

TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI 3rd CAFE PADANG

Pasaribu¹, Yusra²

¹Dosen Fakultas Pariwisata dan perhotelan UNP

²Alumni Jurusan Pariwisata FPP UNP

Email: pasaribuary@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat populeritas dan profitabilitas menu yang ditawarkan melalui analisis four box. Ini adalah penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dan sampel total sampling. Jenis data penelitian adalah data sekunder. Teknik pengumpulan data yaitu dokumentasi, observasi dan wawancara. Data dianalisis dengan menggunakan metode menu engineering yang dikelompokkan berdasarkan analisis four box. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menu yang termasuk pada kelompok star yaitu menu makanan: nasi goreng dan menu minuman: teh es, jus mangga, millo, milkshake, dan fanta. Menu yang termasuk ke dalam kelompok puzzles pada menu makanan: mie goreng, siomay, mie rebus, kentang goreng, nuget dan menu minuman : jus pisang dan kopi. Menu yang termasuk kedalam kelompok plowhorse yaitu menu makanan: tempe medoan dan tahu medoan, sedangkan menu minuman: jus jeruk dan float. Tidak terdapat menu makanan maupun menu minuman pada kelompok dog. Saran bagi pihak 3rd cafe perlunya tindakan akan menu yang termasuk kedalam four box analysis seperti kelompok star cita rasa dan kualitas makanan dipertahankan, pada kelompok puzzle melakukan perubahan akan penampilan menu agar lebih menarik, sedangkan kelompok plowhorse dapat dipaketkan dengan kelompok menu star dengan harga yang relatif murah namun tidak merugikan.

Kata Kunci: Popularitas, Profitabilitas, Menu Engineering

PENDAHULUAN

Salah satu usaha yang berkembang pada saat ini adalah usaha dibidang kuliner yaitu *cafe*. Menurut Marsum (1994), “ *Cafe* berasal dari bahasa Perancis yang berarti minuman kopi, namun seiring perkembangannya, *cafe* tidak hanya sebuah kedai yang menjual minuman kopi saja

tetapi juga menjual beraneka macam makanan dan minuman”.

3rd *Cafe* Padang merupakan salah satu jenis usaha yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman, dengan memberikan kenyamanan pada pelanggan yang datang ke 3rd *cafe*. Beberapa bulan yang mengalami penurunan jumlah

pelanggan, pada saat pelanggan sepi banyak makanan yang tidak terjual dan akhirnya terbuang, seperti makanan yang berbahan yang mudah basi dan tidak bisa disimpan berhari-hari contohnya siomay yang di buat dengan porsi banyak namun pada hari itu tidak terjual habis yang menyebabkan kerugian pada 3rd cafe. Begitu juga dengan menu yang kurang digemari seperti siomay namun tetap dijual yang mengakibatkan bahan pembuatan siomay sering terbuang sehingga rugi.

Sebaliknya menu yang digemari dan memberikan keuntungan yang besar, sering tidak terpenuhi mengakibatkan permintaan pelanggan tidak terpenuhi dan mengakibatkan pelanggan kecewa contohnya nasi goreng dan tempe medoan. Hal tersebut dapat diatasi dengan metode menu engineering, Menurut Scanlon pada 1992 dalam Wiyasha (2007:94), "*It's important to periodically evaluate the sales to identify those menu items that are creating the highest volume.*" Artinya penting untuk melakukan evaluasi hasil penjualan secara berkala untuk mengetahui jenis menu mana saja yang merupakan jenis menu dengan nilai penjualan tinggi. Salah satu yang dapat dilakukan untuk mengevaluasi menu adalah dengan menggunakan menu engineering,

yang dilihat dari tingkat popularitas dan profitabilitas menu, salah satu tujuan prinsip menu engineering adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik .

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kuantitatif. Data pada penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder berupa laporan jumlah pelanggan, data pendapatan dan daftar menu di 3rd cafe Padang. Teknik pengumpulan sampel pada penelitian adalah dengan teknik total populasi. Alat yang digunakan untuk pengumpulan data pada penelitian ini adalah lembaran observasi. Data yang telah diperoleh dianalisis dengan cara metode Menu Engineering, dengan menggunakan *four box analysis* yang dilihat dari tingkat popularitas dan profitabilitas menu. Pengelompokan dilakukan dengan menentukan tingkat popularitas dengan tingkat profitabilitas dengan formula yang ada. Kemudian dilakukan pengelompokan kedalam *four box analysis* dari hasil menu yang telah dimasukan pada rumus untuk mencari tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas menu tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian bulan Januari- Mei kelompok star yang memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas menu yang sama-sama tinggi terdapat di dalamnya menu makanan nasi goreng dan menu minuman terdapat teh es, jus mangga, millo, *milkshake* dan fanta. Kelompok *plowhorse* yang memiliki tingkat popularitas yang tinggi dan tingkat profitabilitas yang rendah terdapat di dalamnya menu makanan tempe medoan dan tahu medoan, dan menu minuman jus jeruk dan *float*. Kelompok *puzzles* yang memiliki tingkat popularitas yang rendah dan tingkat profitabilitas yang tinggi terdapat di dalamnya menu makanan mie goreng, siomay, kentang goreng dan nugget, pada menu minuman jus pisang dan kopi. Kelompok *dog* yang memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang sama-sama rendah yang mana didalamnya tidak terdapat menu makanan dan menu minuman.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa dalam kelompok star yaitu menu makanan: nasi goreng dan menu minuman: teh es, jus mangga, millo, *milkshake*, dan fanta. Menu yang termasuk

kedalam kelompok *puzzles* pada menu makanan: mie goreng, siomay, mie rebus, kentang goreng, nugget dan menu minuman : jus pisang, kopi. Menu yang termasuk kedalam kelompok *plowhorse* yaitu menu makanan: tempe medoan dan tahu medoan. Menu minuman: jus jeruk dan float. Kelompok *dog* menunjukkan dengan tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas yang sama-sama rendah, tidak ada menu yang termasuk kedalam kelompok *dog* dari menu makanan dan menu minuman pada bulan Januari hingga bulan Mei 2015.

Saran

Perlu adanya tindakan akan setiap kelompok yang terdapat pada four box analysis untuk mengatasi kelompok menu yang memiliki tingkat popularitas yang rendah begitu juga dengan menu yang memiliki tingkat profitabilitas yang rendah, dan mempertahankan kelangsungan *3rd cafe*.

DAFTAR PUSTAKA

- Marsum WA. 2001. Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rijal, Syamsu. 2009. "Analisis Menu Engineering" Permai Bogasindo Cafe Makasar, Jurnal Kepariwisata Vol 1 No 2. Makasar