan analisis yang didukung oleh data penjualan. Sakti Dining Room, yang merupakan bagian dari Fivelements Retreat Bali, menyajikan berbagai pilihan makanan berbasis nabati (plant-based) yang mendukung gaya hidup sehat dan berkelanjutan. Namun demikian, berdasarkan pengamatan awal, ditemukan bahwa terdapat kecenderungan rendahnya penjualan pada waktu makan siang (lunch hour), khususnya untuk beberapa menu tertentu. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk melakukan evaluasi menyeluruh terhadap kinerja menu yang ditawarkan pada jam tersebut. Dalam hal ini, analisis yang mendalam mengenai kinerja menu saat ini dan bagaimana *menu engineering* dapat mempengaruhi keberhasilan operasional menjadi sangat relevan untuk dilakukan. Menu yang akan dianalisis adalah 16 *lunch menu*, di antaranya adalah Balinese Lumpia, Balinese Laksa, Fivelements Superfood Salad, Smashed Avocado On Toast, Scrambled Tofu, Mie Jamur, Miso Ramen, Korean Noodle, Pesto Pasta, Aglio olio Pasta, Carbonara Pasta, Watermelon Gazpacho, Cashew Mozzarella, Banana Blossom Spring Roll, Quinoa Salad, Padthai Noodle.

Dalam penelitian ini, fokus analisis pada hidangan berbasis nabati yang terdapat dalam *lunch menu* pada Restoran Sakti Dining Room di Hotel Fivelements Retreat Bali. Pemilihan menu yang dianalisis didasarkan pada ketersediaan data penjualan lengkap selama periode Januari hingga Desember 2024. Menu yang termasuk dalam kajian ini merupakan hidangan utama yang konsisten ditawarkan selama periode penelitian, sehingga hasil analisis dapat mencerminkan kinerja penjualan yang sesungguhnya. Identifikasi menu ini menjadi langkah awal dalam

penerapan metode *menu engineering*, yang mengelompokkan setiap hidangan berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitasnya. Dengan mengetahui item menu yang akan dianalisis, proses selanjutnya dapat difokuskan pada evaluasi performa setiap hidangan untuk mendukung strategi peningkatan penjualan. Berdasarkan data penjualan selama periode Januari hingga Desember 2024, setiap hidangan menunjukkan tingkat permintaan dan kontribusi pendapatan yang berbeda. Perbedaan ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor seperti harga, daya tarik penyajian, rasa, serta tren preferensi pelanggan terhadap makanan berbasis nabati.

Selain itu *Smith et al.* (2020), menyebutkan bahwa penerapan *menu engineering* pada menu makanan berbasis nabati tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga menciptakan persepsi positif terhadap keberlanjutan lingkungan yang diusung oleh restoran atau hotel tersebut. Studi ini relevan dengan konsep di Fivelements Retreat Bali yang menekankan pada kelestarian alam dan harmoni dengan lingkungan. Meskipun *menu engineering* membawa keuntungan, tantangan baru dapat muncul seperti kebutuhan untuk terus memantau dan mengevaluasi performa menu, serta memastikan agar semua anggota tim terlatih dalam memahami perubahan menu yang ada. Selain itu, dalam menjaga keberlanjutan dan kualitas bahan organik, pasokan yang terbatas bisa menjadi kendala.

Dengan mengintegrasikan *menu engineering*, diharapkan dapat diidentifikasi menu-menu berbasis nabati yang memiliki kinerja terbaik berdasarkan margin keuntungan dan tingkat popularitas. Langkah ini tidak hanya

berpotensi meningkatkan penjualan, tetapi juga memperkuat posisi Hotel Fivelements Retreat Bali sebagai pelopor dalam industri *wellness* dan restoran berbasis nabati di Bali. Dalam rangka mendukung tujuannya untuk meningkatkan penjualan dan menghadirkan pengalaman makan yang lebih bermakna bagi pelanggan, Sakti Dining Room sudah mulai menerapkan *sistem menu engineering*. Meskipun telah menerapkan sistem menu engineering, beberapa tantangan tetap ada dalam mengoptimalkan penjualan makanan berbasis nabati. Adapun Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh restoran Sakti Dining Room di Fivelements Retreat Bali ini meliputi dalam menerapkan *menu engineering* adalah:

