

SKRIPSI

**PENERAPAN SISTEM MENU ENGINEERING DALAM
UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MENU MAIN
COURSE PADA JIMBARAN GARDEN RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KADEK MIA KUSUMA WARDANI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2025

SKRIPSI
PENERAPAN SISTEM MENU ENGINEERING DALAM
UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MENU MAIN
COURSE PADA JIMBARAN GARDEN RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:
NI KADEK MIA KUSUMA WARDANI
NIM 2115834147

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

SKRIPSI
PENERAPAN SISTEM MENU ENGINEERING DALAM
UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MENU MAIN
COURSE PADA JIMBARAN GARDEN RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Di Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Mia Kusuma Wardani

NIM 2115834147

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Menu Main Course Pada Jimbaran Garden Restaurant InterContinental Bali Resort” ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktunya. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak menghadapi kendala, akan tetapi atas bantuan serta dorongan dari berbagai pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam penyusunan penelitian dan telah memberikan dukungan secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.

3. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
 4. Luh Linna Sagitarini, SE., MM selaku dosen pembimbing I, atas waktu bimbingan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
 5. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing II, atas waktu bimbingan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
 6. I Nyoman Benyuh dan Ni Wayan Serni sebagai kedua orang tua penulis terkasih, serta seluruh keluarga besar yang sudah memberikan semangat, motivasi, dukungan finansial, doa dan cinta kasih yang tulus kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
 7. Teman-teman seperjuangan serta sahabat yang selalu memberikan dorongan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
- Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadi lebih baik.

Penulis

Ni Kadek Mia Kusuma Wardani

ABSTRAK

Mia Kusuma Wardani, Ni Kadek. (2025). *Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Pada Jimbaran Garden Restaurant InterContinental Bali Resort*. 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: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par

Kata Kunci: *Menu Engineering, Main Course, dan Margin Kontribusi.*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui menu yang banyak diminati dan kurang diminati, dan juga untuk mengetahui menu yang memiliki margin kontribusi tertinggi dan terendah serta mengklasifikasikan menu-menu yang ada kedalam kategori *menu engineering* pada Jimbaran Garden Restaurant InterContinental Bali Resort. Selain tingkat popularitas dan margin kontribusi penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penjualan makanan. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teknik analisis *menu engineering*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dari 20 menu *main course* yang ada sebanyak 8 menu yang masuk ke dalam tingkat popularitas tinggi dan sebanyak 12 menu yang masuk ke dalam tingkat popularitas rendah. Sedangkan untuk margin kontribusi sebanyak 13 menu yang memberikan margin kontribusi tinggi, dan menu yang memberikan margin kontribusi rendah yaitu 7 item menu dari keseluruhan menu yang ada. Dari 20 menu *main course* yang telah di analisis mendapatkan hasil sebanyak 3 menu *main course* tergolong pada kategori *stars*, 5 menu *main course* tergolong dalam kategori *plowhorse*, sebanyak 10 menu *main course* tergolong pada kategori *puzzles*, dan sebanyak 2 menu *main course* yang tergolong pada kategori *dogs*. Berdasarkan dari hasil analisis ini maka upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penjualan makanan yaitu dengan mempertahankan menu, menjaga kualitas dan meningkatkan harga makanan, melakukan promosi terhadap menu, serta mempertimbangkan untuk melakukan penghapusan menu atau mengganti dengan menu baru.

ABSTRACT

Mia Kusuma Wardani, Ni Kadek. (2025). *The Implementation of Menu Engineering System in an Effort to Increase Sales at Jimbaran Garden Restaurant, InterContinental Bali Resort. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.*

This thesis has been approved and reviewed by Supervisor I: Luh Linna Sagitarini, SE., MM and Supervisor II: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par.

Keywords: Menu Engineering, Main Course, Contribution Margin.

This study aims to identify the most and least popular menu items, determine which items have the highest and lowest contribution margins, and classify each menu item based on the menu engineering matrix at Jimbaran Garden Restaurant, InterContinental Bali Resort. In addition to analyzing popularity and contribution margin, the study also aims to propose strategies to improve food sales. Data collection methods used in this research include observation, interviews, literature study, and documentation. The data analysis technique applied is menu engineering analysis. The results of the study show that out of 20 main course menu items, 8 items fall into the high popularity category, while 12 items are categorized as low popularity. In terms of contribution margin, 13 items generate high contribution margins, whereas 7 items contribute lower margins. Based on the menu engineering analysis, 3 items are classified as Stars, 5 items as Plowhorses, 10 items as Puzzles, and 2 items as Dogs. Based on these findings, several strategies can be implemented to increase food sales, including maintaining current menu offerings, ensuring consistent quality, adjusting pricing, promoting specific menu items, and considering the removal or replacement of underperforming dishes.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hotel	7
2.1.2 Food & Beverage Department.....	7
2.1.3 Restoran	8
2.1.4 Menu	8
2.1.5 Menu Main Course	11
2.1.6 Penjualan.....	12
2.1.7 Menu Engineering	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	16

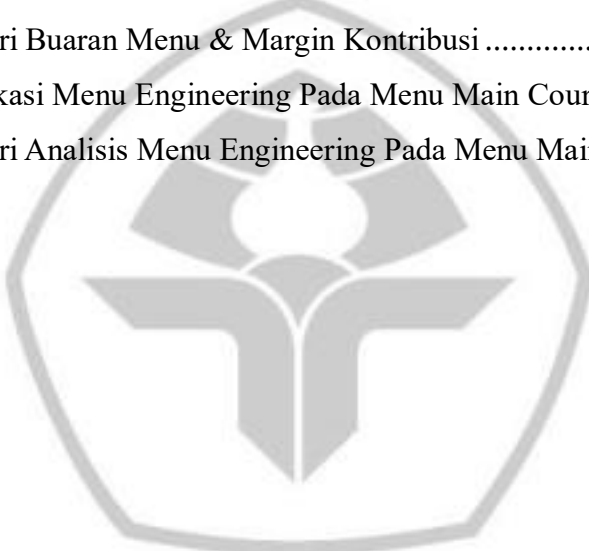
BAB III.....	22
METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian	22
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	22
3.4 Definisi Operasional Variabel	23
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	23
3.5.1 Jenis Data	23
3.5.2 Sumber Data.....	24
3.6 Metode Penentuan Informan.....	25
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	25
3.8 Analisis Data	27
1. Analisis Menu Engineering	27
BAB IV.....	31
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	31
4.1.1 Sejarah Hotel.....	31
4.1.2 Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	33
4.2 Penyajian Hasil-Hasil Penelitian	57
4.2.1 Analisis Menu Engineering Pada Menu Main Course Jimbaran Garden Restaurant.....	59
4.2.2 Upaya yang Dapat Dilakukan Pada Menu Main Course yang Memiliki Margin Kontribusi Dan Popularitas Terendah di Jimbaran Garden Restaurant.....	74
BAB V.....	81
SIMPULAN DAN SARAN	81
5.1 Simpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 matrik kategori item menu dengan pendekatan menu engineering ..	16
Gambar 4. 1 Classic Room Garden View.....	34
Gambar 4. 2 Classic Rooms Singaraja Space Acces	35
Gambar 4. 3 Premium Mezzanine Room Singaraja Lounge Access	35
Gambar 4. 4 Premium Club Lounge Access Room.....	36
Gambar 4. 5 Premium Mezzanine Room Club Lounge Access	37
Gambar 4. 6 One Bedroom Suite Club Lounge Access	38
Gambar 4. 7 Balinese Suite Club Lounge Access	38
Gambar 4. 8 Uluwatu Suite Club Lounge Access	39
Gambar 4. 9 Sanctuary Suite Club Lounge Access	40
Gambar 4. 10 Bukit Suite Club Lounge Access	41
Gambar 4. 11 Pecatu Suite Club Lounge Access	41
Gambar 4. 12 Classica Villa Club Lounge Access	42
Gambar 4. 13 Jivana Villa Club Lounge Access	43
Gambar 4. 14 Taman Gita Restaurant	44
Gambar 4. 15 Jimbaran Garden Restaurant	45
Gambar 4. 16 Sunset Beach Bar & Grill.....	45
Gambar 4. 17 Bella Cucina Restaurant.....	46
Gambar 4. 18 KO Restaurant	47
Gambar 4. 19 The Bar.....	48
Gambar 4. 20 Spa Uluwatu	49
Gambar 4. 21 Ballroom.....	49
Gambar 4. 22 Fitness Center (GYM).....	50
Gambar 4. 23 Salon Kecantikan	51
Gambar 4. 24 Kids Club Planest Trackers	51
Gambar 4. 25 Shop InterConcept	52
Gambar 4. 26 Resort Boutiques.....	52
Gambar 4. 27 Struktur Organisasi F&BKitchen Department 2024 InterContinental Bali Resort.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Menu Dengan Pendekatan Menu Engineering	15
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel Menu Engineering dan Penjualan.....	23
Tabel 3. 2 Klasifikasi Menu Engineering.....	28
Tabel 3. 3 Lembar Kerja Menu Engineering	29
Tabel 4. 1 History of Food Cost.....	58
Tabel 4. 2 Analisis Menu Engineering Worksheet	60
Tabel 4. 3 Analisis Menu Engineering Worksheet	64
Tabel 4. 4 Klasifikasi Bauran Menu	65
Tabel 4. 5 Kategori Buaran Menu & Margin Kontribusi	68
Tabel 4. 6 Klasifikasi Menu Engineering Pada Menu Main Course	69
Tabel 4. 7 Kategori Analisis Menu Engineering Pada Menu Main Course	71



