



Analisis Penerapan Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Penjualan di Restoran XYZ

Muhammad Raviandra Hendrawan^{1*}, Rendy Sarudin¹

¹ Program Studi Hospitality & Pariwisata Universitas Bunda Mulia, Indonesia

Corresponding author email: andra.ravi21@gmail.com

Article Info

Article history:

Received May 27, 2024

Approved September 03, 2024

Keywords:

Menu, Menu Engineering, Penjualan

ABSTRACT

This research was conducted at XYZ Restaurant to increase sales and minimize the food waste of food ala car'te menu using menu engineering method. This research is a descriptive qualitative research with data collection methods of documentation, observation, interviews, and literature studies. The analysis method used in this research is triangulation and menu engineering analysis method. The results of menu engineering conducted in this study show that out of a total of 59 menus, there are 14 (23.73%) menus with the Stars classification. There are 20 (33.90%) menus with Plowhorse classification. There are 6 (10.17%) menus with Puzzle classification. There are 19 (32.20%) menus with Dog classification. These results indicate that the performance of the car'te-style food menu at XYZ Restaurant is still less than optimal because the percentage of Dog classification menus is high, which indicates a loss in cost and increases food waste due to the process of decay of food ingredients from the car'te-style food menu that is stored for too long.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada Restoran XYZ untuk meningkatkan penjualan dan juga meminimalisir food waste dari menu makanan ala car'te menggunakan metode *menu engineering*. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan metode pengumpulan data dokumentasi, observasi, wawancara, dan studi literatur. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah triangulasi dan metode analisis *menu engineering*. Hasil menu engineering yang dilakukan pada penelitian ini menunjukkan bahwa dari total 59 jumlah menu terdapat 14 (23.73%) menu dengan klasifikasi *Stars*. Terdapat 20 (33.90%) menu dengan klasifikasi *Plowhorse*. Terdapat 6 (10.17%) menu dengan klasifikasi *Puzzle*. Terdapat 19 (32.20%) menu dengan klasifikasi *Dog*. Hasil tersebut menunjukkan bahwa performa menu makanan *ala car'te* di Restoran XYZ masih kurang optimal karena persentase menu klasifikasi *Dog* tergolong tinggi yang menandakan kerugian secara biaya dan meningkatkan *food waste* akibat proses pembusukan bahan makanan dari menu makanan *ala car'te* yang tersimpan terlalu lama.

Copyright © 2024, The Author(s).

This is an open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Hendrawan, M. R., Sarudin, R. (2024) Analisis Penerapan Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Penjualan di Restoran XYZ. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(3), 1908–1919. <https://doi.org/10.55681/jige.v5i3.2870>

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman (*F&B*) merupakan salah satu industri yang sedang mengalami perkembangan di Indonesia. Menurut Agustina (2019) dalam (Maria, 2023) perkembangan bisnis makanan dan minuman (kuliner) di Indonesia didasari oleh berkembangnya permintaan pasar terhadap bisnis ini serta adanya tren kuliner dalam gaya hidup masyarakat. Perkembangan industri *F&B* yang sedang terjadi di Indonesia menjadikan industri ini sebagai salah satu industri yang sangat kompetitif. Di sisi lain, perkembangan industri *F&B* erat kaitannya dengan tingginya *food waste* yang dihasilkan Indonesia saat ini. Menurut Resa dalam (Ningsih & Sarudin, 2023) kemunculan hotel atau restoran baru saat ini memberikan dampak negatif, seperti adanya peningkatan limbah yang dapat mencemari lingkungan yang salah satunya berasal dari makanan. Berdasarkan data oleh Sistem Informasi Pengelolaan limbah Nasional (SIPSN) tahun 2022 tercatat bahwa limbah sisa merupakan limbah yang paling banyak dihasilkan di Indonesia. Oleh karena itu, saat ini penyedia jasa *F&B* para penyedia usaha makanan dan minuman saat ini diharuskan untuk memiliki pengelolaan bisnis yang lebih efisien dan efektif untuk dapat memiliki profitabilitas yang baik. Hal tersebut dapat dicapai melalui menu yang efektif dan efisien baik dari segi biaya dan juga popularitasnya, karena tingkat popularitas suatu menu juga memiliki keterkaitan dengan *food waste*. Pada dasarnya bahan makanan mengalami proses pembusukan, sehingga bahan makanan dari menu yang tidak laku terjual akan menjadi *food waste* akibat tertahan terlalu lama.

Restoran XYZ merupakan salah satu restoran yang menjual menu berjenis ala *cart'e*. Menurut Marsum (2005) dalam (Tumpuan, 2021) *Ala Car'te Restaurant* adalah jenis restoran yang memiliki izin penuh untuk menjual makanan secara lengkap secara bervariasi dengan harga pada masing-masing menu makanan, sehingga tamu dapat memilih menu makanan pilihannya. Fenomena yang terjadi pada Restoran XYZ adalah ditemukannya ketimpangan penjualan menu makanan ala *car'te*, yaitu terdapat menu dengan tingkat penjualan yang tinggi dan menu dengan tingkat penjualan yang rendah. Volume atau tingkat penjualan adalah suatu capaian penjualan yang dapat dilihat atau ditandai dari naik atau turunnya penjualan pada satuan produk Freddy Rangkuti (2009) dalam (Renaldi & Gunardi, 2021). Menu dengan tingkat penjualan yang rendah menandakan adanya ketidakefisienan biaya yang dikeluarkan oleh restoran dalam pembelian bahan makanan, karena bahan makanan yang tidak laku terjual akan mengalami proses pembusukan dan menjadi *food waste*. Menurut Kasavana dan Smith (1982) dalam (Susila & Nugraha, 2021) *menu engineering* atau rekayasa menu adalah sebuah desain model kuantitatif untuk menganalisis performa atau efektivitas menu dalam popularitas dan profitabilitas pada suatu bisnis. *Menu engineering* dapat dilakukan melalui tiga tahap, yaitu *menu mix analysis* (popularitas), *contribution margin analysis* (margin keuntungan), dan pengelompokan menu ke dalam *menu Engineering matrix* berdasarkan hasil dari *menu mix analysis* dan *contribution margin analysis*.

Dalam penelitian sebelumnya, ditemukan bahwa penerapan menu *Engineering* dapat mempengaruhi tingkat penjualan restoran, karena data tersebut menunjukkan performa dari setiap menu sehingga pihak manajemen dapat menentukan tindak lanjut atau keputusan yang tepat untuk meningkatkan tingkat penjualan menu makanan ala *car'te* di restoran tersebut (Husada, Asmara, & Suroto, 2018). Selain itu, penerapan menu *Engineering* dapat digunakan dalam menentukan strategi bauran pemasaran untuk bisnis kuliner, yang mana penerapan strategi pemasaran tersebut dapat berpengaruh terhadap tingkat penjualan (Safitri, Yustita, & Wijaya, 2023). Oleh karena itu, urgensi dalam penelitian ini adalah dimana penerapan menu

Engineering dilakukan untuk mengetahui performa dari menu makanan ala car'te di Restoran XYZ agar pihak manajemen dapat memberikan tindak lanjut atau keputusan yang tepat untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas bisnis dengan meningkatkan tingkat penjualan dari menu makanan ala car'te.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Metode penelitian kualitatif deskriptif adalah metode penelitian berlandaskan filsafat pos positivisme untuk meneliti objek alamiah dimana peneliti adalah instrumen kunci (Sugiyono, 2022). Penelitian ini menggunakan dua jenis sumber data, yaitu sumber data primer dan sekunder. Menurut (Sugiyono, 2022), data primer adalah jenis data yang langsung memberikan datanya untuk peneliti dalam suatu penelitian. Pada penelitian ini, jenis data primer yang digunakan adalah wawancara dan observasi. Sedangkan data sekunder adalah jenis data yang tidak langsung memberikan data yang diperlukan kepada peneliti. Dalam penelitian ini jenis data sekunder yang digunakan adalah dokumentasi dan studi literatur. Subjek dalam penelitian ini adalah menu makanan *ala car'te* yang terdapat pada Restoran XYZ yang berjumlah 59 menu dan terbagi ke dalam 11 kategori menu. Sedangkan objek dalam penelitian ini adalah *menu engineering* yang diaplikasikan pada menu makanan *ala car'te* di Restoran XYZ untuk meningkatkan tingkat penjualan melalui hasil data dari penerapan *menu engineering*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Menu Mix Analysis

Menu mix analysis merupakan metode untuk mencari tahu tingkat popularitas menu berdasarkan kategori menu dengan menggunakan data jumlah penjualan dalam suatu periode. Menurut Sudiara dalam (Safitri, Yustita, & Wijaya, 2023) *Menu mix analysis* dapat dilakukan dengan beberapa langkah sebagai berikut.

- Langkah pertama adalah dengan menentukan *average menu mix percentage* dari satu kategori menu dengan rumus sebagai berikut.

$$Av\ MM\% = 70\% \times \frac{1}{\text{Jumlah menu dalam kategori}}$$

- Kemudian tentukan *menu mix percentage* dari setiap menu menggunakan rumus berikut.

$$MM\% = \frac{\text{Menu Item sales}}{\text{Total Number Sold}} \times 100\%$$

- Langkah yang terakhir adalah dengan menentukan *menu mix category* dari setiap menu dengan ketentuan, yaitu apabila *MM percentage* \leq *Average MM percentage* maka kategorinya adalah *Low*, sedangkan apabila *MM percentage* \geq *Av MM percentage* maka kategorinya adalah *High*. Menu dengan kategori *MM% High* merupakan menu yang populer atau memiliki volume penjualan yang tinggi, sedangkan menu dengan kategori *MM% Low* merupakan menu yang kurang atau tidak populer karena volume penjualannya rendah di bawah *average menu mix percentage*.

Berdasarkan hasil perhitungan *menu mix analysis*, dari total 59 jumlah menu yang terdapat pada Restoran XYZ, terdapat 34 atau 57.63% menu dengan *menu mix category High* atau memiliki tingkat popularitas tinggi dan 25 atau 42.37% menu dengan *menu mix analysis Low* atau memiliki tingkat popularitas rendah.

2. Contribution Margin Analysis

Contribution Margin Analysis merupakan metode untuk mengukur profitabilitas atau keuntungan penjualan dari setiap menu. Menurut Sudiara dalam (Safitri, Yustita, & Wijaya, 2023) perhitungan *contribution margin analysis* dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut.

- Menghitung *item contribution margin* dengan cara mengurangi *item selling price* dengan *item food cost* dari masing-masing menu.
- Menghitung *total contribution margin* dengan cara mengalikan *numbers of sold* dengan *item contribution margin*, lalu menjumlahkan keseluruhan *total contribution margin* dari setiap menu.
- Menghitung *average contribution margin* dengan cara membagi *total contribution margin* dari keseluruhan menu dengan *total numbers of sold*.
- Apabila *item contribution margin* \leq *average contribution margin* maka *contribution margin category* dari menu tersebut adalah *Low* atau memiliki margin keuntungan yang rendah, dan apabila *item contribution margin* \geq *average contribution margin* maka *contribution margin category* dari menu tersebut adalah *High* atau memiliki margin keuntungan yang tinggi.

Berdasarkan hasil perhitungan *contribution margin analysis*, dari total 59 jumlah menu yang terdapat pada Restoran XYZ, terdapat 20 atau 33.90% atau menu dengan *contribution margin category High* atau memiliki margin keuntungan yang tinggi dan terdapat 39 atau 66.10% menu dengan *contribution margin category Low* atau memiliki margin keuntungan yang rendah.

3. Menu Engineering Worksheets

MENU CATEGORY-1													
N	Menu	Numbe	Item	Item	Fo	Total	Total Item	Item	Total	Menu	MM	Contribu	Menu
o	Item	rs of	Food	Selling	od	Item	Revenue	Contribu	Contributi	Mix	Categ	tion	Classific
	Name	Sold	Cost	Price	Cost	Food		tion	on Margin	%	ory	Margin	ation
					%	Cost		Margin				Category	
1	MC1-1	85	Rp25.342	Rp86.777	29%	Rp2,154.070	Rp7,376.045	Rp61.435	Rp5,221.975	54.84%	HIGH	HIGH	STARS
2	MC1-2	31	Rp18.755	Rp78.512	24%	Rp581.405	Rp2,433.872	Rp59.757	Rp1,852.467	20.00%	HIGH	HIGH	STARS
3	MC1-3	24	Rp22.778	Rp78.512	29%	Rp546.672	Rp1,884.288	Rp55.734	Rp1,337.616	15.48%	LOW	LOW	DOG
4	MC1-4	15	Rp19.715	Rp57.851	34%	Rp295.725	Rp867.765	Rp38.136	Rp572.040	9.68%	LOW	LOW	DOG
Total						155			Rp3,577.872	Rp12,561.970		Rp8,984.098	100%
Average MC1 Contribution Margin		Rp57.962											
Average MC1 Menu Mix %		17.50%											

MENU CATEGORY-2

N	Menu Item Name	Numbers of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Food Cost %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribution Margin	Total Contribution Margin	Menu Mix %	MM Category	Contribution Margin Category	Menu Classification
1	MC2-1	75	Rp13.689	Rp57.025	24%	Rp1,026.675	Rp4,276.875	Rp43.336	Rp3,250.200	21.93%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
2	MC2-2	44	Rp15.560	Rp53.719	29%	Rp684.640	Rp2,363.636	Rp38.159	Rp1,678.996	12.87%	LOW	LOW	DOG
3	MC2-3	49	Rp14.153	Rp57.025	25%	Rp693.497	Rp2,794.225	Rp42.872	Rp2,100.728	14.33%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
4	MC2-4	73	Rp18.870	Rp70.248	27%	Rp1,377.510	Rp5,128.104	Rp51.378	Rp3,750.594	21.35%	HIGH	HIGH	STARS
5	MC2-5	101	Rp15.217	Rp57.025	27%	Rp1,536.917	Rp5,759.525	Rp41.808	Rp4,222.608	29.53%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		342				Rp5,319.239	Rp20,322.365		Rp15,003.126	100.00%			
Average MC2 Contribution Margin									Rp43.869				
Average MC2 Menu Mix %										14%			

MENU CATEGORY-3

N	Menu Item Name	Numbers of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Food Cost %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribution Margin	Total Contribution Margin	Menu Mix %	MM Category	Contribution Margin Category	Menu Classification
1	MC3-1	268	Rp12.651	Rp47.934	26%	Rp3,390.468	Rp12,846.312	Rp35.283	Rp9,455.844	18.97%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
2	MC3-2	191	Rp18.062	Rp57.851	31%	Rp3,449.842	Rp11,049.541	Rp39.789	Rp7,599.699	13.52%	HIGH	HIGH	STARS
3	MC3-3	331	Rp14.104	Rp57.851	24%	Rp4,668.424	Rp19,148.681	Rp43.747	Rp14,480.257	23.43%	HIGH	HIGH	STARS
4	MC3-4	204	Rp12.120	Rp47.934	25%	Rp2,472.480	Rp9,778.536	Rp35.814	Rp7,306.056	14.44%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
5	MC3-5	191	Rp13.220	Rp45.455	29%	Rp2,525.020	Rp8,681.905	Rp32.235	Rp6,156.885	13.52%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
6	MC3-6	2	Rp12.540	Rp45.455	28%	Rp25.080	Rp90.910	Rp32.915	Rp65.830	0.14%	LOW	LOW	DOG
7	MC3-7	36	Rp18.814	Rp49.587	38%	Rp677.304	Rp1,785.132	Rp30.773	Rp1,107.828	2.55%	LOW	LOW	DOG
8	MC3-8	14	Rp8.842	Rp41.322	21%	Rp123.788	Rp578.508	Rp32.480	Rp454.720	0.99%	LOW	LOW	DOG
9	MC3-9	0	Rp13.869	Rp45.455	31%	Rp0.000	Rp0.000	Rp31.586	Rp0.000	0.00%	LOW	LOW	DOG
10	MC3-10	13	Rp10.104	Rp37.190	27%	Rp131.352	Rp483.470	Rp27.086	Rp352.118	0.92%	LOW	LOW	DOG
11	MC3-11	83	Rp24.587	Rp57.851	43%	Rp2,040.721	Rp4,801.633	Rp33.264	Rp2,760.912	5.87%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
12	MC3-12	80	Rp29.592	Rp99.174	30%	Rp2,367.360	Rp7,933.920	Rp69.582	Rp5,566.560	5.66%	LOW	HIGH	PUZZLE
Total		1413				Rp21,871.839	Rp77,178.548		Rp55,306.709	100.00%			
Average MC3 Contribution Margin									Rp39.141				

Average MC3 Menu Mix % 5.83%

MENU CATEGORY-4

N o	Menu Item Name	Numbers of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Food Cost %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribution Margin	Total Contribution Margin	Menu Mix %	MM Category	Contribution Margin Category	Menu Classification
1	MC4-1	176	Rp16.863	Rp61.983	27%	Rp2,967.888	Rp10,909.008	Rp45.120	Rp7,941.120	7.88%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
2	MC4-2	45	Rp21.687	Rp82.645	26%	Rp975.915	Rp3,719.025	Rp60.958	Rp2,743.110	2.01%	LOW	LOW	DOG
3	MC4-3	293	Rp37.912	Rp123.967	31%	Rp11,108.216	Rp36,322.331	Rp86.055	Rp25,214.115	13.12%	HIGH	HIGH	STARS
4	MC4-4	89	Rp38.132	Rp114.050	33%	Rp3,393.748	Rp10,150.450	Rp75.918	Rp6,756.702	3.98%	LOW	HIGH	PUZZLE
5	MC4-5	113	Rp21.318	Rp80.992	26%	Rp2,408.934	Rp9,152.096	Rp59.674	Rp6,743.162	5.06%	LOW	LOW	DOG
6	MC4-6	547	Rp30.976	Rp114.050	27%	Rp16,943.872	Rp62,385.350	Rp83.074	Rp45,441.478	24.49%	HIGH	HIGH	STARS
7	MC4-7	68	Rp31.372	Rp114.050	28%	Rp2,133.296	Rp7,755.400	Rp82.678	Rp5,622.104	3.04%	LOW	HIGH	PUZZLE
8	MC4-8	133	Rp23.997	Rp80.992	30%	Rp3,191.601	Rp10,771.936	Rp56.995	Rp7,580.335	5.95%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
9	MC4-9	61	Rp15.961	Rp80.992	20%	Rp973.621	Rp4,940.512	Rp65.031	Rp3,966.891	2.73%	LOW	LOW	DOG
10	MC4-10	435	Rp61.195	Rp157.025	39%	Rp26,619.825	Rp68,305.875	Rp95.830	Rp41,686.050	19.47%	HIGH	HIGH	STARS
11	MC4-11	72	Rp15.595	Rp66.116	24%	Rp1,122.840	Rp4,760.352	Rp50.521	Rp3,637.512	3.22%	LOW	LOW	DOG
12	MC4-12	202	Rp17.093	Rp64.463	27%	Rp3,452.786	Rp13,021.526	Rp47.370	Rp9,568.740	9.04%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		2234				Rp75,292.542	Rp242,193.861		Rp166,901.319	100.00%			
Average MC4 Contribution Margin		Rp74.710											
Average MC4 Menu Mix %		5.83%											

MENU CATEGORY-5

N o	Menu Item Name	Numbers of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Food Cost %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribution Margin	Total Contribution Margin	Menu Mix %	MM Category	Contribution Margin Category	Menu Classification
1	MC5-1	36	Rp60.000	Rp60.000	100%	Rp2,160.000	Rp2,160.000	Rp0.000	Rp0.000	41.86%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
2	MC5-2	50	Rp60.000	Rp60.000	100%	Rp3,000.000	Rp3,000.000	Rp0.000	Rp0.000	58.14%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		86				Rp5,160.000	Rp5,160.000		Rp0.000	100.00%			
Average MC5 Contribution Margin		Rp0.000											
Average MC5		35%											

Menu
Mix %

MENU CATEGORY-6

N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
1	MC6-1	136	Rp37.532	Rp132.231	28%	Rp5,104.352	Rp17,983.416	Rp94.699	Rp12,879.064	22.15%	HIGH	HIGH	STARS
2	MC6-2	178	Rp18.884	Rp80.992	23%	Rp3,361.352	Rp14,416.576	Rp62.108	Rp11,055.224	28.99%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
3	MC6-3	75	Rp24.121	Rp82.645	29%	Rp1,809.075	Rp6,198.375	Rp58.524	Rp4,389.300	12.21%	LOW	LOW	DOG
4	MC6-4	210	Rp44.385	Rp147.107	30%	Rp9,320.850	Rp30,892.470	Rp102.722	Rp21,571.620	34.20%	HIGH	HIGH	STARS
5	MC6-5	15	Rp16.214	Rp66.116	25%	Rp243.210	Rp991.740	Rp49.902	Rp748.530	2.44%	LOW	LOW	DOG
Total		614				Rp19,838.839	Rp70,482.577		Rp50,643.738	100.00%			
Average MC6 Contribution Margin		Rp82.482											
Average MC6 Menu Mix %		14%											

MENU CATEGORY-7

N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
1	MC7-1	70	Rp121.154	Rp304.132	40%	Rp8,480.780	Rp21,289.240	Rp182.978	Rp12,808.460	63.64%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
2	MC7-2	45	Rp121.154	Rp304.132	40%	Rp5,451.930	Rp13,685.940	Rp182.978	Rp8,234.010	36.36%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		115				Rp13,932.710	Rp34,975.180		Rp21,042.470	100.00%			
Average MC7 Contribution Margin		Rp182.978											
Average MC7 Menu Mix %		35%											

MENU CATEGORY-8

N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
1	MC8-1	39	Rp33.100	Rp103.306	32%	Rp1,290.900	Rp4,028.934	Rp70.206	Rp2,738.034	10.96%	LOW	LOW	DOG
2	MC8-2	162	Rp33.485	Rp114.050	29%	Rp5,424.570	Rp18,476.100	Rp80.565	Rp13,051.530	45.51%	HIGH	HIGH	STARS
3	MC8-3	155	Rp30.627	Rp103.306	30%	Rp4,747.185	Rp16,012.430	Rp72.679	Rp11,265.245	43.54%	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		356				Rp11,462.655	Rp38,517.464		Rp27,054.809	100.00%			

Average
MC8
Contribution
Margin Rp75.9
97
Average
MC8
Menu
Mix % 23.33%

MENU CATEGORY-9

N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
1	MC9- 1	161	Rp34.4 72	Rp114. 050	30 %	Rp5,549. 992	Rp18,362. 050	Rp79.57 8	Rp12,812. 058	51.94 %	HIGH	HIGH	STARS
2	MC9- 2	41	Rp28.6 31	Rp114. 050	25 %	Rp1,173. 871	Rp4,676.0 50	Rp85.41 9	Rp3,502.1 79	13.23 %	LOW	HIGH	PUZZLE
3	MC9- 3	28	Rp30.7 54	Rp114. 050	27 %	Rp861.11 2	Rp3,193.4 00	Rp63.29 6	Rp2,332.2 88	9.03 %	LOW	HIGH	PUZZLE
4	MC9- 4	53	Rp27.8 47	Rp90.9 09	31 %	Rp1,475. 891	Rp4,818.1 77	Rp63.06 2	Rp3,342.2 86	17.10 %	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
5	MC9- 5	27	Rp32.7 34	Rp103. 306	32 %	Rp883.81 8	Rp2,789.2 62	Rp70.57 2	Rp1,905.4 44	8.71 %	LOW	LOW	DOG
Total		310				Rp9,944. 684	Rp33,838. 939		Rp23,894. 255	100.0 0%			
Average MC9 Contribution Margin		Rp77.0 78											
Average MC9 Menu Mix %		14%											

MENU CATEGORY-10

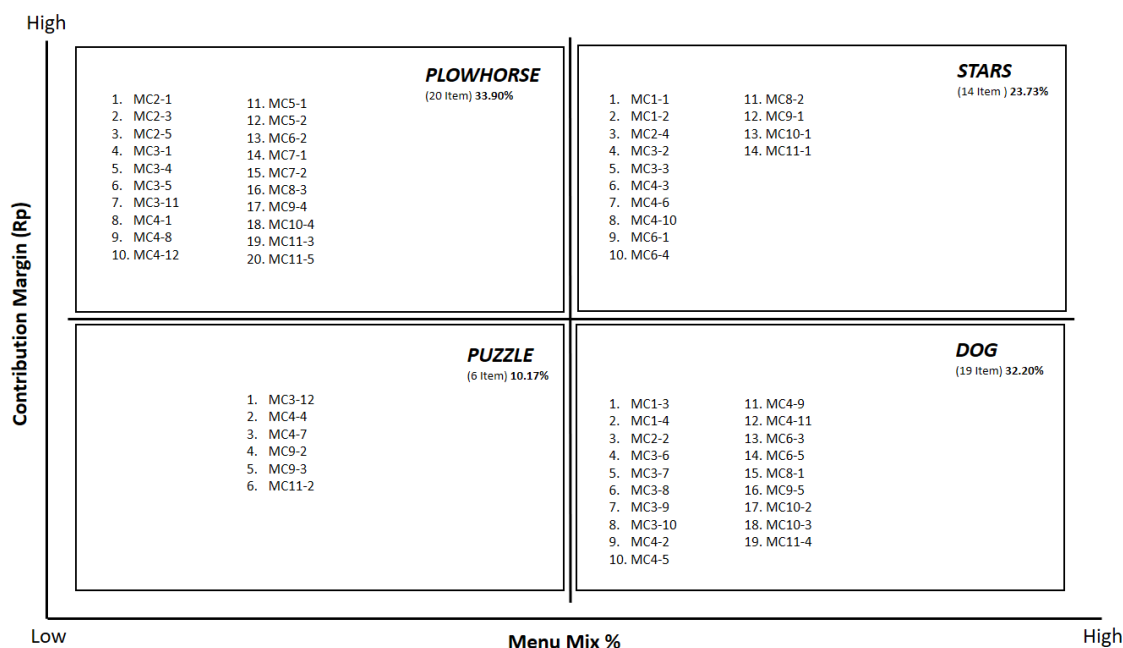
N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
1	MC10 -1	84	Rp23.3 21	Rp103. 306	23 %	Rp1,958. 964	Rp8,677.7 04	Rp79.98 5	Rp6,718.7 40	22.83 %	HIGH	HIGH	STARS
2	MC10 -2	61	Rp28.2 33	Rp103. 306	27 %	Rp1,722. 213	Rp6,301.6 66	Rp75.07 3	Rp4,579.4 53	16.58 %	LOW	LOW	DOG
3	MC10 -3	43	Rp26.3 79	Rp103. 306	26 %	Rp1,134. 297	Rp4,442.1 58	Rp76.92 7	Rp3,307.8 61	11.68 %	LOW	LOW	DOG
4	MC10 -4	180	Rp26.8 63	Rp103. 306	26 %	Rp4,835. 340	Rp18,595. 080	Rp76.44 3	Rp13,759. 740	48.91 %	HIGH	LOW	PLOWHO RSE
Total		368				Rp9,650. 814	Rp38,016. 608		Rp28,365. 794	100.0 0%			
Average MC10 Contribution Margin		Rp77.0 81											
Average MC10 Menu Mix %		17.50%											

MENU CATEGORY-11

N o	Menu Item Name	Numbe rs of Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Fo od Co st %	Total Item Food Cost	Total Item Revenue	Item Contribu tion Margin	Total Contributi on Margin	Menu Mix %	MM Catego ry	Contribu tion Margin Categor y	Menu Classific ation
--------	----------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	-------------------------------	-----------------------	------------------------------------	----------------------------------	------------------	--------------------	--	----------------------------

Name	Sold	Cost	Price	Cost %	Food Cost	Contribution Margin	on Margin	%	Category	Margin Category	Position	
MC11-1	72	Rp18.700	Rp53.719	35%	Rp1,346.400	Rp3,867.768	Rp35.019	Rp2,521.368	37.70%	HIGH	HIGH	STARS
MC11-2	9	Rp13.475	Rp45.455	30%	Rp121.275	Rp409.095	Rp31.980	Rp287.820	4.71%	LOW	HIGH	PUZZLE
MC11-3	37	Rp10.670	Rp41.322	26%	Rp394.790	Rp1,528.914	Rp30.652	Rp1,134.124	19.37%	HIGH	LOW	PLOWHORSE
MC11-4	18	Rp12.958	Rp41.322	31%	Rp233.244	Rp743.796	Rp28.364	Rp510.552	9.42%	LOW	LOW	DOG
MC11-5	55	Rp12.958	Rp41.322	31%	Rp712.690	Rp2,272.710	Rp28.364	Rp1,560.020	28.80%	HIGH	LOW	PLOWHORSE
Total	191				Rp2,808.399	Rp8,822.283		Rp6,013.884	100.00%			
Average MC11 Contribution Margin								Rp31.486				
Average MC11 Menu Mix %												14%

4. Menu Engineering Matrix



Berdasarkan *menu engineering matrix* di atas, dapat disimpulkan bahwa performa menu makanan *ala car'te* di Restoran XYZ masih belum optimal, hal ini disebabkan oleh tingginya persentase menu dengan kategori *Dog*. Hal tersebut didukung oleh (Atmaja, Pambudi, & Wardana, 2023) yang menyatakan bahwa persentase klasifikasi menu *Puzzle* dan *Dog* tinggi menunjukkan performa menu yang kurang optimal. Dan berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat ketidakefisienan biaya yang dikeluarkan oleh restoran dalam pembelian bahan makanan untuk menu *ala car'te*, karena menu dengan volume penjualan yang rendah cenderung menghasilkan *food waste* yang berlebih akibat tertahannya bahan makanan

yang tidak laku terjual dan mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu, dengan memanfaatkan hasil *menu engineering* yang telah dilakukan, Restoran XYZ dapat melakukan tindak lanjut yang sesuai dengan klasifikasi menu untuk meningkatkan tingkat penjualan, khususnya pada menu dengan tingkat penjualan yang rendah.

5. Tindak Lanjut Menu Engineering

Berdasarkan hasil diskusi dengan pihak manajemen Restoran XYZ, berikut merupakan tindak lanjut yang akan dilakukan berdasarkan hasil menu engineering yang telah dilakukan pada penelitian ini :

- Tindak Lanjut Klasifikasi STARS

Tindak lanjut yang akan dilakukan untuk menu klasifikasi Stars adalah dengan mempertahankan menu tersebut dari segi produk dan strategi penjualan. Hal tersebut dikarenakan menu dengan klasifikasi Stars adalah menu yang memiliki contribution margin yang tinggi dan tingkat penjualannya tinggi.

- Tindak Lanjut Klasifikasi PLOWHORSE

Tindak lanjut yang akan dilakukan untuk menu dengan klasifikasi Plowhorse adalah dengan tetap mempertahankan menu klasifikasi Plowhorse, dikarenakan adanya penerapan strategi penjualan subsidi silang, yang mana Restoran XYZ memanfaatkan margin keuntungan yang tinggi dari menu contribution margin category High.

- Tindak Lanjut Klasifikasi PUZZLE

Tindak lanjut yang akan dilakukan untuk menu klasifikasi Puzzle adalah dengan menekankan promosi dan upselling untuk meningkatkan penjualan dan popularitas menu dengan klasifikasi Puzzle, sehingga dapat merubah statusnya menjadi Stars.

- Tindak Lanjut Klasifikasi DOG

Tindak lanjut yang akan dilakukan untuk menu klasifikasi Dog adalah tidak lebih sama halnya dengan menu dengan klasifikasi Puzzle, dimana aktivitas promosi dan upselling item akan lebih ditekankan pada menu klasifikasi Dog. Akan tetapi, Restoran XYZ memiliki tindak lanjut alternatif, yaitu dengan menghapus dan mengganti menu dengan klasifikasi Dog para periode selanjutnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil *menu engineering* yang dilakukan pada Restoran XYZ, hasil *menu mix analysis* menunjukkan bahwa, dari total 59 jumlah menu yang terdapat pada Restoran XYZ, terdapat 34 atau 57.63% menu dengan *menu mix category High* atau memiliki tingkat popularitas tinggi dan 25 atau 42.37% menu dengan *menu mix analysis Low* atau memiliki tingkat popularitas rendah. Dan hasil *contribution margin analysis* menunjukkan bahwa dari total 59 jumlah menu yang terdapat pada Restoran XYZ, terdapat 20 atau 33.90% atau menu dengan *contribution margin category High* atau memiliki margin keuntungan yang tinggi dan terdapat 39 atau 66.10% menu dengan *contribution margin category Low* atau memiliki margin keuntungan yang yang rendah. Dan berdasarkan hasil *menu engineering*, ditemukan bahwa dari total 59 jumlah menu terdapat 14 (23.73%) menu dengan klasifikasi *Stars*. Terdapat 20 (33.90%) menu dengan klasifikasi *Plowhorse*. Terdapat 6 (10.17%) menu dengan klasifikasi *Puzzle*. Terdapat 19 (32.20%) menu dengan klasifikasi *Dog*. Hasil tersebut menunjukkan bahwa performa menu makanan *ala*

car'te di Restoran XYZ masih belum optimal, dikarenakan hasil tersebut menunjukkan bahwa tingginya persentase menu dengan klasifikasi *Dog* yang mana menunjukkan adanya ketidakefisienan biaya yang dikeluarkan Restoran XYZ dalam pembelian bahan baku makanan, karena menu dengan volume penjualan yang rendah cenderung menghasilkan *food waste* yang berlebih akibat tertahannya bahan makanan yang tidak laku terjual dan mengalami proses pembusukan. Tindak lanjut yang dilakukan Restoran XYZ untuk meningkatkan penjualan berdasarkan hasil *menu engineering*, yaitu menu dengan klasifikasi *Stars* akan tetap dipertahankan dari segi produk dan strategi penjualannya. Menu dengan klasifikasi *Plowhorse* akan dipertahankan dan memanfaatkan strategi subsidi silang, yaitu strategi yang memanfaatkan keuntungan yang tinggi dari menu dengan *contribution margin High*. Menu dengan klasifikasi *Puzzle* akan lebih ditingkatkan promosi dan juga *upselling* produk agar dapat mengubah statusnya menjadi *Stars*. Dan menu dengan klasifikasi *Dog* akan lebih ditingkatkan promosi serta *upselling* produk dan terdapat upaya untuk mengganti atau menghapus menu pada periode selanjutnya.

Ada pula saran yang peneliti berikan kepada Restoran XYZ, yaitu pihak manajemen restoran harus melakukan pengawasan terhadap tindak lanjut *menu engineering* yang telah ditetapkan. Restoran XYZ juga dapat menerapkan *menu engineering* secara periodik (6 bulan – 1 tahun sekali) sebagai salah satu upaya evaluasi bisnis. Selain itu, pada periode selanjutnya Restoran XYZ sebaiknya menghapus atau mengganti beberapa menu yang memiliki volume penjualan yang sangat rendah, untuk mengurangi beban biaya yang dikeluarkan dalam pembelian bahan baku makanan dan juga meminimalisir *food waste* yang dihasilkan dari menu dengan volume penjualan yang rendah akibat terjadinya proses pembusukan makanan pada bahan makanan yang tertahan terlalu lama atau tidak laku terjual.

REFERENSI

- Agus, P. (2016). *Meningkatkan Volume Penjualan*. Yogyakarta: BPFPE.
- Ardiansyah, I. (2020). The Application of Menu Engineering Technique in Determining Marketing Strategy at the Den of Kalaha Restaurant Jakarta. *Journal of Business and Entrepreneurship*, 8, 18-39.
- Atmaja, I., Pambudi, B., & Wardana, M. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2, 1206-1224.
- Hermida, C., & Aráuz, M. (2023). Menu engineering: A benchmark methodology for improving the profitability of a restaurant company. *Journal of Survey in Fisheries Sciences*, 10, 3067-3079.
- Husada, D., Asmara, D., & Suroto, A. (2018). PENGARUH PENERAPAN REKAYASA MENU TERHADAP TINGKAT PENJUALAN DI RESTORAN EPICE HOTEL ALILA SOLO. *JURNAL PARIWISATA INDONESIA*, 14, 94-114. Retrieved from
- Maria, A. (2023). Analisis Dampak Promosi dan Inovasi Menu Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 9, 13-20.
- Ningsih, S., & Sarudin, R. (2023). ANALISIS PENGARUH PERANAN CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) PLANET 21 TERHADAP BRAND IMAGE HOTEL MERCURE TANGERANG BSD CITY. *JURNAL ILMIAH GLOBAL EDUCATION*, 4, 1639-1648.
- Renaldi, D., & Gunardi. (2021). PENGARUH LAYANAN GO FOOD DAN PENETAPAN HARGA TERHADAP VOLUME PENJUALAN DI PT EVISMANDALIA

- ANUGRAH (KOPI KOHI). *JURNAL ILMIAH AKUNTANSI DAN KEUANGAN*, 4, 194-203.
- Safitri, E., Yustita, A., & Wijaya, J. (2023). Analisis Menu Engineering dengan Pendekatan Matriks untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner. *JURNAL MANAJEMEN PERHOTELAN DAN PARIWISATA*, 6, 100-107.
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5, 1-8.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif (Untuk penelitian bersifat: eksploratif, enterpretif, interaktif dan konstruktif)*. Bandung: CV Alfabeta.
- Susila, B., & Nugraha, S. (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 (JAMAS)*, 3, 14-27.
- Suwandy, S., & Facrureza, D. (2023). Analisis Implementasi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 28, 330-344.
- Swastha, B. (2020). *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5, 60-73.