

TINGKAT POPULARITAS DAN PROFITABILITAS MENU A'LA CARTE MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI RESTAURANT RAJO MAKAN HOTEL DAIMA KOTA PADANG

Desi Lestari Tili, Youmil Abrian, Waryono

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Email : desylestari526@gmail.com

Abstract. *The purpose of this research was to find out how much the level of popularity and profitability of the a'la carte menu is through the engineering method at restaurant Rajo Makan at Daima Hotel in Padang City. The type of this research is descriptive quantitative research. This research used population sampling with 110 menus a'la carte of food and beverages as samples during June 2018. Techniques Data collection used the method of documentation, observation and interviews. The sources of data were from documents which are available documents. Then, data analyzed by using the engineering work sheet menu and group it through four box analysis. The results of the study showed that: from the 110 menus a'la carte foods and drinks at rajo makan restaurant during June 2018 in the four box analysis category classification. There are 18 menus classified as stars, 27 menus a'la carte classified as plowhorse categories, 47 menus a'la Carte belongs to the puzzle category, 18 a'la carte menus are classified as dogs.*

Keywords: *Popularity, Profitability, Menu Engineering*

PENDAHULUAN

Pesatnya pertumbuhan hotel di Kota Padang membuat persaingan usaha perhotelan di Kota Padang menjadi semakin ketat. Hal ini memicu setiap hotel untuk tetap bertahan dan mampu bersaing dengan para kompetitornya. Sejalan dengan perkembangan jaman, usaha perhotelan tidak hanya sekedar menyediakan fasilitas penginapan, dan restaurant, tetapi sudah berkembang ke pemenuhan kebutuhan lainnya seperti terapi, hiburan, olahraga, dan rekreasi. *Food and Beverage Department* yaitu salah satu departemen di hotel yang memiliki tanggung jawab mengelola makanan dan minuman dan memberikan pelayanan kepada tamu, baik yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel dan dikelola secara profesional.

Restaurant Rajo Makan merupakan *restaurant* yang tergabung ke dalam *Food and Beverage Department* di Hotel Daima Padang. *Restaurant* ini menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu luar yang tidak menginap di hotel. Menurut sulastiyono dalam Agusthe, RN (2018: 1), "Restoran adalah ruangan atau tempat dengan segala fasilitasnya yang menyediakan makanan dan minuman serta pelayanan yang disesuaikan dengan permintaan pelanggan/konsumen".

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada saat pra penelitian yang peneliti lakukan pada tanggal 11 mei 2018 terdapat Adanya menu yang kurang di gemari oleh tamu yaitu *grilled chicken steak*, bahkan

ada menu *western* dan *kids* menu yang tidak ada di *order* dalam beberapa bulan, namun bahan tetap di sediakan oleh *restaurant* atau Kurangnya minat tamu dalam memesan menu *sirloin steak* dan *tenderloin steak* karena mahalnnya harga namun tetap dijual dan hal ini yang akan mengakibatkan kerugian pihak hotel sendiri.

Kurangnya minat tamu dalam memesan menu *sirloin steak* dan *tenderloin steak* karena mahalnnya harga namun tetap dijual. Masalah yang peneliti temui juga monoton dalam menu serta terbatasnya variasi menu *a'la carte* yang tersedia di *restaurant* rajo makan berdampak pada kurangnya minat tamu dalam mengorder makanan dan pendapatan terutama dari *food and beverage department* yang dapat menyebabkan kerugian hotel.

untuk mencapai hasil penjualan dan pendapatan yang maksimal, pihak manajemen perlu melakukan evaluasi lebih dalam mengenai tingkat popularitas sejauh mana menu yang ada di *Restaurant* Rajo Makan digemari oleh pelanggan dan tingkat profitabilitas sejauh mana kemampuan untuk mengukur efektifitas pengelolaan penjualan menu yang dapat dilihat dari penjualan dan investasi melalui menu *engineering* ini. Menurut drysdale dan Aldrich dalam DO kumalasari (2017: 2) “menu *engineering* adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang”.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif populasi dalam penelitian ini seluruh menu yang ditawarkan atau disediakan di *Restaurant* Rajo Makan Hotel

Daima Kota Padang selama bulan juni 2018. Teknik pengambilan sampel yang digunakan *total sampling* dengan total populasi adalah 110 menu *a'la carte* makanan dan minuman sebagai sampel.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara dokumentasi, observasi dan wawancara dengan menggunakan data sekunder pengumpulan data bersumber dari dokumen-dokumen yang tersedia seperti daftar menu, penjualan menu *a'la carte* dan data *food cost* dan *item selling* menu *a'la carte*.Selanjutnya analisis data menggunakan metode menu *engineering* dengan Menentukan daftar menu *a'la carte*, Melakukan pengelompokan antara tingkat1popularitas dengan tingkat profitabilitas, Melakukan pengelompokan kedalam *four box analysis*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang dilakukan pada bulan mei-oktober 2018 telah dianalisis secara keseluruhan dari 110 menu *a'la carte* pada bulan juni 2018 dilihat dari tingkat popularitas dan profitabilitas menu yang ada di *restaurant* rajo makan hotel daima kota padang yang ditawarkan. Dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Table 1: Analisis Menu A'la Carte di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang

No	Kategori	Jumlah	Keterangan
1	Star	18	Merupakan golongan menu yang tinggi tingkat kepopuleran dan kontribusi marjinya.
2	plowhouse	27	Menu yang tingkat popularitasnya tinggi tetapi kontribusi

			marginnya rendah. Menu ini tidak memberikan keuntungan banyak, tetapi memberikn kontribusi penjualan yang tinggi.
3	puzle	47	Merupakan golongan menu yang tingkat kepopulerannya

			rendah namun memiliki kontribusi margin yang tinggi.
4	dog	18	Merupakan golongan menu yang tingkat kepopuleran dan kontribusi marginnya rendah.

Delapan belas menu *a'la carte* termasuk kategori golongan *star* yang memiliki tingkat profitabilitas dan profitabilitas yang tinggi untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* terdapat Chicken Gado-gado. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* terdapat Tom Yam Gong. Kelompok menu *a'la carte (Pasta and Noodles)* terdapat Spaghetti Carbonara, Spaghetti bolognese. Kelompok menu *a'la carte (Asian Food)* terdapat Beef Teriyaki, Daging Sapi Lada Hitam. Kelompok menu *a'la carte (Kids Menu)* terdapat Dino Chicken Nugget. Kelompok menu *a'la carte (Snack)* terdapat Chicken Nugget, French Fries. Kelompok menu *a'la carte (Promotion)* terdapat Ayam Kremes, Laksa Melayu. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* terdapat Brew Americano, Daima Ice Coffee Late, Hot Chocolate, Orange, Dragon Fruit, Mango, Mixed Juice.

Dua puluh tujuh Kategori golongan *plowhorse* yang memiliki tingkat popularitas yang tinggi dan profitabilitas yang rendah untuk kelompok (*Salad*) terdapat Fruit Salad. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* terdapat Sweet Corn Soup. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* terdapat Grilled Chicken Steak, Triple Decker Sandwich. Kelompok menu *a'la carte (Dessert)* terdapat Pisang Goreng Keju. Kelompok menu *a'la carte (Daima Favorite)* terdapat Nasi Goreng Daima, Ayam Bakar Daima, Soto Padang Daima, Sate Padang Daima. Kelompok menu *a'la carte (Pasta and Noodles)* terdapat Fried/Boiled Noodles, Kwai Teo. Kelompok menu *a'la carte (Asian Food)* terdapat Iga Bakar Saus Rendang, Seafood Fried Rice, Cap Cay. Kelompok menu *a'la carte (Kids Menu)* terdapat Nemo Fish dan Chips. Kelompok menu *a'la carte (Snack)* terdapat Fish and Chips. Kelompok menu *a'la carte (Side Order)* terdapat Egg Any Style,

Steam Rice. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* terdapat Late Maciato, Coffee Late, Strawberry Ice Tea, Passion Ice Tea, Teh Telur, Coca Cola, Sprite, Minarel Water.

Empat puluh tujuh menu *a'la carte* tergolong kategori *puzzle* yang memiliki popularitas yang rendah dan tingkat profitabilitas yang tinggi untuk kelompok menu *a'la carte (Soup)* terdapat Gajebo Malala. Kelompok menu *a'la carte (Maincourse)* terdapat Sirloin Steak, Tenderloin Steak, Xo Beef Burger, Pizza Margarita, Pizza Gardinera. Kelompok menu *a'la carte (Dessert)* terdapat Banana Pancake, Banana Split, Fruit Platter. Kelompok menu *a'la carte (Daima Favorite)* terdapat Soup Buntut Daima, Gurame Marabou Daima, Rendang Daging Daima. Kelompok menu *a'la carte (Pasta and Noodles)* terdapat Spaghetti marina. Kelompok menu *a'la carte (Asian Food)* terdapat Prawn Butter Sauce. Kelompok menu *a'la carte (Kids Menu)* terdapat Cinderella Tomato. Kelompok menu *a'la carte (Promotion)* terdapat Chicken Tom Yam, Gurame Acar Kuning. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* terdapat Cappuccino, Frappuccino, Milk By Pot, Ice Chocolate, Ginger Tea, Avocado, Pineapple, Lime, Tomato, Banana, Water Melon, Jicama/Bingkuang, Cucumber, Honey Dew, Soursop/Sirsak, Juice Float, Water Melon Coller, Papaya Coller, Tomato Coller, Virgin Mojito, Virgin Colada, Melon Ginger, Floating Juice, Tomato Toner, Lime Quenches, Passion Lemonade, Strawberry Lemonade.

Delapan belas menu *a'la carte* tergolong kategori *dogs* yang memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas sama-sama rendah untuk kelompok menu *a'la carte (Salad)* terdapat Garden Salad, Selada Minang. Kelompok menu *a'la carte (Soup)* terdapat Chicken Vegetable Soup. Kelompok menu

a'la carte (Dessert) terdapat Ketan Skrikaya Saus Vanila, Assorted Ice Cream. Kelompok menu *a'la carte (Daima Favorite)* terdapat Ayam Batokok Daima. Kelompok menu *a'la carte (Pasta and Noodles)* Fried/Boiled Rice Noodles. Kelompok menu *a'la carte (Asian Food)* terdapat Chicken Teriyaki, Kangkung Ikan Asin, Angsio Tofu. Kelompok menu *a'la carte (Snack)* terdapat Spring Roll. Kelompok menu *a'la carte (Beverage)* terdapat Single Espresso, Daouble Espresso, Ice Coffee Late, Teh Tarik, Lychy Tea, Blueberry Ice Tea, Apple.

Dapat disimpulkan bahwa dari 110 menu *a'la carte* yang ditawarkan di *Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang* 92 menu *a'la carte* dapat dikatakan bermasalah dikarenakan oleh beberapa penyebab masalah-masalah yang ada seperti tidak rutinnya pengevaluasian menu *a'la carte* yang hanya melakukan pembaharuan dan penambahan menu saja dalam tiap tahunnya serta kurangnya dalam pengelolaan dalam kreatifitas pada menu *a'la carte*.

PENUTUP

Simpulan

1. Secara keseluruhan dari 12 menu 110 item *a'la carte* yang memiliki popularitas di *restaurant rajo makan hotel daima di kota padang* yaitu sebanyak 48 menu *a'la carte*.
2. Secara keseluruhan dari 12 menu 110 item *a'la carte* yang memiliki profitabilitas di *restaurant rajo makan hotel daima di kota padang* yaitu sebanyak 62 menu *a'la carte* yang tersedia.

Saran

1. Kepada *Food & Beverage Department Manager Hotel Daima di Kota Padang* perlu melakukan tindakan lebih lanjut terkait dengan menu-menu yang termasuk dalam *four box analysis* untuk

dapat mempertahankan kelangsungan operasional restoran serta meningkatkan penjualan menu *a'la carte* di *Restaurant Rajo Makan Hotel Daima di Kota Padang* serta meningkatkan pendapatan hotel.

2. Bagi Jurusan Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang disarankan agar penelitian ini dapat menjadi bahan ajar tambahan dan referensi perkuliahan terkait *menu engineering*.
3. Bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya diungkapkan variabel-variabel lain yang relevan dengan penelitian ini, tidak hanya mengenai *menu engineering*, peneliti lainnya dapat menggunakan variabel lain seperti analisis strategi pemasaran, analisis persentase harga pokok dan analisis margin harga pokok.

DAFTAR PUSTAKA

- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggara raan Hotel Manajemen Hotel Bandung*: Alfabeta
- DO Kumalasari, W Waryono & P Pasaribu. 2017. "Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang". *E-Journal Home Economic and Tourism*, vol 15 no.2
- Drysdale, John A Dan Jennifer Adams Aldrich. 2002. "Profitable Menu Planning. Third Edition"
- RN Agusthe, P Pasaribu. 2018. "Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Evas Restaurant Grand Rocky Hotel

*Bukitinggi". E-Journal Home
Economic and Tourism, vol 17 no.2*