1. Kurangnya pemahaman tentang pengelompokan menu: Tidak semua item menu berbasis nabati diterima dengan baik oleh pelanggan. Beberapa mungkin kurang populer atau tidak menguntungkan, yang mempengaruhi keseluruhan profitabilitas restoran.
2. Perubahan preferensi pelanggan: Pola konsumsi pelanggan dapat berubah seiring waktu, dan perlu ada penyesuaian terus-menerus terhadap menu untuk mengikuti tren tersebut.
3. Keterbatasan dalam promosi menu nabati: Walaupun menu nabati sudah disediakan, mungkin kurang optimal dalam hal promosi, yang dapat mempengaruhi tingkat penjualannya.

Penelitian ini dilakukan untuk menjawab kebutuhan mendesak akan optimalisasi strategi kuliner yang selaras dengan tren gaya hidup sehat. Dalam penelitian ini, akan dianalisis sejauh mana penerapan *menu engineering* dapat

meningkatkan penjualan makanan berbasis nabati, serta implikasinya terhadap keberlanjutan bisnis dan loyalitas pelanggan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dapat diuraikan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengelompokan menu makanan berbasis nabati berdasarkan analisis *menu engineering* di Restoran Sakti Dining Room, Hotel Fivelements Retreat Bali?
2. Bagaimana upaya manajemen terhadap hasil analisis *menu engineering*, menu makanan berbasis nabati untuk meningkatkan penjualan pada Restoran Sakti Dining Room di Fivelements Retreat Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Menganalisis *menu engineering* pada menu makanan berbasis nabati pada Restoran Sakti Dining Room di Hotel Fivelements Retreat Bali.
2. Menganalisis upaya manajemen terhadap hasil analisis *menu engineering*, menu makanan berbasis nabati untuk meningkatkan penjualan pada Restoran Sakti Dining Room di Fivelements Retreat Bali

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian dari manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis:

Mengembangkan pengetahuan tentang *menu engineering* dalam konteks makanan berbasis nabati. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya teori *menu engineering* dengan fokus pada menu berbasis nabati, yang saat ini menjadi tren dalam dunia kuliner dan pariwisata sehat. Hasil penelitian dapat memperluas pemahaman tentang bagaimana konsep *menu engineering* dapat diterapkan dalam segmen pasar yang semakin berkembang, yaitu makanan nabati.

1.4.2 Manfaat Praktis:

1. Bagi Pengelola Hotel:

Penelitian ini memberikan wawasan yang berguna bagi pengelola Fivelements Retreat Bali dalam merancang dan mengelola menu berbasis nabati mereka. Dengan menerapkan penelitian, pengelola hotel dapat lebih efektif dalam meningkatkan penjualan makanan nabati, baik dari sisi penataan menu, harga, maupun strategi promosi.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali:

Analisis *Menu Engineering* pada makanan berbasis nabati dapat menjadi studi kasus atau bahan penelitian yang relevan bagi jurusan yang berhubungan dengan perhotelan, kuliner, atau manajemen bisnis di Politeknik Negeri Bali. Mahasiswa bisa mendapatkan wawasan praktis tentang bagaimana konsep-konsep dalam teori kuliner dan manajemen makanan diterapkan dalam industri nyata.