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Data Penjualan Menu Main Course Jimbaran Garden Restaurant Periode Juli – Desember 2024.....	86
Lampiran 2: Pedomanan Wawancara.....	87
Lampiran 3: Hasil Wawancara.....	88
Lampiran 4: Daftar Menu Main Course.....	91
Lampiran 5: Perhitungan Persentase Penjualan.....	92
Lampiran 6: Perhitungan Margin Kontribusi	93
Lampiran 7: Perhitungan Total Penjualan	94
Lampiran 8: Total Margin Kontribusi	95
Lampiran 9: Menu Kategori Stars	96
Lampiran 10: Menu Kategori Plowhorse.....	97
Lampiran 11: Menu Kategori Puzzles.....	98
Lampiran 12: Menu Kategori Dogs	99
Lampiran 13: Proses Wawancara.....	100

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata yang pesat memberikan dampak langsung terhadap peningkatan jumlah dan kualitas akomodasi, termasuk hotel-hotel berbintang yang berlomba-lomba memberikan pelayanan terbaik untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Salah satu elemen krusial dalam pelayanan hotel berbintang adalah unit food and beverage (F&B), yang tidak hanya berfungsi sebagai penyedia konsumsi, tetapi juga sebagai sumber pendapatan yang signifikan dalam struktur bisnis perhotelan. Hotel merupakan salah satu penunjang pariwisata yang dibutuhkan oleh para wisatawan. Oleh Manurung dan Tarmoezi (2002:2) “hotel adalah sebuah gedung yang digunakan untuk tempat penginapan dengan tujuan komersial dan menyediakan jasa layanan secara profesional bagi para tamu termasuk penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas lainnya”. InterContinental Bali Resort adalah salah satu hotel di kawasan wisata Jimbaran yang menawarkan makanan dan minuman.

Penyediaan jasa layanan dan minuman oleh InterContinental Bali Resort dilakukan dengan penyediaan fasilitas seperti *restaurant*. *Restaurant* merupakan salah satu tempat dimana wisatawan bisa mendapatkan makanan dan minuman. *Restaurant* juga semakin berkembang pesat pada era saat ini dan saling bersaing satu dengan yang lainnya, dengan memberikan pelayanan yang terbaik dan menu bervariasi atau menu terunik yang ada di restaurant tersebut dengan tujuan untuk mendapatkan peningkatan penjualan *restaurant*. Jimbaran Garden Restaurant

merupakan salah satu *restaurant* di Intercontinental Bali Resort yang menyajikan masakan Indonesia, *Asian*, *Western* sebagai menu andalan.

Dalam menjalankan kegiatan operasional Jimbaran Garden Restaurant, Jimbaran Garden Restaurant memiliki departemen *Food & Beverage Culinary* yang bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan tamu dalam pelayanan makanan dan minuman yang dapat memberikan keuntungan bagi hotel karena tidak hanya jumlah kunjungan tamu yang menginap saja yang dapat keuntungan bagi hotel.

Menu merupakan salah satu daftar makanan yang tersedia di suatu *restaurant*, menu di *restaurant* sangat penting karena menu yang menarik akan mengunggah selera makan tamu untuk mencoba suatu makanan dan minuman yang ada di *restaurant*. Hal yang sangat berpengaruh dalam menu makanan tersebut, sebuah menu harus menyesuaikan dengan keinginan dan selera tamu. Selain itu menu juga berperan penting untuk mendapatkan keuntungan bagi perusahaan tersebut. Adapun pilihan menu yang ditawarkan di Jimbaran Garden Restaurant mulai dari menu pembuka (*appetizer*), menu utama (*main course*), dan menu penutup (*dessert*).

Jimbaran Garden Restaurant saat ini hanya buka khusus untuk makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*) dengan beberapa menu yang ada. Salah satu varian menu yang di jual pada Jimbaran Garden Restaurant yaitu *Menu Main Course*. *Menu main course* merupakan jenis hidangan pokok yang biasanya dihidangkan pada saat *lunch* dan *dinner* yang dimana ukuran porsinya lebih besar daripada *appetizer*.

Dari data pada Lampiran 1 dapat dilihat bahwa jumlah main course yang di jual di Jimbaran Garden Restaurant yaitu berjumlah 20 menu dimana di antara

semua menu tersebut tentunya tidak semua menu di sukai oleh para tamu namun ada beberapa *menu main course* yang paling sering terjual dan ada juga yang hanya terjual beberapa kali sehingga terjadi ketimbangan terhadap menu tersebut. Berdasarkan dari data tersebut masih ada kecenderungan terhadap beberapa jenis *menu main course* yang dipesan dan jarang terjual dalam jangka waktu yang cukup lama. Adanya penurunan dan kenaikan volume penjualan menyebabkan pendapatan yang diperoleh perusahaan mengalami kerugian karena pendapatan yang terjadi tidak stabil. Untuk mengatasi permasalahan penurunan pada *menu main course* maka dibutuhkan suatu metode yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi di Jimbaran Garden Restaurant, InterContinental Bali Resort.

Berdasarkan latar belakang dan adanya fenomena ini, maka penulis tertarik untuk meneliti permasalahan yang ada dengan judul “Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Menu *Main Course* Pada Jimbaran Garden Restaurant Intercontinental Bali Resort”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah penerapan sistem menu engineering pada *menu main course* di Jimbaran Garden Restaurant InterContinental Bali Resort?
2. Bagaimanakah upaya yang dapat dilakukan pada *menu main course* yang memiliki margin kontribusi dan Popularitas rendah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis penerapan sistem *menu engineering* pada *menu main course* di Jimbaran Restaurant InterContinental Bali Resort
2. Untuk menganalisis *menu main course* yang memiliki margin kontribusi dan popularitas terendah di Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibedakan menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

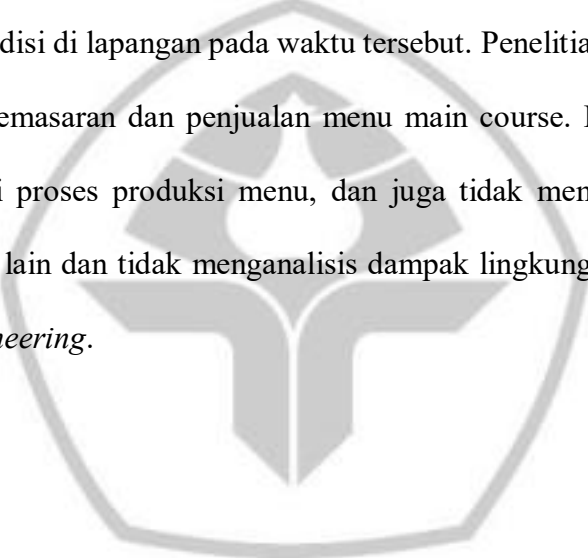
Secara teoritis penelitian ini dapat memberikan pengetahuan untuk menganalisis penerapan sistem *Menu Engineering* untuk meningkatkan penjualan *menu main course* dan digunakan sebagai referensi dalam membuat laporan penelitian lainnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Politeknik Negeri Bali hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi terhadap penelitian yang serupa di masa yang akan datang.
2. Bagi perusahaan hotel Intercontinental Bali Resort, hasil penelitian nantinya akan menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk sumbangan pemikiran kepada pihak manajemen dalam penerapan sistem *menu Engineering* dalam meningkatkan penjualan *menu main course* di Intercontinental Bali Resort.
3. Bagi peneliti sebagai pengalaman yang berguna dalam mengaplikasikan berbagai ilmu dan pengetahuan pada suatu bentuk karya ilmiah.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini berfokus pada penerapan *menu engineering* dalam meningkatkan penjualan menu *maincourse* di Jimbaran Garden Restaurant InterContinental Bali Resort. Dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti menu, harga, promosi, layanan dan kualitas produk. Penelitian ini dilaksanakan di Jimbaran Garden Restaurant Intercontinental Bali Resort, dan proses pengumpulan data dilakukan dalam periode waktu yang terbatas untuk memperoleh data yang sesuai dengan kondisi di lapangan pada waktu tersebut. Penelitian ini dibatasi pada analisis strategi pemasaran dan penjualan menu *main course*. Penelitian ini juga tidak mempelajari proses produksi menu, dan juga tidak membandingkan hasil dengan restaurant lain dan tidak menganalisis dampak lingkungan dari penerapan sistem *menu engineering*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta *professional*”.

