

SKRIPSI

**ANALISIS MENU *GREEN FOOD*
SEBAGAI *MAIN COURSE* UNTUK MENINGKATKAN
PENJUALAN MAKANAN DI AYUNG GARDEN RESTAURANT
THE ROYAL PITA MAHA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NENGAH WIDANA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

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

Oleh:
I NENGGAH WIDANA
NIM. 2115854062

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Badung-Bali -80364
Telp. 0361-701981 (hunting) Fax. 0361-701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Skripsi dengan judul:

“ANALISIS MENU *GREEN FOOD*
SEBAGAI *MAIN COURSE* UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN
MAKANAN DI AYUNG GARDEN RESTAURANT
THE ROYAL PITA MAHA RESORT”

Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (S.T.Par.) dibatalkan serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. (UU No.20 TAHUN 2003, Pasal 25 Ayat 2 pasal 70).

Badung, 20 Juli 2022
Mahasiswa,



Nama: I NENGAH WIDANA
NIM : 2115854062
PS: Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

**ANALISIS MENU *GREEN FOOD*
SEBAGAI *MAIN COURSE* UNTUK MENINGKATKAN
PENJUALAN MAKANAN DI AYUNG GARDEN RESTAURANT
THE ROYAL PITA MAHA RESORT**

Telah diuji dan Dinyatakan Lulus pada:
Hari Senin, Bulan Agustus, Tanggal 08, Tahun 2022

PENGUJI

KETUA:



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP. 196409151990031003

ANGGOTA



1. I Ketut Suarta.SE.,Msi
NIP. 19630915199003100



2. Ni Ketut Bagiastuti. SH.,M.PH.
NIP. 197203042005012001

PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing
dan Ketua Jurusan
Pada hari Kamis, 20 Juli 2022

Dosen Pembimbing I



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP. 196409151990031003

Dosen Pembimbing II



Drs. I Wayan Basi Arjana MITHM
NIP. 196208071990031000

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP 196312281990102001

ANALISIS MENU *GREEN FOOD*
SEBAGAI *MAIN COURSE* UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN
MAKANAN DI AYUNG GARDEN RESTAURANT
THE ROYAL PITA MAHA RESORT

I NENGAH WIDANA
NIM. 2115854062

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis menu *green food* sebagai *main course* di Ayung Garden Restaurant The Royal Pitamaha serta memformulasikan strategi yang dilakukan dalam penerapan menu *engineering* dalam upaya meningkatkan penjualan makanan. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi dan studi kepustakaan. Data dianalisis dengan teknik analisis *menu engineering* dan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Ayung Garden Restaurant, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa konsep *green food* yang di jalankan di Ayung Garden Restaurant sudah berdasarkan 4 tahapan yang seharusnya di jalankan seperti : Pemilihan bahan dengan mengutamakan produk lokal, penyediaan kebun organik dan menetapkan standar kualitas bahan makanan yang *green food* untuk pihak ke 3 (*supplier*), proses pengolahan makanan yang berkonsep *green* dan sehat, penyajian makanan yang berkonsep *green food* dan menyatu dengan alam dan penaggulangan limbah makanan dari restoran yang tidak merusak alam. Berdasarkan data penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant tahun 2019 penerapan menu *engineering* dari 21 menu *main course green food* yang ada terdapat 13 menu atau sebesar 61,9 % masuk ke dalam tingkat popularitas tinggi dan terdapat 8 menu atau sebesar 38,1 % masuk ke dalam tingkat popularitas rendah. Sedangkan menu yang memiliki tingkat kontribusi margin tinggi yaitu sebanyak 10 menu atau sebesar 47,6 % dan menu yang memiliki tingkat kontribusi margin rendah yaitu sebanyak 11 menu atau sebesar 52,4 %. Selanjutnya dari 21 menu *main course green food* yang ada terdapat 7 menu atau sebesar 33,3 % masuk kedalam kategori *Stars* , sebanyak 6 menu atau 28,6 % masuk kedalam kategori *plowhorse* , 3 menu atau 14,3 % masuk dalam kategori *puzzles*, dan terdapat 5 menu atau sebesar 23,8 % masuk kedalam kategori *dogs*. Berdasarkan hasil analisis maka strategi yang diterapkan dalam meningkatkan penjualan menu *main course green food* yaitu dengan mempertahankan kualitas, meningkatkan efisiensi, menaikkan harga jual, melakukan promosi dengan media digital, lebih inovatif dan kreatif, memanfaatkan metode *trimming* dalam mengolah bahan baku, menjual 100% menu organik, meningkatkan kontrol dan pengawasan terhadap kualitas bahan baku, pengolahan makanan, cara penyajian serta sistim pengolahan sampah dan limbah restoran.

Kata kunci: Menu *engineering*, menu organik dan kontribusi margin

GREEN FOOD MENU ANALYSIS AS A MAIN COURSE TO INCREASE FOOD SALES IN AYUNG GARDEN RESTAURANT THE ROYAL PITA MAHA RESORT

I NENGAH WIDANA
NIM. 2115854062

ABSTRACT

This study aims to determine the analyse of the green food menu as the main course at Ayung Garden Restaurant The Royal Pitamaha and to determine strategies carried out in the application of engineering menus in an effort to increase food sales. Data were collected through observation, interviews, documentation and literature study. The data were analyzed using engineering menu analysis techniques and quantitative descriptive analysis techniques. This research was conducted at Ayung Garden Restaurant, the results of this study indicate that the green food concept that is run at Ayung Garden Restaurant is based on 4 stages that should be carried out such as: Selection of ingredients by prioritizing local products, providing organic gardens and setting quality standards for food ingredients which is green food for 3rd parties (suppliers), food processing with a green and healthy concept, serving food with a green food concept and blending with nature and handling food waste from restaurants that do not damage nature. Based on food sales data at Ayung Garden Restaurant in 2019, the application of engineering menus from the 21 main course green food menus, there were 13 menus or 61.9% included in the high level of popularity and there were 8 menus or 38.1% included in the menu. low popularity. While the menus that have a high margin contribution level are 10 menus or 47.6% and menus that have a low margin contribution level are 11 menus or 52.4%. Furthermore, of the 21 main course green food menus, there are 7 menus or 33.3% in the Stars category, 6 menus or 28.6% in the plowhorse category, 3 menus or 14.3% in the puzzles category, and there are 5 menus or 23.8% in the category of dogs. Based on the results of the analysis, the strategy applied in increasing sales of the main course menu is to maintain quality, increase efficiency, increase selling prices, promote with digital media, be more innovative and creative, utilize trimming methods in processing raw materials, sell 100% organic menu, improve control and supervision of the quality raw material, food processing, presentation methods and processing system for rubbish and restaurant waste.

Keywords: Engineering menu, organic menu and contribution margin

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena atas berkat rahmat-Nya, penulis mampu menyelesaikan skripsi judul “**Analisis menu *green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di ayung garden restaurant, The Royal Pita Maha resort**”, dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka untuk memenuhi persyaratan kelulusan sebagai mahasiswa pada program studi S1 terapan manajemen bisnis pariwisata, jurusan pariwisata, politeknik negeri Bali. Dalam menyusun skripsi ini penulis mengumpulkan informasi berdasarkan pengamatan di lokasi penelitian.

Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa adanya bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak baik berupa material ataupun spiritual. Maka pada kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih yang teramat dalam kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCOM. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan mengikuti perkuliahan di Politeknik Negerli.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. selaku ketua jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bantuan dan bimbingan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M. Si. selaku sekretaris jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, M.M. selaku ketua program studi SI Terapan manajemen bisnis pariwisata yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. Selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Drs.I Wayan Basi Arjana MITHM. Selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan , arahan , motivasi dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini .
7. Bapak dan Ibu dosen pengajar jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah dengan sabar mendidik dan membekali penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. I Wayan Pande Sutawan, S.Tr. Par, M.M, CHA Corporate *General Manager* yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian di The Royal Pita maha Resort, Ubud, Bali.
9. Seluruh *Staff & Management* The Royal Pita Maha Resort, khususnya *staff Food and Beverage Departement* yang sudah banyak membantu dalam melakukan penelitian dan pengumpulan data untuk kelancaran penelitian ini.
10. Keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan yang tulus dan tiada henti baik moril maupun materiil sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

11. Teman-teman mahasiswa RPL PNB senantiasa memberikan semangat dan juga membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Badung, 31 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER	i
SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
PERNYATAAN LULUS UJIAN.....	iv
PERSETUJUAN SKRIPSI.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	5
1.3 Tujuan penelitian.....	5
1.4 Manfaat penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan teori	7
2.1.1 Pengertian hotel.....	7
2.1.2 Restaurant.....	8
2.1.3 Produk restaurant	9
2.1.4 Menu	10
2.1.5 Jenis – jenis menu	11
2.1.6 Menu engineering.....	13
2.1.7 Penjualan	17
2.1.8.Strategi	18
2.1.9. Green food.....	19
2.1.10. Menu main course.....	21
2.2 Hasil penelitian sebelumnya	21

BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Lokasi dan waktu penelitian.....	30
3.2 Objek Penelitian.....	31
3.3 Identifikasi variabel.....	31
3.4 Definisi operasi variabel	31
3.5 Jenis data dan sumber data.....	32
3.5.1 Jenis data	32
3.5.2.Sumber data.....	33
3.6 Metode pengumpulan data	33
3.6.1 Observasi.....	34
3.6.2 Dokumentasi	34
3.6.3 Wawancara.....	34
3.7 Teknik analisis data.....	35
 BAB IV PEMBAHASAN.....	 40
4.1 Gambaran umum The Royal Pita Maha.....	40
4.1.1 Sejarah The Royal Pita Maha	40
4.1.2 Fasilitas The Royal Pita Maha	42
4.1.3 Struktur organisasi dan job description food and beverage.....	46
4.2 Hasil dan pembahasan.....	48
4.2.1 Analisis menu <i>green food</i> sebagai <i>main course</i>	48
4.2.3.Strategi pengembangan menu green food.....	54
4.2.4.Perhitungan data penjualan menu green food	65
4.2.5.Strategi yang diterapkan untuk meningkatkan penjualan.....	73
 BAB V PENUTUP	 77
5.1 Kesimpulan	77
5.1.1. Analisi menu green food di Ayung Garden Restaurant.....	77
5.1.2. Strategi perusahaan dalam penerapan menu engineering.....	77
5.2 Saran.....	79
 DAFTAR PUSTAKA	 80
 WAWANCARA.....	 83
 LAMPIRAN.....	 85

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.Data penjualan dan <i>total food cover</i> dan <i>beverages</i> hote.....	13
Tabel 2.1 Klasifikasi <i>menu engineering</i>	15
Tabel 2.2 <i>Matrix menu engineering</i>	16
Tabel 3.1 <i>Work sheet menu engineering</i>	34
Tabel 3.2 Klasifikasi <i>menu engineering</i>	38
Tabel 3.3 Klasifikasi <i>menu engineering</i> dalam bauran	38
Tabel 4.1. <i>History food revenue and total cover at Ayung Garden Restaurant</i>	55
Tabel 4.2. <i>History of food sales at Ayung Garden Restaurant</i>	56
Tabel 4.3. <i>Menu engineering work sheet</i>	58
Tabel 4.4. Menghitung <i>food cost chicken kebab</i>	60
Tabel 4.5. <i>Menu engineering work sheet</i>	67
Tabel 4.6. <i>Menu engineering work sheet</i> lanjutan	68
Tabel 4.7. Klasifikasi bauran menu dan margin kontribusi	69
Tabel 4.8. List menu popularitas tinggi dan rendah.....	69
Tabel 4.9. List menu margin kontribusi tinggi dan rendah	70
Tabel 4.10. Summary list klasifikasi bauran menu dan margin kontribusi.....	71
Tabel 4.11. <i>Menu engineering menu main course green food</i>	71
Tabel 4.12. Katagori analisis <i>menu engineering main course green food</i>	72

DAFTAR LAMPIRAN

1. Daftar menu <i>main course green food</i> Ayung Garden Restaurant	84
2. Daftar pertanyaan wawancara	86
3. Lampiran 4.1,perhitungan kontribusi margin, total kontribusi margin.....	88
4. Lampiran 4.2,perhitungan total revenue	89
5. Lampiran 4.3,perhitungan bauran menu	90

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali sebagai daerah tujuan wisata dari seluruh dunia , memang memiliki daya tarik wisata. Bali secara umum memiliki daya pikat tersendiri dibandingkan dengan daerah tujuan wisata lain di seluruh dunia, khususnya dari segi budaya dan tempat wisata yang sampai saat ini masih tetap dijaga keutuhan dan keasriannya , bahkan dari tahun ke tahun hal tersebut terus ditingkatkan kualitasnya.

Di antara 8 kabupaten dan 1 kota madya yang ada di Bali, kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten di Bali yang memiliki banyak daya tarik wisata, yang tersebar di tujuh kecamatan yang ada di kabupaten ini di antaranya kecamatan Sukawati, Kecamatan Blahbatuh, kecamatan Gianyar, kecamatan Tampaksiring, kecamatan Ubud, kecamatan Tegallalang, dan kecamatan Payangan (Putrayasa, dkk.,2017). Jumlah wisatawan yang berkunjung ke Gianyar dari tahun ke tahun makin meningkat, dan bahkan jumlah wisatawan yang berkunjung pada tahun 2017 mencapai 3.842.663 orang yang terdiri atas 3.180.778 orang wisatawan mancanegara dan 661.885 orang wisatawan domestik , tahun 2018 mencapai 4.550.940 orang yang terdiri atas 3.755.976 wisatawan manca Negara dan 794.964. orang wisatawan domestik. Tahun 2019 jumlah kunjungan sebanyak 5.070.033 orang , terdiri dari 4.350.737 orang wisatawan mancanegara dan 719.296 orang wisatawan domestik, Bps.Gianyar,2021).Hal ini merupakan indikator positif bagi perkembangan pariwisata di kabupaten Gianyar . Namun pada tahun 2020 dan tahun 2021

kunjungan wisatawan ke kabupaten Gianyar mengalami penurunan drastis , karena adanya pandemi covid 19 , seperti pada tahun 2020 , kunjungan wisatawan ke kabupaten Gianyar hanya 571.887 orang , yang terdiri dari 430.814 orang wisatawan mancanegara dan 141.073 orang wisatawan domestik.

Hotel The Royal Pita Maha Resort merupakan salah satu usaha hotel bintang lima yang berlokasi di lembah sungai Ayung, tepatnya di desa Kedewatan, Ubud – Bali. The Royal Pita Maha Resort hadir sebagai *luxury resort* berbintang 5 plus, resort milik keluarga kerajaan Ubud ini menawarkan konsep budaya Bali yang kental (Hafiz, 2018). The Royal Pita Maha Resort& Spa dibangun pada tahun 2000 dengan fasilitas 75 villa berarsitektur Bali dipadukan dengan fasilitas modern untuk kenyamanan pelanggan saat menginap.

Dalam dunia perhotelan, salah satu *departement* yang sangat penting dan berpengaruh terhadap keberhasilan hotel dalam meningkatkan profit hotel adalah *food and beverage department*, yang mana departement ini menyediakan dan menjual makanan dan minuman (Evianty, 2018). Untuk penjualan makanan dan minuman The Royal Pita Maha mempunyai beberapa *outlet restaurant* yaitu : Dewata Lounge, Ayung Valley, Teras Bali , Ayung Garden, Kadasa Restaurant dan banquet yang melayani penjualan makanan ataupun minuman.

Berdasarkan data dari *food and beverages department* di The Royal Pita Maha Resort, diperoleh informasi bahwa penjualan dari kelima outlet ini dari tahun 2017 hingga 2019 bersifat fluktuatif. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1.1 yang menyajikan hasil penjualan makanan (*food*) dan minuman (*beverage*) selama 3 tahun yaitu periode 2017, 2018, dan 2019 di restaurant The Royal Pita Maha Ubud.

Tabel 1.1

**Data penjualan dan total cover *food dan beverage*
di The Royal Pita Maha Resort, tahun 2017 – 2019**

Description (Revenue)	2017		2018		2019	
	Amount (RP.000)	Total	Amount (RP.000)	Total	Amount (RP.000)	Total
Food	18.877.569	112.25	17.903.251	107.17	19.138.118	102.54
Beverage	3.771.077	32.412	5.350.522	45.506	4.501.262	46.662
Total	22.648.646	144.67	23.253.773	152.68	23.639.380	149.21

Sumber : *Food and Beverages Department* di The Royal Pita Maha Resort, 2021

Pada Tabel 1.1 di atas tampak bahwa selama periode tiga tahun terakhir yaitu 2017-2019, pendapatan *food and beverage* dan total cover mengalami peningkatan dan penurunan (fluktuatif). Pada tahun 2017 jumlah tamu yang makan di restoran yaitu berjumlah 144.250 orang, dan mengalami peningkatan tahun 2018 menjadi 152.685 orang, kemudian mengalami penurunan tahun 2019 menjadi 149.212 orang dan untuk data penjualan dan *total cover food dan beverages* dari tahun 2020 sampai tahun 2022 kami tidak cantumkan, karena dari bulan Maret 2020 sampai sekarang *The Royal Pita Maha resort* hanya buka satu outlet dan Ayung Garden Restaurant yang menjadi tempat penelitian tutup karena pandemi covid 19. Dalam rangka meningkatkan penjualan makanan dan minuman, sangat penting untuk memperhatikan kepuasan pelanggan. Seperti diungkapkan oleh Kotler & Keller (dalam Pratama, 2019) bahwa ada hubungan erat pada produk, kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan dan tingkat keuntungan perusahaan. Terkait dengan kepuasan pelanggan ini, terdapat beberapa keluhan dari tamu repeater yang mengatakan bosan dengan menu yang disediakan oleh restoran-restoran yang ada di hotel The Royal Pita Maha, bahkan ada menu yang

sama pada beberapa restoran.

Menyikapi belum memuaskannya penjualan makanan dan minuman pada restoran-restoran di The Royal Pita Maha serta adanya keluhan dari para tamu, manajemen The Royal Pita Maha mengarahkan salah satu outlet yaitu *Ayung Garden Restaurant* untuk menjadi restoran yang khusus dan mempunyai menu berbeda dengan restoran lain yang ada di hotel The Royal Pita Maha. Sejak tahun 2019 manajemen hotel The Royal Pita Maha merubah konsep menu di mana sebelumnya menjual makanan yang lengkap. Sejak tahun 2019 *ayung garden restaurant* berkonsep green yaitu “*organic and plant based from the garden*“. konsep ini memang agak mengkhusus, karena organik restoran berarti semua menu harus memakai bahan makanan yang bebas dari bahan pestisida dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan lengkap.

Apabila dicermati erubahan konsep menu yang dilaksanakan di *ayung garden restaurant* merupakan salah satu wujud dari *menu engineering*. Berdasarkan pengertiannya, *menu engineering* adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, pengambilan keputusan yang berlaku sekarang dan masa yang akan datang. Selain itu, *menu engineering analysis* adalah metode untuk mengevaluasi menu dengan tujuan meningkatkan penjualan produk yang paling populer dan menguntungkan (Mulyani, dkk., 2015). Sedangkan konsep “*organic and plant based from the garden*” merupan wujud dari *green food* karena *green food* adalah bahan makanan lokal dan organik yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan (Irawan dan Vianney, 2015).

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, menarik untuk diteliti analisis menu *green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant , The Royal Pita Maha Resort Ubud

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1.2.1 Bagaimanakah implementasi menu *green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant, The Royal Pitamaha Resort .
- 1.2.2 Bagaimanakah strategai pengembangan *menu green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant, The Royal Pitamaha Resort Ubud

1.3 Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Menganalisis menu *green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant , The Royal Pitamaha Resort Ubud.
- 1.3.2 Memformulasikan strategi dalam pengembangan menu *green food* sebagai *main course* untuk meningkatkan penjualan makanan di Ayung Garden Restaurant , The Royal Pitamaha Resort Ubud

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 pengembangan menu *green food sebagai main course* untuk meningkatkan penjualan makanan 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 The Royal Pitamaha Resort Ubud, hasil penelitian nantinya akan menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk sumbangan pemikiran kepada pihak manajemen dalam memecahkan masalah yang berkaitan dengan strategi yang dapat digunakan dalam mengontrol *food cost* di hotel The Royal Pita Maha Resort Ubud.
3. Bagi peneliti sebagai pengalaman yang berguna dalam mengaplikasikan berbagai ilmu dan pengetahuan pada suatu bentuk karya tulis ilmiah.

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada bab IV maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

5.1.1 Analisis Menu Green Food di Ayung Garden *Restaurant*, The Royal Pitamaha Resort Yaitu :

Untuk menganalisis menu *green food* sebagai main course di Ayung Garden Restaurant dengan melakukan empat hal yaitu;

- a. Menggunakan bahan yang *green* (organic), bersumber dari kebun hotel yang dikelola dengan konsep organik. dan dari bahan makanan yang didatangkan dari *supplier* yang sudah memenuhi kriteria dan standar *green food*.
- b. Mengolah makanan dengan konsep *green food* yang bertujuan untuk menghasilkan makanan yang sehat, bergizi tinggi dan tidak membuat badan sakit.
- c. Menyajikan makanan green food harus menggunakan produk lokal, ramah lingkungan dan pemberian label atau memberikan keterangan khusus seperti vegetarian dan *gluten free*.
- d. Mengolah sampah dan limbah restoran supaya tidak berdampak merusak lingkungan dengan mengimplementasikan *green practice* dalam kegiatan operasionalnya yang gerakannya secara umum dijabarkan melalui 3R yaitu: reduce, reuse, recycle.

5.1.2. Strategi Yang Dapat Dilakukan Pihak *Management* Dalam Penerapan *Menu Engineering* Untuk *Main Course Green Food* Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Yaitu

a. Kategori Menu *Star*

Menaikkan harga dengan mempertahankan kualitas meliputi porsi, komposisi, taste, penyajian, aroma, pengolahan bahan dan tingkat kematangan, kerenyahan, *receipi*, bentuk, serta meningkatkan efisiensi dan menaikkan *selling price* bila permintaan meningkat untuk mendapatkan keuntungan maksimal.

b. Kategori Menu *Plowhorse*

Meningkatkan kualitas, menaikkan harga jual secara berkala, tetap melihat harga pesaing, pemilihan bahan baku yang musiman dan lebih murah namun tidak mempengaruhi kualitas makanan.

c. Kategori Menu *Puzzles*

Menempatkan menu pada tempat strategis baik di dalam maupun di luar hotel, seperti di *lobby*, menurunkan harga jual, meningkatkan kualitas baik dari segi penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, warna, tingkat kematangan dan taste, hiasan atau *condiment*, promosi melalui media digital, mengikuti trend menu, promo discount sehingga bisa meningkatkan popularitas menu.

d. Kategori *Dogs*

Strategi yang perlu dilakukan yaitu menggunakan menu ini sebagai menu special dan mengubah dari segi bahan dan penampilan menu sesuai trend pasar untuk menghasilkan variasi produk baru yang sesuai keinginan konsumen atau menghapus menu dari daftar menu yang ada atau mengganti nama menu agar lebih menarik.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, maka dapat diajukan beberapa saran yaitu

1. Menu klasifikasi *star* harus dipertahankan kualitasnya baik rasa , presentasi dan porsinya dan menu dengan klasifikasi *dogs* jika memungkinkan diganti atau jika tidak dilakukan inovasi dengan mengganti nama menu menambahkan kondimen dengan catatan apabila menu itu harus ada lebih baik menggunakan vendor melalui *advance order* satu hari sebelumnya .
2. Penerapan menu engineering dilakukan dengan jangka yang lebih pendek, untuk meningkatkan kualitas makanan dan penjualan.
3. Menu yang dijual di Ayung Garden Restaurant harus seluruhnya adalah menu organik dan memiliki kebun organik yang jenis tanamannya lebih lengkap.
4. Penulisan menu *green food* harus disertakan dengan logo atau keterangan

diet, kandungan gizi yang lengkap dan fungsi kandungan itu bagi kesehatan.

5. Perusahaan membuat perjanjian atau kesepakatan mengenai pengiriman, pengemasan, kualitas dengan *supplier* bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Armini. 2020. Penerapan *Menu Engineering* Untuk *Main Course* Di *Dewata Lounge Restaurant*, The Royal Pitamaha Ubud. *Skripsi*. Denpasar : Politeknik Negeri Bali
- Balipost. 19 April 2018. 2017. *Kunjungan Wisatawan Capai 3,8 Juta*
- Barrows, Clayton W., Tom Powers dan Dennis Reynolds. 2012. *Introduction to Management in The Hospitality Industry*, Tenth Edition. New Jersey: Waley
- Damayanti, Weningtyas. Yulianto. 2014. Peranan House keeping dalam Menangani Komplain Untuk Memberikan Kepuasan Tamu Di Mawar Asri Hotel Jogja. *Khasanah Ilmu Vol V No. 2 September 2014*
- Diana, Y. (2018). Analisis Foods And Beverages Costing Dengan Pendekatan Matriks Kaitannya Dengan Strategi Pemasaran Pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia. *Jumant*, 7(1), 101-111.
- Evianty. 2018. Upaya Upselling Untuk Meningkatkan Income Restoran Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Kepariwisata 2018 Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta*
- Hafiz, Muhammad Perkasa Al. 2018. *The Royal Pita Maha, Resort dengan Nuansa Kerajaan Ubud Bali*. Tersedia dalam <https://www.marketeers.com/royal-pita-maha-resort-dengan-nuansa-kerajaan-ubud-bali/>. Diakses 12 Januari 2022
- Hidayat, D. W., & Setiawan, A. P. (2015). Perancangan Interior Cafe Dan Restoran Khas Surabaya Di Jalan Embong Malang Surabaya. *Intra*, 3(2), 92-101.
- Hernowo, A. (2014). Rekayasa Menu di Katumiri Coffee Shop The Travelhotel Cipaganti Bandung. *Jurnal Barista*, 1(2).
- Irawan, Andrew. Vianney, Anastasia. 2015. *Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya*. Tersedia dalam <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/download/3512/3182>. Diakses 12 Januari 2022
- Legrand, W., Sloan, P. & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*. New York: Routledge. National organic program. (2014). Retrieved April 10, 2015, from <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/nop>
- Lestari, Puput (2016) Sistem Set Menu pada Pelayanan Oriental di jade Chinese Restaurant JW Marriot Hotel Medan (Universitas Sumatra Utara).

- Linassi, R., Alberton, A. and Marinho, S.V.. 2016. Menu Engineering And Activity-Based Costing: An Improved Method Of Menu Planning. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 28 No. 7
- Machiel J. Reinders, Marlijn Huitink, S.C. Dijkstra, Anna J. Maaskant, dan Joris Heijnen. 2017. Menu-Engineering In Restaurants - Adapting Portion Sizes On Plates To Enhance Vegetable Consumption: A Real-Life Experiment. *International Journal Of Behavioral Nutrition And Physical Activity Volume 14 Nomor 1*
- Rumekso, 2017 Hotel adalah bentuk bangunan yang menyediakan kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman serta fasilitas lain yang diperlukan oleh orang-orang yang melakukan perjalanan untuk sementara waktu dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan.
- Martini, Ni Kadek Ratna. 2016. Strategi Meningkatkan Penjualan Makanan Berbasis Menu Engineering Pada Ikan Restaurant di Westin Resort Nusa Dua Bali. *Skripsi*. Politeknik Negeri Bali: Badung.
- Majid. 2013. *Strategi Pembelajaran*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Manuntun, Rotua, Rohanta Siregar. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Egc
- Melvin, Pristyo. 2013. *Pengaruh Produk, Harga, Terhadap Volume Penjualan Pada UD. Eka Jaya di Surabaya*
- Merta, Made. Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Strategi Pemasaran Pada Restoran Sari Laut Restu Bali. *Soca: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, [S.L.], Nov. 2012.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food And Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Mulyani, Yoghiana. Ramli, Mahfud, Tuatul. 2015. Analisis Menu Engineering Hotel Grand Jatra Balikpapan Sebagai Langkah Penetapan Menu Cycle Praktikum Patiseri Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. *Jurnal Sains Terapan No. 1 Vol. 1*
- Oktaviani, S., Sudono, A., & Sukirman, O. (2018). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte Di Grand Pasundan Convention Hotel Dalam Upaya Meningkatkan Keputusan Pembelian Melalui Suggestive Selling.
- Pratama, Agung Adhya. 2017. Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Bellagio Restaurant Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru. *JOM FISIP Vol.6:Edisi III Juli–Desember 2017*

- Putra, I Gede Anggaditha Reksa. 2018. Penerapan Menu Engineering dalam Meningkatkan Penjualan Minuman Cocktail di Panorama Bar Grand Mirage Resort & Thalasso Bali. *Skripsi*. Politeknik Negeri Bali: Badung.
- Putrayasa, Gusti Ngurah Made. Sri, Anak Agung Putri. Sulistyawati, Agung Sri. 2017. Persepsi Wisatawan Mengenai Bauran Pemasaran Di Pita Maha A Tjampuhan Resort & Spa Ubud Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas Vol. 1, No. 2, November 2017*.
- Shin, Y. H., Im, J., Jung, S. E., & Severt, K. 2019. Motivations Behind Consumers' Organic Menu Choices: The Role Of Environmental Concern, Social Value, And Health Consciousness. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 20(1), 107-122.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Swantari, A. (2014). Analisis Menu Engineering Makanan DI Restoran DJ's Steak BBQ Bumi Serpong Damai City.
- Trianto. 2017. Aplikasi Pelayanan Restoran Mandiri Berbasis Smartphone. *Teknik Informatika*, 11(2) : 29-35.
- Tumpuan, Adiguna. 2021. Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan Vol. 5., No. 1, 2021*
- Wardana, R. I. (2017). *Standar Resep Menu A'la Carte Di Restoran Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya* (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).
- Wiyasha, I.B.M. 2011. *F&B Cost Control*. Edisi 2. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Mochantoyo dan Martini (2016), makanan utama atau *main course* adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsinya lebih besar dari *appetizer*
- Gisslen dan Wardana (2017) adalah hidangan utama yang porsinya lebih besar dan biasanya menggunakan lauk daging-dagingan sapi, domba, rusa dan lain-lain yang dikombinasikan dengan olahan sayuran dan memakai *garnish* atau hiasan pada piring hidangnya.