3. Bagi Peneliti

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai *menu engineering* dalam upaya penjualan makanan berbasis nabati serta mengaplikasikan ilmu dengan teori yang didapat selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah menganalisis *menu engineering* pada makanan berbasis nabati dan dampaknya terhadap penjualan di Hotel Fivelements Retreat Bali. Penelitian ini membahas bagaimana penerapan sistem menu engineering di restoran Fivelements Retreat Bali berkontribusi terhadap peningkatan penjualan makanan. Fokus penelitian ini mencakup analisis item menu, popularitas, dan profitabilitas serta dampaknya terhadap keputusan pembelian pelanggan dalam waktu enam bulan terakhir. Penelitian ini akan difokuskan pada aspek perancangan menu, pengaruh terhadap penjualan, dan kepuasan pelanggan. Sementara itu, batasan penelitian memastikan bahwa fokus tetap pada makanan berbasis nabati yang ada di menu restoran selama periode yang telah ditentukan, dengan penggunaan data penjualan dan survei pelanggan sebagai dasar analisis.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis menu engineering pada Sakti Dining Room Fivelements Retreat Bali, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan dalam kontribusi margin dan popularitas setiap item menu. Menu seperti Balinese Lumpia dan Scrambled Tofu tergolong dalam kategori Stars, yang memiliki penjualan tinggi serta kontribusi margin yang besar, sehingga menjadi andalan utama restoran dalam meningkatkan profitabilitas. Sebaliknya, beberapa menu seperti Watermelon Gazpacho dan Banana Blossom Spring Roll masuk dalam kategori Plow Horse dengan penjualan tinggi namun margin relatif rendah, yang mengindikasikan kebutuhan untuk melakukan efisiensi biaya atau penyesuaian harga agar margin dapat ditingkatkan tanpa mengurangi volume penjualan.

Menu seperti Balinese Laksa dan Smashed Avocado On Toast dikategorikan sebagai Puzzle, yang memiliki margin tinggi namun penjualan rendah, sehingga perlu strategi pemasaran khusus untuk meningkatkan daya tarik dan penjualan produk tersebut, misalnya melalui promosi khusus, bundling, atau rekomendasi chef. Sedangkan menu dalam kategori Dog menunjukkan performa rendah baik dari sisi margin maupun penjualan, sehingga perlu dilakukan evaluasi mendalam untuk menentukan apakah menu tersebut harus direformulasi, dipromosikan ulang, atau bahkan dihapus dari daftar menu.

Analisis ini mengindikasikan perlunya penyesuaian strategi manajemen menu, khususnya dalam hal promosi, pengaturan harga, dan penataan menu agar

profitabilitas restoran dapat ditingkatkan tanpa mengorbankan kepuasan pelanggan. Selain itu, pemantauan dan evaluasi berkala terhadap performa setiap item menu sangat penting untuk menjaga keberlanjutan bisnis dan responsif terhadap perubahan preferensi konsumen. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu restoran dalam mengoptimalkan kombinasi menu yang ditawarkan serta mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif dan efisien.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan penelitian maka saran yang dapat disampaikan dari penelitian ini adalah peningkatan pada kualitas makanan di restoran Sakti Dining Room untuk meningkatkan penjualan pada tamu di Fivelements Retreat Bali maupun tamu dari luar. Rincian saran yang dimaksud berdasarkan dimensi kualitas terhadap makanan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali Mengintegrasikan hasil penelitian ini ke dalam kurikulum khususnya program studi pariwisata dan perhotelan sebagai studi kasus nyata pengelolaan menu dan strategi pemasaran. Mendorong kolaborasi lebih lanjut dengan industri seperti Fivelements Retreat Bali untuk praktik kerja lapangan, magang, dan proyek riset bersama guna meningkatkan kompetensi mahasiswa dan relevansi pembelajaran. Mengembangkan pelatihan dan workshop terkait menu engineering dan manajemen F&B sebagai bagian dari pengabdian masyarakat dan peningkatan kualitas sumber daya manusia di sektor hospitality Bali.
2. Bagi Hotel Fivelements Retreat Bali Mempertahankan dan memperkuat kategori Stars dengan menempatkan menu tersebut pada posisi yang mudah ditemukan, dilengkapi dengan foto dan deskripsi menarik serta menawarkan paket bundling

untuk meningkatkan penjualan. Meningkatkan margin pada kategori Plow Horse melalui penyesuaian porsi dan bahan baku, serta evaluasi harga tanpa mengurangi kualitas untuk meningkatkan profitabilitas. Mengoptimalkan promosi kategori Puzzle dengan strategi pemasaran kreatif seperti rekomendasi koki, diskon khusus, dan kemasan menarik untuk meningkatkan penjualan. Melakukan evaluasi dan inovasi pada kategori Dog, baik dengan reformulasi resep, penyajian baru, atau mempertimbangkan penghapusan menu yang tidak menguntungkan. Melakukan monitoring berkala terhadap performa menu dan menyesuaikan strategi berdasarkan feedback pelanggan dan tren pasar untuk menjaga keberlanjutan bisnis.

3. Bagi Peneliti berikutnya dapat Memperluas cakupan penelitian dengan melibatkan lebih banyak restoran atau kategori makanan untuk mendapatkan gambaran yang lebih luas dan generalisasi hasil yang lebih baik. Menggabungkan analisis kuantitatif dan kualitatif dengan wawancara pelanggan dan staf restoran untuk memahami faktor-faktor psikologis dan perilaku yang mempengaruhi pemilihan menu. Mengkaji pengaruh pemasaran digital dan media sosial terhadap popularitas menu serta efektivitas promosi online sebagai bagian dari strategi menu engineering.

DAFTAR PUSTAKA

Adnyani, N. K. W. (2022). Analisis *menu engineering* dalam upaya meningkatkan minat pembelian konsumen di mesari warung ubud: *Engineering menu analysis in effort increasing consumer purchase interest in mesari warung ubud*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2489–2514.

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.

Brown, N. A., Orchiston, C., Rovins, J. E., Feldmann-Jensen, S., & Johnston, D. (2018). *An integrative framework for investigating disaster resilience within the hotel sector*. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 67–75.

C.Johnson. (2019). *plant-based proteins*.

Goh, S. F., & Sari, W. N. (2023). Menu Engineering on Food to Increase Revenue at Laku Café, Gading Serpong. *Jurnal Syntax Transformation*, 4(12), 114–122.

Hayes, D. . (2016). *Restaurant Operation Management: Principles and Practises*.

Iba, Z., & Wardhana, A. (2024). *Operasionalisasi Variabel, Skala Pengukuran & Instrumen Penelitian Kuantitatif*.

J, Michael. (2019). *introduction to food and beverage management*.

Kasavana dan Smith. (1982). *hospitality management and organizational behavior*.

Kriyantono, R., & Sa'diyah, H. (2018). Kearifan lokal dan strategi komunikasi public relations di BUMN dan perusahaan swasta. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 15(2), 171–188.

M, K. (2019). *Managing Front Office Operations*.

Mertayasa, i. (2012). *Food&Beverage Service Operational, Job Preparation*.

Miller J. (2019). *Food and Beverage Cost Control* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.

Rohmah, M., Sundari, S., & Haryati, T. (2024). The Role of Profitability in the Influence of ESG Disclosure and Agency Costs on Firm Value of IDX ESG Leaders Indexed. *Proceedings of International Conference on Economics Business and Government Challenges*, 7(1), 249–256.

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif (Untuk Penelitian Bersifat*

Eksploratif,Enterpretif,Interaktif dan Konstruktif). Alfabeta CV.

Suryani, P. E., Nainggolan, P. P., & Suthanaya, I. P. B. (2024). Analisis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan Di Deus Cafe Canggu, Kuta Utara Bali. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 1(2), 175–183.

Suthanaya, I. P. B., & Suryani, P. E. (2022). Analisis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan di DEUS CAFE CANGGU, Kuta Utara Bali. *Harmony Hospitality*, 7(1).

Tumpuan, A. (2021). Penerapan sistem menu engineering dalam upaya peningkatan kualitas menu di restoran bintang inti executive village clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60–73.

Walker J R. (2021). *Intoduction to Hospitality*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI