

SKRIPSI

**PENERAPAN MENU *ENGINEERING* UNTUK
MENINGKATKAN PENJUALAN *MAIN COURSE* PADA
BAMBOO CHIC RESTAURANT DI HOTEL LE MERIDIEN
BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI NYOMAN ARI SETIAWATI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**PENERAPAN MENU *ENGINEERING* UNTUK
MENINGKATKAN PENJUALAN *MAIN COURSE* PADA
BAMBOO CHIC RESTAURANT DI HOTEL LE MERIDIEN
BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI NYOMAN ARI SETIAWATI
2115834155**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

PENERAPAN MENU *ENGINEERING* UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN *MAIN COURSE* PADA BAMBOO CHIC RESTAURANT DI HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI NYOMAN ARI SETIAWATI
NIM 2115834155**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Penerapan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan D4 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Penulisan skripsi ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.E Com. 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 kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dalam melakukan penyusunan penelitian.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi penelitian ini.
5. Made Sudiarta, SS., M.Par. selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan skripsi penelitian ini.
6. Putu Virgananta Nugraha, S.TI., M.Eng. selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan skripsi penelitian ini.
7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

8. Pihak Manajemen Le Meridien Bali Jimbaran yang telah membantu penulis selama melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dengan memberikan motivasi, kesempatan dan masukan untuk mengumpulkan data dalam skripsi ini.
9. Kepada kedua orangtua yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kasih kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini
10. Teman – teman serta sahabat yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini

Penulis terbuka terhadap kritik dan saran untuk penyempurnaan penelitian ini di masa mendatang. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan memberikan kontribusi yang positif.



Penulis,

Ni Nyoman Ari Setiawati

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Setiawati, Ni Nyoman Ari. (2025). Penerapan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Made Sudiarta, SS., M.Par, dan Pembimbing II: Putu Virgananta Nugraha, S.TI., M.Eng.

Kata Kunci: Menu *Engineering*, *Main Course*, Margin Kontribusi, Popularitas, Bamboo Chic Restaurant

Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan pendekatan *menu engineering* dalam upaya meningkatkan penjualan makanan utama (*main course*) di Bamboo Chic Restaurant, Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Menu *engineering* digunakan sebagai metode analisis untuk mengklasifikasikan menu berdasarkan tingkat popularitas dan margin kontribusi, dengan kategori *Stars*, *Plowhorses*, *Puzzles*, dan *Dogs*. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi selama periode Juli–September 2024. Hasil analisis menunjukkan bahwa dari 15 menu *main course* yang ditinjau, 3 termasuk kategori *Stars*, 7 *Plowhorses*, 2 *Puzzles*, dan 3 *Dogs*. Strategi peningkatan penjualan dilakukan melalui optimalisasi bahan baku, penyesuaian harga, perbaikan presentasi, dan promosi visual. Kesimpulan dari penelitian ini menegaskan bahwa penerapan menu *engineering* secara sistematis mampu membantu restoran mengidentifikasi menu yang unggul, mengoptimalkan pendapatan, dan meningkatkan efektivitas operasional. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis dalam pengambilan keputusan berbasis data dalam manajemen kuliner.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Setiawati, Ni Nyoman Ari. (2025). Penerapan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. *Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali*.

This Undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Made Sudiarta, SS., M.Par, and Supervisor II: Putu Virgananta Nugraha, S.TI., M.Eng.

Keywords: *Menu Engineering, Main Course, Contribution Margin, Popularity, Bamboo Chic Restaurant*

This research aims to apply menu engineering as a strategic approach to increase the sales of main course items at Bamboo Chic Restaurant, Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Menu engineering serves as an analytical tool to classify menu items based on popularity and contribution margin into Stars, Plowhorses, Puzzles, and Dogs. Data was collected through observation, structured interviews, and documentation during the period of July–September 2024. The analysis identified 3 items as Stars, 7 as Plowhorses, 2 as Puzzles, and 3 as Dogs. Sales enhancement strategies included optimizing ingredient usage, adjusting pricing, improving presentation, and leveraging visual promotions. The research concludes that a systematic application of menu engineering helps restaurants identify top-performing items, optimize revenue, and improve operational efficiency. This study offers practical insights for data-driven decision-making in culinary management.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.2 Restoran.....	7
2.1.3 Menu.....	10
2.1.4 <i>Main Course</i>	12
2.1.5 Menu Engineering	13
2.1.6 Manajemen Menu	14
2.2 Penelitian Terdahulu.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi Penelitian 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
3.6 Penentuan Informan	25
3.7 Pengumpulan Data	26
3.8 Analisis Data	27
BAB IV PEMBAHASAN	30
4.1 Gambaran Umum Hotel Le Meridien Bali Jimbaran	30
4.1.1 Sejarah Hotel	30
4.1.2 Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Le Meridien Bali Jimbaran	31
4.1.3 Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i>	39
4.2 Hasil dan Pembahasan	44
4.2.1 Karakteristik Informan	45
4.2.2 Hasil Wawancara	45
4.2.3 Analisis <i>Menu Engineering</i> pada Bamboo Chic Restaurant	46
4.2.4 Strategi Manajemen untuk Meningkatkan Penjualan Bamboo Chic Restaurant Le Meridien Bali Jimbaran	61
4.2.5 Analisis Menu Kategori Dog dan Strategi Perbaikannya	63
BAB V PENUTUP	65
5.1 Simpulan	65
4.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	71

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

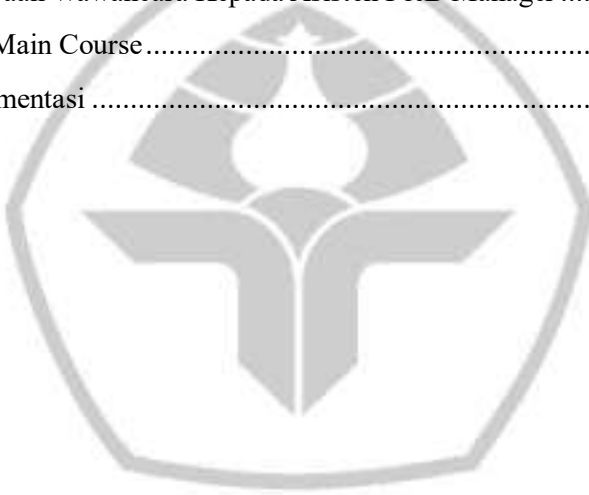
DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Penjualan jenis makanan main course	2
Tabel 2. 1 Klasifikasi jenis makanan dengan pendekatan menu engineering.....	28
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	23
Tabel 4.1 Daftar Jenis Kamar dan Jumlah Kamar	32
Tabel 4. 2 Penerapan menu engineering worksheet 1	49
Tabel 4. 3 Perhitungan Persentase Penjualan.....	50
Tabel 4. 4 Perhitungan Margin Kontribusi	51
Tabel 4. 5 Perhitungan Total Penjualan	52
Tabel 4. 6 Perhitungan Total Margin Kontribusi.....	54
Tabel 4. 7 Penerapan menu engineering worksheet 2	56
Tabel 4. 8 Klasifikasi Bauran Menu dan Margin Kontribusi	57
Tabel 4. 9 Klasifikasi Menu Engineering pada Menu Main Course	59
Tabel 4. 10 Kategori Penerapan Menu Engineering pada Menu Main Course.....	60

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian	71
Lampiran 2 Pertanyaan Wawancara	73
Lampiran 3 Pertanyaan Wawancara Kepada Head Chef	74
Lampiran 4 Pertanyaan Wawancara Kepada Chef de Cuisine	76
Lampiran 5 Pertanyaan Wawancara Kepada Chef De Partie	79
Lampiran 6 Pertanyaan Wawancara kepada Demi Chef	81
Lampiran 7 Pertanyaan Wawancara Kepada F&B Manager	83
Lampiran 8 Pertanyaan Wawancara Kepada Asisten F&B Manager	85
Lampiran 9 Menu Main Course	87
Lampiran 10 Dokumentasi	88



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan di Bali terus menunjukkan pertumbuhan yang signifikan seiring dengan meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara. Berdasarkan hotel bintang lima mendominasi kawasan strategis seperti Nusa Dua, Seminyak, dan Jimbaran.

Le Meridien Bali Jimbaran adalah hotel berbintang lima yang berlokasi di area Jimbaran, Bali Selatan. Hotel ini dikenal dengan fasilitas kulinernya yang beragam, salah satunya adalah Bamboo Chic Restaurant. Restoran ini menjadi pusat kuliner utama di hotel, menyajikan berbagai hidangan dengan fokus pada kategori *main course* sedangkan menu yang lain merupakan *supporting* menu atau menu tambahan. Sebagaimana diketahui bahwa persaingan dalam sektor *Food and Beverage* (F&B), khususnya pada restoran-restoran di kawasan Jimbaran, Provinsi Bali, semakin ketat, mewajibkan Bamboo Chic Restaurant untuk melakukan inovasi dan strategi pemasaran yang tepat guna meningkatkan penjualan, terutama pada *main course* dengan tujuan agar mampu bersaing dengan restoran-restoran. menurut Putri et al., (2014) *Main course* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan pembuka. Menu makanan utama (*main course*) adalah menu andalan di Bamboo Chic Restaurant yang ditawarkan untuk makan siang dan makan malam, terdiri dari berbagai variasi masakan internasional. Dari

berbagai menu *main course* yang ada di Bamboo Chic Restaurant, ada berapa menu paling diminati, Informasi mengenai data penjualan tercantum pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Penjualan jenis makanan main course, periode Juli 2024 – September 2024

No	Daftar Menu <i>Main Course</i>	Harga Per Porsi	Porsi Terjual Per Bulan
1	Nasi Goreng Kampung Istimewa	Rp. 120.000	155
2	Sate Padang	Rp. 150.000	145
3	Babi Bakar Bali	Rp. 200.000	130
4	<i>Alla Napoletana</i>	Rp. 100.000	185
5	Mie Goreng Jawa	Rp. 120.000	140
6	<i>Margherita Pizza</i>	Rp. 100.000	140
7	<i>Alla Carbonara</i>	Rp. 125.000	135
8	<i>Steak & Fries</i>	Rp. 450.000	115
9	<i>Thai Chicken Red Curry</i>	Rp. 130.000	120
10	<i>LM Club Sandwich</i>	Rp. 125.000	165
11	Nasi Goreng Bali Bacon	Rp. 110.000	80
12	<i>Glilled Tiger Prawn</i>	Rp. 200.000	80
13	<i>Spiced Beef Pizza</i>	Rp. 125.000	85
14	<i>Grilled Chicken Breast</i>	Rp. 135.000	78
15	<i>Alla Bolognese</i>	Rp. 125.000	75
	Total		1.831

Sumber: F&B Department Bamboo Restaurant, 2024

Dari tabel 1.1 menunjukan bahwa menu *main course* memiliki jumlah 15 menu, dikarenakan pihak manajemen Bamboo Chic Restaurant lebih menekankan penjualan pada menu *main course*. Hal ini disebabkan menu *main course* lebih menguntungkan bagi perusahaan meskipun biaya yang dikeluarkan untuk menu *main course* cukup tinggi dibandingkan menu lainnya. Dari uraian menjawab pertanyaan tersebut perlu menggunakan analisis menu. Melakukan analisis *food and beverage costing* atau yang lebih dikenal dengan manajemen menu. Manajemen menu bertujuan untuk mengendalikan harga pokok makanan serta margin kontribusi makanan yang efisien dengan melakukan analisis terhadap

kinerja penjualan restoran. Margin kontribusi yaitu keuntungan yang didapat pada suatu jenis menu. Untuk menyesuaikan posisi dari jenis makanan di atas menggunakan kategori dari analisis menu *engineering*.

Menu *engineering* berperan dalam merancang komposisi menu yang optimal, di mana dengan adanya menu *engineering* dalam membuat menu baru dapat memproses perencanaan menu, perhitungan mengenai bahan baku dan memberikan panduan dalam menghitung *margin* keuntungan. Menurut Sriwulandari & Ramadhani (2022) Menu *engineering* merupakan suatu pendekatan analitis yang digunakan untuk menilai struktur harga, desain visual, serta strategi pengambilan keputusan terkait menu, baik dalam konteks operasional saat ini maupun perencanaan jangka panjang.

Berdasarkan observasi langsung di Bamboo Chic Restaurant yang berlokasi di Le Meridien Bali Jimbaran, ditemukan rendahnya jumlah tamu *repeater* akibat kurangnya variasi menu yang menarik. Pengelolaan bahan baku juga belum efisien, dengan kesulitan menentukan prioritas pembelian dan tingginya tingkat kerusakan bahan, sehingga mengurangi keuntungan. Penjualan main course belum optimal karena belum diterapkan strategi menu *engineering* yang dapat mengidentifikasi makanan favorit dan berkontribusi tinggi terhadap margin. Berdasarkan latar belakang tersebut diatas dan dari temuan yang penulis lihat langsung pada saat PKL tersebut maka peneliti berniat melakukan penelitian tentang Penerapan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

1.2 Rumusan Masalah

Pada sebuah penelitian untuk memastikan arah penelitian supaya penelitian tersebut arahnya sesuai, maka sangat penting dipastikan membuat rumusan masalah. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka peneliti menetapkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah Penerapan Menu *Engineering* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran?
2. Bagaimana strategi yang dapat direkomendasikan berdasarkan hasil analisis menu engineering untuk meningkatkan penjualan main course pada Bamboo Chic Restaurant?

1.3 Tujuan Penelitian

Sebuah penelitian yang bagus harus dipastikan tujuan dari pada penelitian tersebut. Tujuan dari penelitian ini ditetapkan berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan sebelumnya.

1. Untuk mengetahui Penerapan Menu *Engineering* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.
2. Mengetahui penerapan Penerapan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* Pada Bamboo Chic Restaurant Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian pasti berbeda-beda tergantung dari pada kepentingan peneliti tersebut. Dalam penelitian ini mafaat dari penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut dapat dilihat dari dua sudut berbeda yaitu

1.1.1 Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan dalam bidang Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* bagi mahasiswa.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan pembelajaran untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan menjadi Salah satu ketentuan yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali, khususnya mahasiswa jurusan pariwisata.

3. Bagi Hotel Le Meridien Bali Jimbaran

Hasil Penelitian ini, diharapkan mampu untuk memberikan informasi tambahan yang terkait dengan Menu *Engineering* Untuk Meningkatkan Penjualan *Main Course* kepada Perusahaan Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Sebagai penutup dari pembahasan sebelumnya, bagian ini menyampaikan simpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan metode menu *engineering* pada Bamboo Chic Restaurant di hotel Le Meridien Bali Jimbaran dapat disimpulkan bahwa pendekatan ini terbukti efektif dalam mengidentifikasi dan mengelompokkan menu makanan utama (*main course*) berdasarkan tingkat popularitas dan margin kontribusi. Dari 15 jenis menu yang dianalisis, ditemukan bahwa 3 menu termasuk dalam kategori *Stars*, 7 menu dalam kategori *Plowhorses*, 2 menu dalam kategori *Puzzles*, dan 3 menu dalam kategori *Dogs*. Klasifikasi ini memberikan gambaran yang jelas mengenai performa masing-masing menu, sehingga manajemen restoran dapat mengambil keputusan strategis yang tepat untuk mempertahankan, mengembangkan, atau mengganti menu yang kurang optimal.

Penerapan menu *engineering* secara sistematis mampu meningkatkan efektivitas operasional dan potensi pendapatan restoran. Strategi yang diterapkan meliputi optimalisasi bahan baku, penyesuaian harga jual, perbaikan tampilan penyajian, serta promosi visual yang menarik. Menu dalam kategori *Stars* diprioritaskan untuk dipertahankan dan dipromosikan, sedangkan menu dalam kategori *Dogs* dianalisis lebih lanjut untuk dilakukan perbaikan atau penggantian. Dengan pendekatan berbasis data ini, Bamboo Chic Restaurant dapat meningkatkan

daya saingnya di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat, serta memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan hotel secara keseluruhan.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai penerapan menu *engineering* untuk meningkatkan penjualan makanan utama (*main course*) pada Bamboo Chic Restaurant di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, maka peneliti memberikan beberapa saran agar manajemen Bamboo Chic Restaurant secara konsisten menerapkan pendekatan menu *engineering* sebagai alat evaluasi dan pengambilan keputusan dalam pengelolaan menu. Menu yang termasuk dalam kategori *Stars* perlu dipertahankan kualitasnya, baik dari segi rasa, penyajian, maupun bahan baku, serta terus dipromosikan secara aktif kepada tamu. Untuk menu dalam kategori *Plowhorses*, perlu dilakukan evaluasi terhadap komposisi bahan dan strategi harga agar dapat meningkatkan margin kontribusi tanpa mengurangi popularitasnya. Menu dalam kategori *Puzzles* dapat ditingkatkan daya tariknya melalui perbaikan presentasi dan penempatan strategis dalam daftar menu, sementara menu kategori *Dogs* sebaiknya ditinjau ulang secara menyeluruh untuk dilakukan reformulasi atau diganti dengan menu baru yang lebih kompetitif.

Selain itu, disarankan agar pihak restoran memperkuat kolaborasi antar departemen, khususnya antara tim dapur dan tim pelayanan, dalam mendukung strategi penjualan menu ala carte. Pelatihan staf mengenai teknik upselling, pemahaman terhadap karakteristik menu, serta penggunaan media promosi digital

seperti sosial media dan konten visual dapat meningkatkan efektivitas promosi dan daya tarik menu. Evaluasi berkala terhadap performa menu dan pengumpulan umpan balik dari tamu juga perlu dilakukan untuk memastikan bahwa pengembangan produk kuliner tetap relevan dengan preferensi pasar. Dengan strategi yang terintegrasi dan berbasis data, Bamboo Chic Restaurant dapat meningkatkan penjualan main course secara berkelanjutan dan memperkuat posisinya sebagai restoran unggulan di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I. (2020). *the Application of Menu Engineering Technique in Determining Marketing Strategy At the Den of Kalaha Restaurant Jakarta. Journal of Business and Entrepreneurship*, 8(1), 2685–6255. <http://ojs.sampoernauniversity.ac.id>
- Arthini, N. N. S., Dewi, N. K. W. K., & Sekarti, N. K. (2022). Preferensi Wisatawan Terhadap *Butler Service Signature* di The ST. Regis Bali Resort. *Journal of Hospitality Accommodation Management (JHAM)*, 1(2), 112–123. <https://doi.org/10.52352/jham.v1i2.833>
- Bahri, A. F. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran Dan Penyewaan Ruangan Berbasis Mobile (Studi Kasus: Begadang Resto). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(4), 28–33. <https://jim.teknokrat.ac.id/index.php/sisteminformasi/article/view/959%0Ahttps://jim.teknokrat.ac.id/index.php/sisteminformasi/article/viewFile/959/712>
- Bariah, C., & Humaira, N. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Menu Terhadap Kepuasan Konsumen NH Cafe and Resto Banda Aceh. *Jurnal Kebangsaan*, 10(20). <http://jurnal.uniki.ac.id/index.php/jkb/article/view/93%0Ahttp://jurnal.uniki.ac.id/index.php/jkb/article/download/93/104>
- Dania, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 235–236. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Darmadi, et al, Residences, Bali, K., & Harris, A. (2024). Analisis Menu *Engineering* Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan Di Deus Cafe Canggu, Kuta Utara Bali Putu. *Bali Journal of Hospitality*, 1(1).
- Fairalsa, N. D., & Hapsari, P. S. (2024). *Javanese Ethnic Form At Sriya Cafe Restaurant Bentuk Etnik Jawa Pada Restoran Sriya Cafe*. 4(1).
- Juliana, J., Pramezwary, A., Nukak, N. A., & Muller Hasoloan Situmorang, J. (2021). Using Contribution of Menu Engineering in Upscale Restaurants to Enhance Sales Volume. *International Journal of Social and Management Studies*, 2(4), 1–12.
- Merta. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Strategi Pemasaran Pada Restoran Sari Laut Restu Bali Made Merta. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(3), 1–11.
- Mertayasa, I. G. A. (2019). Analisis Menu Dalam Meningkatkan Penjualan Makanan Pada Coffee Shop Restoran Puri Saron Denpasar Bali. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 2(2), 155–167. <https://doi.org/10.36002/snts.v0i0.820>
- Munigar, R. (2024). Menu Engineering Oryzareastaurant di Resinda Hotel Karawang. *Journal of Multidisciplinary*, 6(6), 2498–2505.
- Noone, B. M., & Cachia, G. (2020). *Menu engineering re-engineered: Accounting*

- for menu item substitutes in pricing and menu placement decisions. *International Journal of Hospitality Management*, 87(March 2019), 102504. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102504>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Permadi, R. D., & Mirza, A. (2022). Perancangan Sistem Informasi Manajemen Restoran Pada Kedai In Aja. *OKTAL : Jurnal Ilmu Komputer Dan Science*, 1(3), 208–215.
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 02(5), 1206–1224.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Putri, A. A., N, A. S., & Nurhayati, A. (2014). Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan Main Course Dari Seafood.” *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1), 1–11. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/viewFile/6461/4443>
- R Pratama, D. H. (2021). Kajian Konsep Arsitektur Industrial Pada Bangunan Lei Lo Restoran. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Jakarta*, November, 1–7.
- Rifa'i, Y. (2023). Analisis Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Pengumpulan Data di Penelitian Ilmiah pada Penyusunan Mini Riset. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 1(1), 31–37. <https://doi.org/10.59996/cendib.v1i1.155>
- Rizal, Sri Sundari, & Marisi Pakpahan. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja Dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62–77. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i1.2604>
- Rudini, Moh & Melinda, M. (2020). Motivasi Orang Tua Terhadap Pendidikan Siswa Sdn Sandana (Studi Pada Keluarga Nelayan Dusun Nelayan). *Tolis Ilmiah: Jurnal Penelitian*, 2(2), 122–131.
- Sani, S. N. (2024). Analisis Penerapan Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan di Restoran The Centrum. *JURNAL ILMIAH GLOBAL EDUCATION*, 5(3), 1908–1919.
- Sriwulandari, & Ramadhani, H. (2022). Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. *Bogor Hospitality Journal*, 5(2). <https://doi.org/10.55882/bhj.v5i2.23>
- Stenly. (2021). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- Susanto, E., Karisma, Y., & Isnaeni, S. (2019). Sistem Informasi Penjualan Pada Toko Jilbab Rjs Kabupaten Sumbawa Berbasis Web. *Jurnal Informatika*,

Teknologi Dan Sains, 1(2), 97–103.
<https://doi.org/10.51401/jinteks.v1i2.414>

- Susila & Nugraha. (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>
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi : Jurnal Ekonomi Manajemen*, 3(3), 8–16. <https://doi.org/10.32938/ie.v3i3.1267>
- Wardani, K. M. K., YUDISTIRA, C. G. P., SUCIANI, N. K., & KASIANI, K. (2023). Peningkatan Penjualan *Main Course* Menu Pada Prego Restaurant the Westin Resort Nusa Dua – Bali (Pendekatan Menu Engineering). *Jurnal Ganec Swara*, 17(1), 338. <https://doi.org/10.35327/gara.v17i1.406>
- Wijanarko, S., W, A., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Food Product Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 139–144.



JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI