

SKRIPSI

**ANALISIS MENU ENGINEERING SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN PENJUALAN COCKTAIL DI SUNDARA BAR
FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Made Alan Dwiky Wiryatama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat dan karunia-Nya, kami dapat menyelesaikan penulisan ini dengan lancar. Penulisan ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *menu engineering* sebagai upaya peningkatan penjualan *cocktail* di Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Melalui kajian ini, Saya berharap dapat memberikan wawasan tentang bagaimana strategi menu yang tepat dapat meningkatkan daya tarik dan profitabilitas menu *cocktail* di Sundara Bar, yang terkenal sebagai salah satu destinasi utama di Bali.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, dunia akademik dan manajemen pariwisata di masa yang akan datang. Dengan penuh rasa syukur, penulis akan menyampaikan penghargaan khusus kepada pihak-pihak yang telah membimbing selama menyelesaikan Skripsi ini yaitu:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama proses pembelajaran.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan begitu banyak bimbingan, dorongan dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT sebagai pembimbing utama yang selalu memberikan arahan dan bimbingan, saran dan motivasi kepada penulis.

6. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., sebagai pembimbing pendamping yang selalu memberikan arahan dan bimbingan, saran dan motivasi kepada penulis
7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Petinggi dan staff Four Season Resort Bali at Jimbaran untuk memberikan informasi yang dibutuhkan dalam skripsi ini.



Penulis

Dewa Made Alan Dwiky Wiryatama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

ABSTRAK

Wiryatama, Dewa Made Alan Dwiky. (2025). *Analisis Menu Engineering Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Cocktail Di Sundara Bar Four Seasons Resort Bali At Jimbaran*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT., dan Pembimbing II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.

Kata Kunci : Menu engineering, cocktail, peningkatan penjualan cocktail, dan penjualan

Penelitian ini tujuannya untuk menganalisa *menu engineering* dalam upaya meningkatkan penjualan minuman *cocktail* di Sundara Bar. Penelitian ini dilakukan di Sundara Bar *Four Seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay. Objek penelitian ini adalah penjualan minuman *cocktail* di Sundara Bar, *Four Seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay. Fokus penelitian ini adalah penerapan analisis *menu engineering* sebagai strategi untuk meningkatkan penjualan minuman *cocktail* di Sundara Bar. Penelitian ini menggunakan metode analisis data yang dipergunakan dalam penelitian adalah analisis *menu engineering* dan teknik analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan : (1) hasil penelitian menunjukkan terdapat 7 menu tidak populer dan tidak menguntungkan (Dogs). (2) hasil menunjukkan terdapat 4 menu populer tetapi keuntungannya rendah (Plowhorses). (3) hasil terdapat 5 menu menguntungkan tetapi kurang populer (Puzzle). (4) hasil penelitian menunjukkan terdapat 4 menu populer dan menguntungkan (Star).

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Wiryatama, Dewa Made Alan Dwiky. (2025). *Analisis Menu Engineering Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Cocktail Di Sundara Bar Four Seasons Resort Bali At Jimbaran*. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT., and Supervisor II: Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.

Keywords: Menu engineering, cocktail, increasing cocktail sales, and upselling

This research aimed to analyze menu engineering as an effort to increase cocktail sales at Sundara Bar. The study was conducted at Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. The object of this research was the cocktail sales at Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. The focus of this research was the implementation of menu engineering analysis as a strategy to improve cocktail sales at Sundara Bar. This study used data analysis methods, including menu engineering analysis and descriptive analysis techniques. The results of this research showed that: (1) there were 7 cocktail menu items that were neither popular nor profitable (Dogs); (2) there were 4 cocktail menu items that were popular but had low profitability (Plowhorses); (3) there were 5 cocktail menu items that were profitable but not popular (Puzzles); and (4) there were 4 cocktail menu items that were both popular and profitable (Stars).

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Menu.....	7
2.1.2 Menu Engineering	8
2.1.3 Penjualan	14
2.1.4 <i>Cocktail</i> dan <i>Signature Cocktail</i>	14
2.1.5 <i>Bar</i>	14
2.1.6 <i>Restaurant</i>	15
2.1.7 <i>Resort</i>	16

2.2 Penelitian Terdahulu.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Identifikasi Variabel	21
3.4 Definisi Operasional Variabel	21
3.5 Jenis Data dan Sumber Data.....	23
3.5.1 Jenis Data.....	23
3.5.2 Sumber Data	23
3.6 Metode Pengumpulan Data	24
3.6.1 Wawancara	24
3.6.2 Observasi	25
3.6.3 Dokumentasi.....	25
3.6.4 Studi Pustaka	26
3.7 Teknik Analisis Data.....	28
3.7.1 Analisis Menu <i>Engineering</i>	30
3.7.2 Teknik Analisis Data Deskriptif Kualitatif	34
BAB IV. PEMBAHASAN.....	39
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	39
4.1.1 Profil <i>Four Season Resort</i> Bali at Jimbaran Bay	39
4.1.2 Sejarah Profil <i>Four Season Resort</i> Bali at Jimbaran Bay	39
4.1.3 Fasilitas Hotel yang dimiliki	42
4.1.4 Fasilitas lainnya.....	45
4.1.5 Struktur Organisasi	47
4.2 Penyajian Hasil – hasil Penelitian	49
4.2.1 Analisis Menu <i>Engineering</i> Terhadap <i>Signature Cocktail</i> di Sundara Bar	49
4.2.2 Strategi <i>Menu Engineering</i> Dalam Meningkatkan Penjualan Minuman <i>Cocktail</i> di Sundara Bar	51
4.2.3 Usaha Yang Dapat Dilakukan Oleh Pihak <i>Management</i> Dalam	62
Upaya Meningkatkan Penjualan Pada Sundara Bar	

DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	67



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penjualan <i>Signature Cocktail</i> Periode Mei – Juli 2024	3
Tabel 2.1 Klasifikasi <i>Menu Dengan Pendekatan Menu Engineering</i>	11
Tabel 2.2 Matrik Katagori Item Menu Engineering	13
Tabel 2.3 Hasil Penelitian Terdahulu yang Relevan	18
Tabel 3.1 Variabel Dan Indikator	22
Tabel 3.2 Pengisian Angka <i>Menu Engineering</i>	31
Tabel 4.1 Jenis Type Kamar	40
Tabel 4.2 Penjualan Kelompok <i>Cocktail</i> Sundara Bar Mei – Juli 2024.....	48
Tabel 4.3 Klasifikasi Bauran Menu Minuman <i>Cocktail</i>	53
Tabel 4.4 Kategori Bauran Menu & Margin Kontribusi	55
Tabel 4.5 Klasifikasi Menu Engineering pada Minuman <i>Cocktail</i>	56
Tabel 4.6 Kategori Analisis Menu Engineering	57

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.3 Gambar Matriks <i>Menu Engineering</i>	33
Gambar 4.1 Logo Four Seasons Bali At Jimbaran Bay	38
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department	47
Gambar 4.3 Menu Signature Cocktail Spritual Healing	66
Gambar 4.4 Screenshoot promosi Instagram Sundara Bar	68
Gambar 4.5 Screenshoot promosi Instagram Sundara Bar	70
Gambar 4.6 Arak Infused	73
Gambar 4.7 Screenshoot promosi Instagram Sundara Bar	78
Gambar 4.8 Strategi Menu Engineering meningkatkan penjualan.....	79



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	73
Lampiran 2 Menu Sundara Bar.....	75
Lampiran 3 Cocktail Costing Menu (Spritual Healing)	79
Lampiran 4 Foto Dokumentasi	80



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Resort adalah destinasi wisata yang dirancang untuk memenuhi berbagai kebutuhan wisatawan, baik untuk rekreasi, relaksasi, maupun pengalaman budaya. Tempat ini biasanya mencakup fasilitas penginapan, rekreasi, kuliner, dan kegiatan hiburan yang terintegrasi (Medlik & Ingram, 2000). Lokasi semacam ini merupakan tempat yang mengombinasikan fasilitas akomodasi dengan berbagai aktivitas rekreasi dan hiburan. Resort biasanya berlokasi di area yang memiliki daya tarik alam atau budaya, seperti pantai, pegunungan, atau daerah bersejarah.

Restaurant menjadi fasilitas yang sering dikunjungi oleh tamu, karena memudahkan mereka dalam memenuhi kebutuhan konsumsi tanpa harus keluar dari area hotel. *Bar* adalah salah satu bagian dari restaurant yang berfungsi sebagai tempat pembuatan dan penyajian minuman, baik beralkohol maupun non-alkohol, kepada para tamu Wijayanto, (2019). Secara komersial, bar diorganisasikan dengan fasilitas yang memadai, dan dapat ditemukan di dalam hotel atau berdiri sendiri di luar hotel. Orang yang bertugas meracik dan menyajikan minuman disebut sebagai bartender. Pada umumnya, hotel berbintang lima memiliki lebih dari satu bar untuk memberikan fasilitas hiburan yang lengkap, sehingga dapat memenuhi beragam kebutuhan dan pengalaman para tamu.

Four Season Resort Bali at Jimbaran salah satu *resort* berbintang 5 (lima) Memiliki fasilitas yang lengkap dengan total kamar 119, terdapat 5 buah restaurant dan bar, dari lima restoran dan bar yang dimiliki oleh Four Seasons Resort Bali at

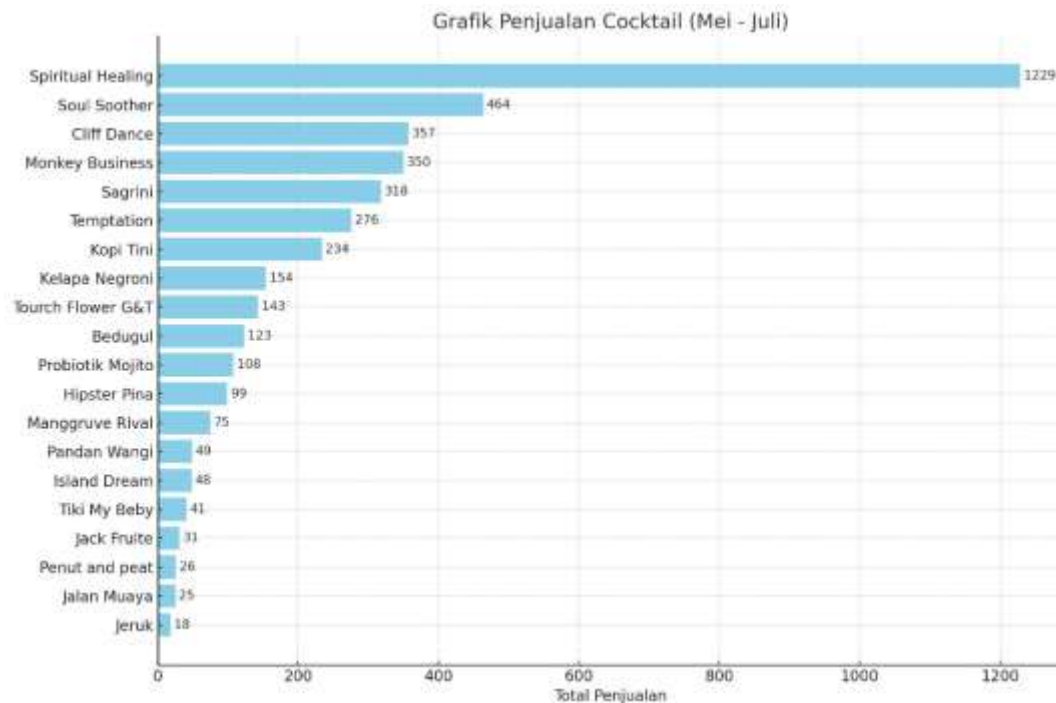
Jimbaran, Sundara Bar yang terletak di tepi Pantai Muaya Jimbaran merupakan yang paling diminati oleh wisatawan.

Salah satu minuman yang populer adalah *cocktail* atau minuman yang dibuat dengan mencampurkan *liquor* atau minuman beralkohol hasil distilasi (penyulingan) yang memiliki kandungan alkohol tinggi, dengan kandungan di atas 20% ABV (*alcohol by volume*), kemudian dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya, seperti jus buah segar, sirup beraroma, atau elemen alami seperti daun mint, rosemary, atau kulit jeruk sehingga menghasilkan satu kesatuan rasa yang dinamakan cocktail. Cocktail adalah campuran dari dua atau lebih bahan minuman, yang biasanya mengandung satu jenis minuman beralkohol dan dikombinasikan dengan bahan non-alkohol seperti jus, soda, atau sirup, yang disajikan dengan presentasi menarik Michael L. Kasavana, (2021).

Sekian banyak minuman *cocktail* yang ditawarkan, Penelitian ini menekankan pada analisis *signature cocktail*, yaitu jenis *cocktail* khas yang menjadi ciri khas dari Sundara Bar atau bisa di artikan sebagai minuman yang dirancang dengan resep khusus dan sering kali menjadi favorit atau identitas dari suatu bar itu sendiri.

Hasil penjualan pada periode Mei- Juli 2024 dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut ini:

Tabel 1.1 Penjualan Signature Cocktail Periode Mei – Juli 2024



Gambar 1.1 Grafik Penjualan Cocktail

Sumber : Data Penjualan Signature Cocktail Periode Mei – Juli 2024 Di Sundara Bar

Gambar 1.1 menunjukkan kecenderungan terhadap beberapa minuman *cocktail* yang sering dipesan dan yang jarang dipesan oleh tamu dalam waktu yang cukup lama. Faktor-faktor seperti promosi, kualitas, dan warna produk memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penjualan. Usaha yang dikelola harus mengalami peningkatan dari segi pendapatan. Metode yang tepat diperlukan untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi di Sundara Bar, yaitu dengan menggunakan analisis *menu engineering*. *Menu engineering* adalah sebuah metode analisis yang digunakan untuk mengevaluasi performa menu berdasarkan popularitas dan profitabilitasnya (Hubeis *et al.*, 2001).

Menu engineering diterapkan untuk mengatasi rendahnya penjualan pada beberapa menu yang mencerminkan kurangnya upaya untuk melakukan

pengurangan atau penggantian terhadap menu yang tidak berkembang pada Sundara bar. Kurangnya tindakan untuk mengurangi atau mengganti menu yang tidak berkembang dapat menghambat potensi peningkatan penjualan secara keseluruhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi menu yang perlu dipertahankan, dipromosikan, dioptimalkan, atau bahkan dihilangkan, serta memberikan solusi strategis bagi menu yang tidak berkembang guna memaksimalkan potensi penjualan dan efisiensi operasional.

Hal ini tidak hanya berkontribusi pada popularitas dan profitabilitas penjualan suatu *cocktail* tetapi pada kepuasan tamu. Sebaliknya, apabila strategi menu engineering tidak diimplementasikan secara efektif, terdapat resiko terjadinya penurunan angka penjualan. Kondisi tersebut pada akhirnya, dapat memberikan dampak negatif terhadap reputasi dan keberlanjutan operasional bisnis di sektor *food and beverage* khususnya di Sundara Bar.

Uraian latar belakang di atas menjadi dasar dalam penentuan judul penelitian, yaitu “Analisis *Menu Engineering* Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan *Cocktail* di Sundara Bar Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay”.

1.2 Rumusan Masalah

Latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya menjadi dasar merumuskan masalah dalam penelitian ini. Rumusan masalah yang diangkat adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana klasifikasi menu *signature cocktail* di Sundara Bar, *Four Seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay?

2. Bagaimana Upaya meningkatkan penjualan menu *signature cocktail* di Sundara Bar, *Four Seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini, berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, adalah sebagai berikut:

- 1 Untuk mengidentifikasi kategori menu *cocktail* berdasarkan analisis *menu engineering* sebagai Upaya meningkatkan penjualan *cocktail* di Sundara Bar.
- 2 Untuk menganalisis bagaimana strategi *menu engineering* dalam meningkatkan penjualan minuman *cocktail* di Sundara Bar.

1.4 Manfaat Penelitian

Menjelaskan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini, baik untuk akademisi, praktisi, maupun masyarakat luas.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Sundara Bar. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan ilmu dan wawasan yang lebih luas, serta mendukung penelitian atau pembuatan laporan penelitian lainnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini secara praktis diharapkan dapat memberikan kontribusi pemikiran terhadap pemecahan masalah yang berkaitan dengan penerapan *menu engineering* untuk meningkatkan penjualan minuman *cocktail* di Sundara Bar, serta dapat dijadikan referensi untuk penelitian lebih lanjut.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sundara Bar Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay selama enam bulan dimulai dari 16 Juli 2024 – 14 Januari 2025, dengan fokus pada analisis *menu engineering* terhadap penjualan *cocktail*. Untuk menghindari penelitian menyimpang dari permasalahan yang telah ditentukan, perlu dilakukan pembatasan permasalahan. Keterbatasan masalah dalam penelitian ini adalah: Penelitian ini hanya pada departemen *food & baverage service* di *Four seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay. Fokus penelitian adalah pada variabel utama yaitu penerapan *menu engineering*.



BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil Analisis menu engineering terhadap signature cocktail di Sundara adalah pada Periode Mei-Juli 2024 dapat disimpulkan sebagai berikut : Kategori minuman *cocktail* yang dijual pada Sundara Bar memiliki presentase yaitu pada kategori *stars* memiliki presentase sebanyak 20% yang berarti jumlah presentase pada kategori *stars* tidak banyak yaitu 4 dari 20 jumlah menu *cocktail* yang ada di Sundara Bar. Kategori *plowhorses* memiliki presentase sebanyak 20% yang berarti jumlahnya cukup banyak yaitu 4 dari 20 menu *cocktail* yang ada di Sundara Bar. Kategori *puzzles* memiliki presentase terendah yaitu hanya sebanyak 25% yang berarti menandakan jumlahnya 5 dari 20 jumlah menu *cocktail* yang ada di Sundara Bar. Kategori *dogs* yaitu memiliki presentase tertinggi yaitu sebanyak 35% yang berarti jumlah presentase minuman *cocktail* pada kategori *dogs* 7 dari 20 jumlah minuman *cocktail* yang ada di Sundara bar.

Strategi menu engineering dalam meningkatkan penjualan minuman cocktail di Sundara Bar atau upaya yang dapat digunakan dalam meningkatkan volume penjualan untuk menu *cocktail* yaitu : *Stars* seperti : dengan cara yaitu tetap menggunakan bahan-bahan yang terbaik dan tidak mengurangi komposisi campuran pada minuman tersebut, agar tidak mengurangi rasa dan juga tetap membuat garnish serta membuat tampilan warna yang menarik pada minuman agar disukai oleh pelanggan. Usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penjualan

pada item menu *puzzle* adalah dengan cara melakukan promosi. Staff bartender maupun waiter harus mampu melakukan promosi atau menawarkan berbagai *cocktail* yang kurang laku. Berikut pertimbangan dari usaha yang dapat dilakukan untuk menu item pada kategori *dogs* yaitu : merubah beberapa bahan yang digunakan dengan cara memilih bahan yang lebih menarik agar *cocktail* terlihat bagus dan cantik, selanjutnya bisa dengan cara merubah nama menu agar lebih menarik minat pelanggan tetapi tetap menggunakan bahan yang sama.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan selama penelitian, yaitu dari Mei hingga Juli 2024 di Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, maka penulis menyampaikan beberapa saran yang diharapkan dapat membantu manajemen dalam pengambilan keputusan ke depannya, khususnya dalam menentukan bauran pemasaran guna meningkatkan penjualan, yaitu:

1. Pihak manajemen Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay disarankan untuk melakukan analisis menu secara berkala. Analisis *menu engineering* dapat diterapkan sebagai salah satu metode untuk mengevaluasi menu yang ada di Sundara Bar, sehingga dapat mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh.
2. Pihak manajemen Sundara Bar, Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay juga diharapkan memberikan pelatihan secara berkala kepada seluruh staf yang bekerja di Sundara Bar, khususnya dalam bidang *F&B service*, agar dapat memberikan pelayanan yang prima dan profesional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna Tumpuan. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 5, Issue 1). <https://jurnal.ugm.ac.id/http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>
- Adiyanto, Y. (2018). Analisis Strategi Promosi Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kabupaten Lebak Banten. In *Jurnal Sains Manajemen* (Issue 2).
- Amalia et al., (2020). Modul Metode Penelitian 2 (Kualitatif). *Amalia Adhandayani, S.Psi. M, 2507*(February), 1–9.
- Andika et al., (2018). Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Parfum Di Azzwars Parfum Lubeg Padang. *INA-Rxiv*, 1–12.
- Ayu et al., (2022). *Implementasi green practice untuk meningkatkan kualitas pelayanan pada restoran little nan yang di hotel le grande bali*.
- Ayumsari, R. (2022). Peran Dokumentasi Informasi Terhadap Keberlangsungan Kegiatan Organisasi Mahasiswa. *Tibannandu : Jurnal Ilmu Perpustakaan Dan Informasi*, 6(1), 63–78. <https://doi.org/10.30742/tb.v6i1.2044>
- Boone, L. E., & Kurtz, D. L. (2015). *Contemporary Marketing* (17th ed.). Cengage Learning.
- Belch, G. E., & Belch, M. A. (2015). *Advertising and Promotion: An Integrated Marketing Communications Perspective* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Bergman et al., (2021). Menu Engineering and Dietary Behavior Impact on Young Adults' Kilocalorie Choice. *Nutrients*, 13(7). <https://doi.org/10.3390/nu13072329>
- Croswell, (1806). *The Balance and Columbian Repository*, Hudson, NY.
- Carolina, F. A. (2017). Analisis Penerimaan Pengguna Sistem Informasi Akuntansi Dalam Perspektif Teknologi Acceptance Model. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Charismana et al., (2022). Motivasi Belajar Dan Prestasi Belajar Pada Mata Pelajaran Ppkn Di Indonesia: Kajian Analisis Meta. *Bhineka Tunggal Ika: Kajian Teori Dan Praktik Pendidikan PKN*, 9(2), 99–113. <https://doi.org/10.36706/jbti.v9i2.18333>
- Hesti Sairo et al., (2018). *Pengaruh Startegi Pemasaran Terhadap Peningkatan Penjualan Produk Ikan Kaleng Isabella pada PT.Sinar Purefoods Internasional Bitung. Vol. 6 No. 2*.
- J., Evi Suryani et al., (2024). Analisis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Makanan Di Deus Cafe Canggu, Kuta Utara. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 1 No.2(2). www.balilanguageassistance.com
- Hubeis, et al., (2001). Penerapan Teknik Penyusunan Menu Di Restoran Bengawan Solo Hotel Sahid Jaya, Jakarta.

- Juliana et al., (2019). Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 4(2), 1–9.
- Kasavana, M. L., (1982). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. Hospitality Publications.
- Kotschevar et al., (2008). *Management By Menu*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Laksmi, L.N et al., (2024). *Evaluasi Kualitas Pelayanan Bartender Di Lobby Bar The Westin Resort & SPA Ubud Bali*. 2(8), 2498–2506.
- Luthfiyah, Muh. F. (2017). *Metodologi Penelitian: Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas Dan Studi Kasus*. November, 26.
- Monroe, K. B. (2003). *Pricing: Making Profitable Decisions* (3rd ed.). McGraw-Hill.
- Maria et al., (2023). Menu Engineering : A benchmark methodology for Improving the profitability of a restaurant compeny. *Journal of Survey in Fisheries Sciences*, 10 (3S) 3067-3079.
- Nhi, A. P. (n.d.). Strategi Peningkatan Penjualan Makanan Tradisional Sunda Melalui Daya Tarik Produk Wisata Kuliner di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa Ilham Fajri. In *THE Journal* (Vol. 8, Issue 1).
- Pratama, A., & Yunina, R. (n.d.). Model Pemasaran Digital Produk Sana Drinks Melalui Instagram Ads Dan Jasa Pengiklanan Kooda Dalam meningkatkan Volume Penjualan.
- Pratama et al., (2023). *428-Article Text-541-1-10-20230615*. 02(5), 1206–1224.
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/Teknodik.V0i0.554>. (n.d.). *No Title*.
- Robinson, R. B., & Pearce, J. A. II. 1997. *Strategic Management: Formulation, Implementation, and Control*. McGraw-Hill).
- Sinaga, (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Andi.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (M. Dr. Ir. Sutopo. S. Pd. ALFABETA, Cv.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sururi, (2024). Aspek Operasi Usaha Bidang Kuliner Restoran Ikan Bakar Bawean Studi Kelayakan Bisnis. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6).
- Suyasa et al., (2023). *Analisis Menu Engineering Sebagai Strategi Meningkatkan Penjualan Dan Mengurangi Food Waste Di Mase Kitchen and Wine Bar Seminyak Bali*. 1–58.
- Suyono. (2024). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Mengklasifikasikan Menu Pada Solusi Coffee & Resto Kota Batam Oleh. 19(1978), 4291–4302.