

SKRIPSI

**ANALISA RESEARCH AND DEVELOPMENT TERHADAP
MENU ENGINEERING PISANG GORENG INOVATIF
PADA MAYASARI RESTAURANT
DI MAYA UBUD RESORTS & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Andayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**ANALISA RESEARCH AND DEVELOPMENT TERHADAP
MENU ENGINEERING PISANG GORENG INOVATIF
PADA MAYASARI RESTAURANT
DI MAYA UBUD RESORTS & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dewa Gede Andayana
NIM 2415854025**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

ANALISA RESEARCH AND DEVELOPMENT TERHADAP MENU ENGINEERING PISANG GORENG INOVATIF PADA MAYASARI RESTAURANT DI MAYA UBUD RESORTS & SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dewa Gede Andayana
NIM 2415854025**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Analisa *Research and Development* Terhadap Menu *Engineering* Pisang Goreng Inovatif pada Mayasari Restaurant di Maya Ubud Resorts & Spa” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan Skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat 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 dan turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Skripsi serta selaku Pembimbing I.
3. Putu Tika Virginiya. S.Pd., M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis serta selaku Pembimbing II.
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. Seluruh *Team* Manajemen Maya Ubud Resorts & Spa khususnya di bagian F&B *Pastry Kitchen* yang telah dapat menerima penulis untuk melakukan Penelitian di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang

sangat berguna untuk kelancaran penulisan Skripsi ini.

6. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Skripsi.
7. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Penelitian 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.



Penulis

Dewa Gede Andayana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Andayana, Dewa Gede (2025). Analisa *Research and Development* Terhadap *Menu Engineering* Pisang Goreng Inovatif Pada Mayasari Restaurant Di Maya Ubud Resorts & Spa. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par. M.Par. dan Pembimbing II: Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.

Kata kunci: *research and development, menu engineering, pisang goreng inovatif.*

Penelitian ini membahas tentang analisa *research and development* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari Restaurant di Maya Ubud Resorts & Spa. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses dan pengaruh *research and development* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif dan untuk mengetahui keterikatan proses *research and development* terhadap aktivitas *menu engineering* pada Mayasari Restaurant di Maya Ubud Resorts & Spa. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara sebagai data primer dan dokumentasi dan daftar Pustaka sebagai data sekunder. Analisis data yang dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif terhadap data primer dan data sekunder. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *research and development* dengan model ADDIE (*analysis, design, development, implementation, evaluation*) untuk menciptakan menu baru seperti pisang goreng inovatif yang lebih modern pada Maya Ubud Resorts & Spa berkaitan erat dengan *menu engineering* sebagai metode untuk evaluasi menu, hal tersebut diterangkan pada proses implementasi seperti *food cost* dan penetapan harga jual serta evaluasi data penjualan pada *system* yang merupakan dasar dalam analisa *menu engineering*. analisa *research and development* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari Restaurant disimpulkan dengan menggunakan *diagram menu engineering matrix* dari periode penjualan juli 2024 sampai dengan maret 2025 terletak pada kategori “Star” dengan kalkulasi nilai *mix menu* dan *contribution margin* pada masing-masing nilai *average* dengan status “high”. Kedepannya analisa menu dengan menggunakan *menu engineering* dapat dioptimalkan sebagai strategi untuk mengambil keputusan.

ABSTRACT

Andayana, Dewa Gede (2025). Analysis of Research and Development to Innovative Banana Fritter Menu Engineering at Mayasari Restaurant in Maya Ubud Resorts & Spa. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par. M.Par. and Supervisor II: Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd.

Key Word: research and development, menu engineering, innovative banana fritter.

This research discusses the analysis of research and development to innovative banana fritter menu engineering at Mayasari Restaurant in Maya Ubud Resorts & Spa. the purpose of this research is to determine the process and influence of research and development to innovative banana fritter menu engineering and to find out the relevance of research and development process to menu engineering activity at Mayasari Restaurant in Maya Ubud Resorts & Spa. The data collections methods was used observation and interview as primary data and documentation and bibliography as secondary data. Data analysis was carried out using qualitative descriptive analysis of primary and secondary data. The result of this research indicate that application of research and development with ADDIE model (analysis, design, development, implementation, evaluation) to create new menus such as innovative banana fritter to modern style in Maya Ubud Resorts & Spa is closely related with menu engineering as evaluating menu methods, this is explained in the implementation process such as food costs and determining selling prices as well as evaluating sales data in the system which is the basis for menu engineering analysis. The analysis of research and development to innovative banana fritter menu engineering at Mayasari Restaurant was concluded using the menu engineering matrix diagram from the sales period of july 2024 to march 2025 which is in the “Star” category with the calculation of the mix menu and contribution margin value at each average standard value with “High” status. In the future, menu analysis using menu engineering can be optimized as a strategy for making decisions.

DAFTAR PUSTAKA

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
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.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	7
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Hotel (Resorts).....	9
2.1.2 <i>Restaurant</i>	10
2.1.3 <i>Research and Development (R&D)</i>	11
2.1.4 Tradisional <i>Dessert</i>	12
2.1.5 <i>Dessert</i> Inovatif.....	13
2.1.6 <i>Menu Engineering</i>	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	20
3.2 Objek Penelitian.....	20
3.3 Identifikasi Variabel.....	20
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	21
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	23
3.5.1 Jenis Data.....	23
3.5.2 Sumber Data.....	23
3.6 Metode Penentuan Informan.....	24

3.7 Pengumpulan Data.....	25
3.7.1 Observasi.....	25
3.7.2 Wawancara.....	25
3.7.3 Dokumentasi.....	25
3.7.4 Tinjauan Pustaka.....	26
3.8 Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
4.1.1 Sejarah Maya Ubud Resorts & Spa.....	29
4.1.2 Bidang Usaha Maya Ubud Resorts & Spa.....	30
4.1.3 Fasilitas Maya Ubud Resorts & Spa.....	31
4.1.4 Struktur Organisasi.....	33
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	37
4.2.1 Proses <i>Research and Development</i> (R&D) Pisang Goreng Inovatif pada Mayasari <i>Restaurant</i> di Maya Ubud Resorts & Spa.....	37
4.2.2 Analisa <i>Research and Development</i> (R&D) Terhadap <i>Menu Engineering</i> Pisang Goreng Inovatif pada Mayasari <i>Restaurant</i> di Maya Ubud Resorts & Spa.....	66
BAB V KESIMPULAN & SARAN.....	77
5.1 Simpulan.....	77
5.2 Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	84

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Tingkat hunian pada Maya Ubud <i>Resorts & Spa</i> tahun 2023-2024.....	3
Tabel 1.2	<i>Menu Engineering</i> Pisang Goreng Inovatif.....	5
Tabel 3.1	Definisi Operasional Variabel.....	21
Tabel 4.1	<i>Room Type</i> Maya Ubud <i>Resorts & Spa</i>	31
Tabel 4.2	<i>Restaurant & Bar</i> at Maya Ubud <i>Resorts & Spa</i>	31
Tabel 4.3	<i>Pool Type</i> Maya Ubud <i>Resorts & Spa</i>	32
Tabel 4.4	<i>Meeting Room Type</i> Maya Ubud <i>Resorts & Spa</i>	33
Tabel 4.5	<i>Wedding & Entertainment Facilities</i>	33
Tabel 4.6	Hasil <i>Study Banding</i>	40
Tabel 4.7	<i>R&D Design Planner</i>	42
Tabel 4.8	<i>First Trial</i>	46
Tabel 4.9	<i>Recipe Chocolate Sauce & Mascarpone Cream Pat</i>	50
Tabel 4.10	<i>Final Recipe</i> Pisang Goreng Inovatif.....	52
Tabel 4.11	<i>Food Cost</i> Pisang Goreng Inovatif.....	55
Tabel 4.12	<i>Product Quality Check List</i>	61
Tabel 4.13	<i>Sales & Cost Analysis Dessert</i> Pisang Goreng Inovatif.....	65
Tabel 4.14	Analisa <i>Mix Menu</i> R&D Pisang Goreng Inovatif.....	70
Tabel 4.15	<i>Contribution Margin</i> Pisang Goreng Inovatif.....	73
Tabel 4.16	<i>Menu Engineering Matrix</i> Pisang Goreng Inovatif.....	75

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

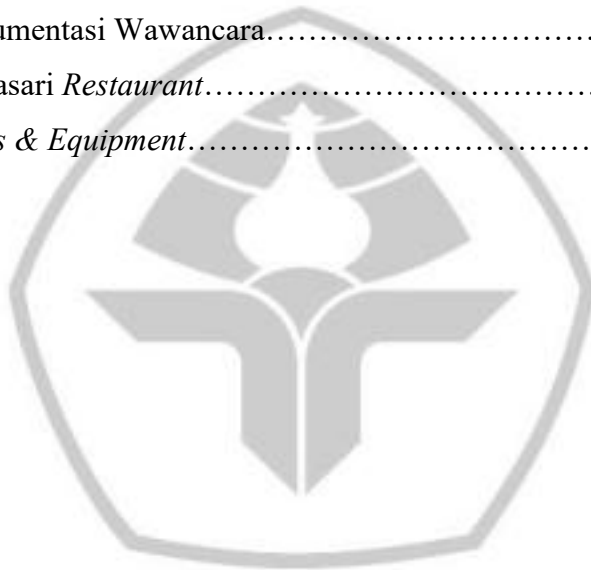
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Menu Engineering Matrix</i>	14
Gambar 3.1 Proses Analisa Data Kualitatif (<i>Interactive Model</i>).....	27
Gambar 4.1 Logo Maya Ubud Resorts & Spa.....	29
Gambar 4.2 <i>Organisation Chart Kitchen Pastry</i>	34
Gambar 4.3 <i>Design</i> Presentasi Pisang Goreng Inovatif.....	43
Gambar 4.4 Pisang Tanduk & Gula Merah.....	45
Gambar 4.5 <i>First Plating Development</i> Pisang Goreng Inovatif.....	48
Gambar 4.6 Presentasi Pisang Goreng Inovatif (<i>Second Trial</i>).....	50
Gambar 4.7 <i>Final</i> Presentasi Pisang Goreng Inovatif.....	51
Gambar 4.8 Photoshoot Pisang Goreng Inovatif.....	59
Gambar 4.9 <i>Temperature Log</i>	62
Gambar 4.10 <i>Template Guest Comment</i>	63
Gambar 4.11 Grafik <i>Revenue</i> Pisang Goreng Inovatif.....	66
Gambar 4.12 <i>Menu engineering Matrix</i> Pisang Goreng Inovatif.....	76

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Pengumpulan Data.....	84
Lampiran 2. Panduan Wawancara.....	85
Lampiran 3. Hasil Wawancara Narasumber 1.....	87
Lampiran 4. Hasil Wawancara Narasumber 2.....	91
Lampiran 5. Hasil Wawancara Narasumber 3.....	94
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara.....	97
Lampiran 7. Mayasari <i>Restaurant</i>	98
Lampiran 8. <i>Tools & Equipment</i>	99



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era Modern ini mempengaruhi perkembangan industri kuliner khususnya di Bali. Dalam sektor industri *Hospitality*, kuliner adalah peluang bisnis yang sangat menjanjikan. Faktor persaingan dan preferensi konsumen seiring berjalannya waktu terus berubah membuat pelaku industri dituntut untuk melakukan inovasi, mengingat permintaan dan ekspektasi konsumen juga ikut berubah. Berkembangnya bisnis kuliner khususnya di Bali merupakan salah satu sektor bisnis yang dapat menopang kemajuan perekonomian dalam skala besar (Chartady, et al., 2024). Maka dari itu pengembangan menu-menu baru yang inovatif dan bergaya modern sangat diharapkan dapat memenuhi dinamika permintaan konsumen. Mengarah pada sajian kuliner tradisional, memungkinkan dapat dikembangkan menjadi hidangan modern berkelas Internasional mengikuti Trend atau *style* yang saat ini masih berlaku.

Pisang goreng merupakan makanan tradisional yang keberadaannya masih banyak beredar di pasaran, baik dijual secara kaki lima maupun dihidangkan dalam jamuan upacara. Potensi besar yang dimiliki oleh pisang goreng dapat dikembangkan menjadi *dessert* yang inovatif dengan *value* yang tinggi berdasarkan popularitas dari hidangan ini khususnya di Bali dan berkaitan dengan hasil pertanian lokal. Pengembangan menu tradisional menjadi hidangan modern juga salah satu upaya dalam pelestarian kearifan lokal di bidang kuliner serta mendukung penggunaan komoditi lokal yang lebih banyak agar perputaran ekonomi lokal semakin meningkat

secara signifikan (Foeh, 2020). Dalam industri *restaurant*, transformasi hidangan tradisional melalui pengembangan inovasi yang modern dapat menambahkan nilai jual dari sebuah produk dan salah satu metode pendekatan yang strategis untuk menerima tantangan pasar yang kompetitif dan pembentukan karakter *restaurant* (Stevenson, 2018).

Dalam persaingan bisnis di industri kuliner, perlu melakukan pengembangan produk atau *research and development* (R&D) yang bertujuan untuk menambah *value* dari suatu produk dan penciptaan menu baru untuk setiap *restaurant* agar mampu menghadapi persaingan di era modern ini. *Research and development* (R&D) merupakan aktivitas pengembangan produk yang berkaitan terhadap multidisiplin yang tertuju pada pengembangan desain, proses, kualitas, inovasi, teknologi, pemasaran dan pengoperasionalan bisnis (Sugiyono, 2015). Mayasari *Restaurant* yang terletak di Maya Ubud Resorts & Spa adalah salah satu Modern *Bistro Restaurant* di Ubud yang menyadari pentingnya berinovasi dengan proses aktivitas R&D yang terorganisir untuk pengembangan pisang goreng yang inovatif sebagai bagian dari menu andalan mereka.

Berkaitan dengan aktivitas R&D, *Menu engineering* adalah salah satu faktor pendukung yang bisa menjadi penyelaras aktivitas di dalam proses R&D seperti *food cost analysis*, *selling price*, dan evaluasi terhadap performa penjualan menu. *Menu engineering* dapat digunakan sebagai strategi yang efektif dalam menganalisa penjualan menu pada *restaurant* (Ramzani et al., 2019). Dalam teori Kasavana & Smith, aktivitas *menu engineering* meliputi penghitungan kolaborasi antara *Mix Menu* (MM) yaitu tingkat penjualan menu dan *Contribution Margin* (CM) yaitu nilai *gross profit* yang dapat disimpulkan dengan klasifikasi *Matrix* yang terdiri dari *Star*,

Plowhourse, Puzzel dan Dog. Menu engineering tidak hanya menyangkut dengan profitabilitas produk, melainkan mencakup juga tentang penyajian menu yang mengesankan untuk pelanggan (Boyle, 2012).

Maya Ubud Resorts & Spa dengan reputasi *Luxury Hotel* yang tinggi, wajib menjaga standar kualitas yang *excellent* terutama dalam mempresentasikan menu. Target pasar yang detail dan keinginan tamu yang berbeda merupakan sebuah tantangan yang dapat memacu keinginan untuk menganalisa aktivitas R&D dalam penciptaan atau pengembangan menu baru (Nur'aini, 2020). Mayasari *Restaurant* sebagai *outlet* F&B utama di resort ini, berupaya untuk memenuhi tantangan tersebut dan selalu melakukan inovasi terhadap menu yang menjadi *signature*. Adapun persentase jumlah tamu yang menginap di resort ini dari tahun 2023 sampai dengan tahun 2024 berdasarkan kewarganegaraan tamu adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Tingkat hunian pada Maya Ubud Resorts & Spa tahun 2023-2024

<i>Guest Nationality</i>	<i>Occ. 2023 (%)</i>	<i>Occ. 2024 (%)</i>	<i>Occ. Progress (%)</i>
Australia	20%	21%	+1%
Korea Selatan	7%	10%	+3%
Perancis	5%	6%	+1%
India	5%	10%	+5%
Jepang	7%	4%	-3%
Indonesia	5%	6%	+1%
Jerman	8%	9%	+1%
U.S.A.	9%	10%	+1%
Belanda	3%	2%	-1%
Kanada	3%	2%	-1%
Lain-Lain	5%	6%	+1%
<i>Average (%)</i>	77%	86%	+9%

Sumber: *Front Office Department*, Maya Ubud Resort & Spa, Desember, 2024.

Berdasarkan tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa dari awal tahun 2023 sampai penghujung tahun 2024 terjadi peningkatan jumlah *occupancy* rata-rata dari 77% sampai 86% atau meningkat sebanyak 9%. Melihat isi tabel tersebut, diketahui jumlah tamu yang menginap sesuai dengan kewarganegaraan beberapa mengalami

peningkatan seperti Australia, Korea Selatan, Perancis, dan terutama India serta beberapa mengalami penurunan seperti Jepang dan Kanada. Berbedanya kewarganegaraan tamu yang menginap di Maya Ubud Resorts & Spa menyebabkan adanya perbedaan selera didalam pemilihan jenis makanan yang menjadi *concern* manajemen, akan tetapi perbedaan tersebut bisa menjadi ajang promosi hidangan tradisional yang sudah ditransformasi menjadi hidangan modern melalui pengembangan inovatif atau R&D.

Pemaparan tabel diatas dapat diketahui fenomena yang terjadi di Mayasari *Restaurant* bisa dipengaruhi oleh perilaku tamu berdasarkan kewarganegaraan di dalam menentukan hidangan *dessert*. Dengan adanya fenomena tersebut dan melalui program implementasi R&D dari *Corporate Chef* dan Manajemen untuk memajukan hidangan lokal yang berbasis hasil pertanian dan sumber daya alam yang ada di Bali serta salah satu syarat *assessment program* Tri Hita Karana, maka terciptanya peluang besar yang secara tidak langsung untuk mengembangkan pisang goreng yang tradisional menjadi inovatif atau modern dengan memadukan gaya memasak *gastronomy* yang merupakan gaya memasak dengan menggunakan teknik dan peralatan modern seperti *sous vide*, *induction* dan teknik *infused* serta sebagai *signature dessert* pada Mayasari *Restaurant* dengan menggunakan 90% *ingredient* yang di *supply* oleh petani dan *supplier* lokal seperti pisang tanduk, *cacao bean*, *palm sugar*, bunga kamboja yang mana bahan-bahan tersebut tidak mengenal musim panen. Akan tetapi, kurangnya penelitian tentang pengembangan hidangan *dessert* tradisional yang diimbangi dengan dokumentasi analisa proses R&D dalam bidang bisnis *restaurant* menjadi gap yang harus dikaitkan dalam penelitian ilmiah (Simanjuntak, et al., 2022).

Faktor *Sustainability* yang terkandung dalam pengembangan menu inovatif menjadi buah pikir penting untuk penelitian ini. Menjaga kualitas mutu jangka panjang, pemberdayaan SDM di dalam implementasi R&D, dan menyajikan standar produk yang teratur merupakan prioritas untuk memenuhi keberhasilan yang *sustainable*. Memaksimalkan *empower* dalam implementasi pengembangan produk menjadi poin utama di dalam upaya modernisasi dan penciptaan menu yang inovatif dan mempresentasikan nilai seni didalamnya serta menguntungkan secara finansial (Wakerhauser, 2017). Keterkaitan analisis R&D terhadap *menu engineering* menjadi poin penting dalam bisnis kuliner. Hal tersebut tidak luput terhadap pisang goreng inovatif yang menjadi *signature dessert* pada Mayasari Restaurant dari awal menu tersebut di *launching* selama 6 bulan penjualan, yaitu dari bulan juli sampai desember. Perlu dilakukan analisa dan observasi pada penjualan pisang goreng inovatif agar *research and development* yang diimplementasikan sesuai dengan harapan, serta perlu diklasifikasikan ke dalam *menu engineering matriks* sebagai kesimpulan atau hasil analisis penjualan setiap bulannya. Berikut adalah hasil analisa penjualan pisang goreng inovatif pada Mayasari Restaurant yang mana diklasifikasikan ke dalam *menu engineering matriks* pada periode juli sampai desember 2024:

Table 1.2 Menu Engineering Pisang Goreng Inovatif

No	Month (2024)	Selling Price	Food Cost	Mix Menu		CM	AV MM %	AV CM	CM Cate.	MM Cate.	Menu Engineering matriks
				Sold	%						
1	July	85.000	22.796	60	9,39	62.204	7%	62.419	Low	High	Plow horse
2	August	85.000	23.197	126	12,27	61.803	7%	62.612	Low	High	Plow horse
3	September	85.000	24.098	82	11,29	60.902	7%	61.683	Low	High	Plow horse
4	October	85.000	24.268	99	10,50	60.732	7%	59.825	High	High	Star
5	November	85.000	24.530	90	12,97	60.470	7%	57.480	High	High	Star
6	December	85.000	24.940	83	12,39	60.060	7%	59.267	High	High	Star

Sumber: F&B Kitchen Dept, Maya Ubud Resorts & Spa, Januari, 2025

Berdasarkan tabel 1.2, maka dapat disimpulkan bahwa *menu engineering matriks* pisang goreng inovatif dari bulan juli sampai september berada pada kelas *Plow horse* sedangkan dari bulan oktober sampai desember berada di kelas *Star*. Jadi ada peningkatan kelas yang terjadi pada penjualan pisang goreng inovatif di Mayasari *Restaurant* selama 6 bulan dari awal menu tersebut di *launching* sesuai dengan analisa *menu engineering*. Dalam analisa tabel diatas, menunjukan bahwa pentingnya proses *research and development* memberikan pengaruh terhadap *menu engineering* dari pisang goreng inovatif.

Sesuai dengan pemaparan di atas, penelitian tentang “Analisa *Research and Development* terhadap *Menu Engineering* Pisang Goreng Inovatif pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa” sangat relevan untuk dilakukan. Penelitian ini sangat diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan industri kuliner di sektor *hospitality*, khususnya dalam modernisasi transformasi makanan tradisional menjadi menu modern yang memiliki *value* menguntungkan. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi referensi untuk pelaku usaha *hospitality* dalam implementasi R&D hidangan menu inovatif sesuai dengan tantangan pasar modern.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka dapat diuraikan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses *research and development* (R&D) pisang goreng inovatif pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa ?
2. Bagaimana analisa *reseach and development* (R&D) terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis proses *research and development* (R&D) pisang goreng inovatif pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa.
2. Untuk menganalisis *reseach and development* (R&D) terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis penelitian dengan uraian sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dari penelitian ini adalah sebagai penelitian yang diharapkan dapat menambah wawasan dalam proses analisis *research and development* (R&D) menu yang inovatif, pengaplikasian ide gagasan penciptaan menu baru, serta berkontribusi dalam literatur khususnya dibidang R&D *traditional dessert* menjadi *dessert* yang inovatif dan *Menu Engineering*, sehingga penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai analisa *research and developments* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif serta penambahan daftar Pustaka.

2. Bagi Perusahaan

Hasil Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi Perusahaan di dalam pengambilan keputusan mengenai analisa *research and development* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif dan

dokumentasi pengembangan kuliner tradisional menjadi hidangan inovatif dan modern pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa.

3. Bagi Peneliti

Manfaat dari penelitian ini bagi penulis adalah untuk menambah wawasan serta literatur didalam melakukan implementasi *research and development* sebuah menu tradisional menuju modernisasi *dessert* yang inovatif sekaligus menganalisa *menu engineering* dan pengaplikasian teori yang pernah dipelajari baik dalam perkuliahan maupun pengalaman bekerja.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk menganalisa proses *research and development* (R&D) terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif yang ada pada Mayasari *Restaurant* di Maya Ubud Resorts & Spa atau menganalisa proses transformasi hidangan pisang goreng yang tradisional menjadi sajian modern yang berkelas serta menganalisa *value* penjualannya. *Element* penting dalam penelitian ini adalah analisa R&D dan *menu engineering*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis mengenai analisa *research and development* terhadap *menu engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari Restaurant di Maya Ubud Resorts & Spa, menyimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

- 5.1.1 Proses *research and development* pisang goreng inovatif yang dianalisa, menunjukkan bahwa penciptaan sebuah menu baru atau transformasi hidangan tradisional dibutuhkan perencanaan yang pasti dengan beberapa tahapan proses berdasarkan tujuan pelestarian dan modernisasi yang *related* dengan kebutuhan bisnis. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis pada variabel *research and development* yang diterapkan pada Maya Ubud Resorts & Spa sejalan dengan teori dari Sugiyono yang menerapkan model atau indikator ADDIE (*analysis, design, development, implementation* dan *evaluation*). Analisa proses *research and development* pisang goreng inovatif yang diteliti menyimpulkan bahwa dalam proses transformasi hidangan tradisional yaitu pisang goreng melalui beberapa tahapan proses yang tersusun secara sistematis dan memperhatikan dari sisi bisnis sesuai dengan perkembangan pada industri kuliner. Tahapan tersebut terdiri dari proses analisa objek untuk menetapkan konsep dan gagasan, perencanaan aktivitas

R&D dan presentasi, uji coba (*trial & testing*), implementasi administratif & *production* serta evaluasi berdasarkan *guest satisfaction* dan *revenue*.

- 5.1.2 Berdasarkan hasil wawancara mengenai variabel *menu engineering*, ditemukan bahwa untuk menganalisa hasil dari *proses research and development* pisang goreng inovatif terhubung pada aktivitas *menu engineering* yang mana beberapa aktivitas dari indikator implementasi dan evaluasi dalam variabel *research and development* merupakan *database* untuk menganalisa *revenue* ke dalam *menu engineering* seperti, *food cost*, penetapan harga jual, *lauching menu* dan observasi *cost & sales analysis* atau penjualan dari periode penelitian. Variabel *menu engineering* berdasarkan penerapannya pada Maya Ubud Resorts & Spa sesuai dengan teori Kasavana dengan indikator analisis *Menu Mix & Contribution Margin* serta *Menu Engineering Matrix* yang didukung dan sejalan dengan beberapa jurnal penelitian yang digunakan sebagai literatur tambahan. Analisa *Research and Development* terhadap *Menu Engineering* pisang goreng inovatif pada Mayasari Restaurant di Maya Ubud Resorts & Spa menyimpulkan bahwa posisi *matrix* pisang goreng inovatif berdasarkan analisis penjualan dari bulan juli 2024 sampai dengan bulan maret 2025 terletak pada kategori *Star* dengan perincian nilai *menu mix* dan *contribution margin* pada kategori sama-sama tinggi atau diatas rata-rata. Dalam penelitian ini menunjukan bahwa proses *research and development* pisang goreng inovatif berdampak positif terhadap penjualan *dessert* dan bisnis pada Mayasari Restaurant dengan menggunakan metode analisa *menu engineering*.

5.2 Saran

Berdasarkan pada kesimpulan diatas, Berikut merupakan beberapa saran yang dapat diberikan kepada Maya Ubud Resorts & Spa, yaitu:

- 5.2.1 Meningkatkan Implementasi hasil *research and development* pisang goreng inovatif dengan selalu melakukan *proper test* setiap bulannya dengan *Corporate Chef, Executive Chef, Pastry Chef* dan *FB Manager* Maya Ubud Resorts & Spa sebagai metode evaluasi dengan tujuan untuk menjaga konsistensi, kualitas dan standar.
- 5.2.2 Meningkatkan harga jual Pisang Goreng Inovatif pada Mayasari *Restaurant* yang disebabkan oleh peningkatan harga bahan baku yang mempengaruhi *food cost* dari 27% menjadi 30% pada periode 9 bulan penjualan dan melakukan *bundling promo* untuk *breakfast* sampai *afternoon tea* dengan *Special Coffee* seperti Rp 150.000 *for Coffee & Pisang Goreng* sebagai strategi untuk meningkatkan *revenue*.
- 5.2.3 Modernisasi hidangan tradisional pisang goreng inovatif perlu didukung dengan dokumentasi data sebagai literatur untuk penelitian atau R&D hidangan tradisional selanjutnya. Dokumentasi data yang dimaksud dapat berbentuk dokumen digital seperti *analysis form, matrix* dan *product development logbook* yang bersifat khusus sesuai dengan perkembangan industri kuliner.

Dengan menerapkan saran diatas, diharapkan Maya Ubud Resorts & Spa lebih optimal dalam hal penciptaan menu baru dan modernisasi hidangan tradisional Indonesia berbasis bisnis dengan penerapan aktivitas *research and development* yang

berkaitan langsung terhadap *menu engineering* sebagai media evaluasi dan *cost analysis*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, L. A., HS, S., Muniarti, P., Nanda, I., Retnandari, S. D., Wulandari, . . . Purba, S. (2021). *Metodelogi Penelitian Analisis Data Comprehensive*. Cirebon: Penerbit Insania.
- Boyle, T. (2012). *Plating For Gold A Decade Of Dessert*. Hoboken, New Jersey: Jhon Wiley & Sons, inc.
- Burns, A. C., & Veeck, A. (2020). *Marketing Research Ninth Edition*. New York: Pearson Education.
- Chartady, R., Salihi, Pardede, R. M., Yanto, M., Mahfuddin, R., & Zulaika, N. (2024). *Akuntansi Pariwisata & Perhotelan*. Pasaman Barat, Sumatra Barat: Cv. Azka Pustaka.
- Eddyono, F. (2019). *Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Foeh, J. E. (2020). *Perencanaan Bisnis Aplikasi Dalam Bidang Sumber Daya Alam*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Freeman, C. (2013). *Modern Art Dessert*. New York: United States by Ten Speed Press.
- Iba, Z., & Wardhana, A. (2023). *Metode Penelitian*. Purbalingga: CV Eureka Media Aksara.
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata Dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.
- Maemunah, M., Minggu, A. M., Kustina, K. T., Siahian, A. M., Manu, C. D., Lazuardi, Y., & Safrizal. (2023). *Akuntansi Manajemen (Sistem dan Analisis)*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Nur'aini, F. (2020). *Teknik Analisis SWOT*. Yogyakarta: Penerbit ANAK HEBAT INDONESIA ISBN-el: 978-623-244-404-1.
- Simanjuntak, M., Banjarnahor, A. R., Handiman, U. T., Permadi, L. A., Murdana, I. M., Nasrulloh, . . . Patiung, M. (2022). *Perancangan Model Bisnis Pariwisata*. Sitoluama: Penerbit Yayasan Kita Menulis.
- Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management Thirteenh Editions*. New York: McGrawn-Hill Education.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian dan Pengembangan (Research And Development/R&D)*. Bandung: ALFABETA CV.

Wakerhauser, C. (2017). *Modern French Pastry Innovative Techniques, Tool and Design*. Salem, MA 01970: Page Street Publishing Co.

Agustina, A., & Sutisna, S. (2020). Ruang Komunal Kue Tradisional Di Senen. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 2(2), 1639. <https://doi.org/10.24912/stupa.v2i2.8503>

Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>

Askarizadeh, M., & Shirazi, S. B. (2022). Brief review of food industry R&D. *International Journal of Innovation in Agriculture Sciences and Rural Development*, 2(3), 25–37. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/accounting>

Bagus Putu Ekadharma Susila, & Surya Nugraha. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan 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>

Herlina Herlina, Sri Utami, E., & Soekarno, S. (2022). Pengembangan Usaha Pisang Sale Goreng Melalui Rekayasa Proses. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 119–124. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v7i1.2936>

Hertanti, L. F., & Santoso, B. (n.d.). *Gastronomy and Culinary Art CONSUMER RESPONSE ANALYSIS TO FOOD QUALITY OF FERMENTED CASSAVA ICE CREAM* (Vol. 1, Issue 2). <http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronary>

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.

Purwaningsih, I., Hardiyati, R., Zulhamdani, M., Laksani, C. S., & Rianto, Y. (2021). Current Status of Functional Foods Research and Development in Indonesia: Opportunities and Challenges. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 83–91. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.83>

Putra, Y. P. (2017). Lesson Learned: Nature and Waterfront Architecture (Case Study: Resort). *Seminar Nasional Cendekiawan Ke, 3*, 273–284.

Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 33–40. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100>

Rajan, A. (2023). Gastronomic evolution: A review of traditional and contemporary

Food Culture. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(2), 62–76.
<https://www.chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/80>

Ramzani, R., Pranita, D., & Auliya, A. (2019). Analysis of Menu and Menu Engineering Planning in Pastry Departments in Mercure Hotel Jakarta Simatupang. *Journal of Indonesia Tourism and Policy Studies*, 4(2).
<https://doi.org/10.7454/jitps.v4i2.87>

Tiyana, F. S., Susanto, B., & Winarno, P. M. (2022). The Influence of Knowledge Creation and Knowledge Sharing on Product Development with Product Innovation Mediation Empirical Study on The R&D Food Industry. *International Journal of Social Service and Research*, 2(10), 904–919.
<https://doi.org/10.46799/ijssr.v2i10.167>

Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>