2.1.3 Restoran

1. Pengertian Restoran

Menurut Shite dalam (Atmaja, Pambudi, and Wardana 2023) Restoran adalah tempat di mana orang dapat menikmati makanan baik pagi, siang, atau malam, selama jam bukanya. Dan tamu yang makan di sana harus membayar harga yang ditetapkan dan sesuai dengan daftar yang ada di restoran.

Menurut (Li, 2020) Restoran adalah bagian integral dari hotel full-service yang mencakup produksi makanan dan minuman, pelayanan terhadap tamu, dan pengelolaan pengalaman pelanggan yang kompleks. Menurut (Mardiasmo 2020), restoran merupakan suatu ruangan atau tempat dimana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makanan dan minuman bagi tamu yang memerlukannya.

Dari beberapa pengertian yang telah disebutkan, restoran adalah bisnis yang menyediakan makanan dan minuman secara komersil di mana pelanggan harus membayar sesuai dengan menu yang tercantum pada daftar menu.

2.1.4 Menu

1. Pengertian Menu

Menurut Marsum dalam (Bagus et al. 2023) menu adalah daftar makanan yang diikuti oleh harga makanannya yang disajikan pada waktu tertentu seperti *breakfast menu*, *lunch menu*, *dinner menu*. Menurut Sugiarto (2001: 106),

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Menu engineering yang diterapkan di Jimbaran Garden Restaurant di InterContinental Bali Resort sebanyak empat kategori. Kategori *stars* terdapat sebanyak 3 item menu di antaranya yaitu *Rib Eye Steak*, *Prime Fillet Steak*, *Sate Campur*. Kategori *Plowhorse* terdapat sebanyak 5 item menu yaitu di antaranya *Nasi Goreng*, *Mie Goreng*, *Seafood Char Kwey Teow*, *Balinese Ayam Betutu*, *Sop Buntut*. Kategori *Puzzles* terdapat sebanyak 10 item menu yaitu di antaranya *Nasi Campur*, *Jimbaran Crispy Duck*, *Grilled Salmon Platter*, *Rendang Padang*, *Seafood Curry*, *Chicken Yellow Curry*, *Roasted King Prawn*, *French Cut Lamb Chops*, *Barramudi Fillet*. Kategori *Dogs* terdapat sebanyak 2 item menu yaitu di antaranya *Pesmol Barramudi*, *Thai Vegetable Green Curry*.

Jimbaran Garden Restaurant di InterContinental Bali Resort melakukan upaya terhadap menu *main course* yang memiliki margin kontribusi dan populasi rendah yaitu dengan mempertahankan menu, menjaga kualitas dan meningkatkan harga makanan, melakukan promosi terhadap menu, serta mempertimbangkan untuk melakukan penghapusan menu atau mengganti dengan menu baru.

5.2 Saran

1. Bagi Restoran

Restoran, baik yang berada di lingkungan hotel maupun yang beroperasi secara independen, sebaiknya untuk melakukan evaluasi secara rutin terhadap harga bahan makanan atau barang yang mengalami kenaikan signifikan. Hal ini penting dilakukan guna mencari alternatif bahan baku dengan kualitas standar namun harga yang lebih efisien, terutama untuk menu-menu yang memiliki margin kontribusi tinggi namun belum menghasilkan keuntungan maksimal.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Khususnya jurusan pariwisata, dapat memberikan materi tentang menu engineering lebih dalam untuk mahasiswa.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam pengumpulan data, khususnya dalam hal kelengkapan dan konsistensi data penjualan menu yang tersedia. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk tetap menggunakan lokasi penelitian yang sama agar proses pengumpulan data menjadi lebih efisien dan akses terhadap informasi lebih terbuka. Dengan demikian, peneliti dapat melakukan analisis yang lebih mendalam dan akurat terhadap kinerja menu tanpa menghadapi hambatan teknis dalam memperoleh data.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, I Nyoman Pratama Surya, Bondan Pambudi, and Miko Andi Wardana. 2023. "Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 2(5): 1206–24.
- Bagus, Ida, Wijaya Dharma, Made Arya Astina, and I Gusti Made Suka. 2023. "Analisis Strategi Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restaurant Menu Engineering Strategy Analysis in an Effort to Increase Restaurant Revenue." 02(6): 1444–57.
- Di, Air, C V Madina, and Murni Mandailing. 2022. "Analysis Of Prodyction Costs And Cost Of Production On The Selling Price Of Water Madina Murni Mandailng Natal Analisis Biaya Produksi Dan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual." 2(1): 113–18.
- Hapsara, Vriandi, and Calvin Daniel Prasetio. 2023. "Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar." *Journal of Management and Social Sciences* 2(1): 91–100.
- Khoirotun, Ria. 2016. "Kajian Kesesuaian Standar Porsi Pada Menu Makan Siang Lauk Hewani, Lauk Nabati, Dan Sayur Di SD Unggulan Aisyiyah Bantul." *Universitas Muhammadiyah Semarang*: 5–6.
- Mardiasmo (2009:3). 2015. "Efektivitas Dan Kontribusi Penerimaan Pajak Hotel Dan Restoran Terhadap PAD Kota Manado." *Perpajakan* 1(3): 2007–11.
- Mulyono, Herry. 2020. "Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Dan Penjualan Pakaian Muslim Berbasis Web Pada Toko Hidayatullah Jambi." *Manajemen Sistem Informasi* 5(4): 526–38.
- Nuraeni, Winda. 2021. "Pengaruh Volume Penjualan Dan Biaya Produksi Terhadap Laba." *Unikom*: 1–23. <http://elibrary.unikom.ac.id/>.
- Pratiwi, Novita, Juni Trimio Legowo, and Arnes Anandita. 2023. "Penerapan Standard Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Food and Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan." *Mabha Jurnal* 4(2): 112–19.
- Putra, I Komang Gede Marthayana, I Ketut Astawa, and Budi Susanto. 2022. "Menu Engineering Analysis To Improve The Selling Of The Main Course In Clay Craft Restaurant At The Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa." *Jurnal Sains Terapan Pariwisata* 7(1): 57–68.
- Putri, Agnes Angelia, Atat Siti N, and Ai Nurhayati. 2014. "Manfaat Hasil Belajar 'Pengetahuan Bahan Makanan' Pada Praktik 'Pembuatan Main Course Dari Seafood.'" *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* 3(1): 1–11. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/viewFile/6461/4443>.

WARDANI, KADEK MARTINADEVIE KUSUMA, COKORDA GEDE PUTRA YUDISTIRA, NI KETUT SUCIANI, and KASIANI KASIANI. 2023. "Peningkatan Penjualan Main Course Menu Pada Prego Restaurant the Westin Resort Nusa Dua – Bali (Pendekatan Menu Engineering)." *Ganec Swara* 17(1): 338.

Mertayasa, I. G. A. (2019). Analisis Menu dalam Meningkatkan Penjualan Makanan pada Coffee Shop Restoran Puri Saron Denpasar-Bali. *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata*, 14(2).

Ardana, N. (2024). Aplikasi Room Service Food And Beverage Berbasis Web Di hotel Zuri Express Banjarmasin (Doctoral dissertation, Universitas Islam Kalimantan MAB).

Oktaviana, E. P., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Nurhalimah, N., & Darmawan, R. N. (2024). PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MENU GREEN GARDEN SALAD SEBAGAI SALAH SATU UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK KULINER. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 1-10.

Siti, M. H. (2022). Penerapan Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering) Untuk Menentukan Klasifikasi Menu Item Pada Sejalan Coffehouse Kabupaten solok (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT).

Verdi, F. (2024). *PENERAPAN REKAYASA MENU (MENU ENGINEERING) PADA MENU A'LA CARTE UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK (MENU) DI RESTORAN SERAMBI RASA THE BALCONE HOTEL SUITE & RESORT* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT).

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI