



JCH

Journal of Culinary and Hospitality

Prof. Moch Yamin Street, Ketintang, Gayungan, Surabaya, East Java

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jch/index>

082230943710



PENYUSUNAN MENU BARU BERBASIS *MENU ENGINEERING* PADA *THE GALLERY RESTAURANT* DI HOTEL CIPUTRA WORLD SURABAYA

Adinda Maulita Salsabilla*, Aisyah Nurin Kamiliya, Mafisa Restami, Ita Fatkhur Romadhoni
D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, 60231, Indonesia

*Koresponden

e-mail: adindamaulita.21002@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

ABSTRAK

Penyusunan menu baru merupakan langkah penting dalam meningkatkan daya tarik dan profitabilitas restoran. Artikel ini membahas proses penyusunan menu baru yang diterapkan pada The Gallery Restaurant di Hotel Ciputra World Surabaya, dengan menggunakan pendekatan menu engineering. Metode ini melibatkan analisis terhadap popularitas dan profitabilitas masing-masing menu yang ada, untuk kemudian mengelompokkan menu berdasarkan kategori star, plowhorse, puzzle, dan dog. Proses ini dimulai dengan pengumpulan data penjualan menu, analisis preferensi pelanggan, serta evaluasi terhadap faktor-faktor yang memengaruhi kesuksesan suatu menu. Berdasarkan hasil analisis, menu baru disusun dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti citra restoran, tren kuliner, dan keinginan pelanggan. Diharapkan, dengan penerapan menu engineering, restoran dapat meningkatkan kinerja keuangan, memperkaya pengalaman tamu, serta menarik lebih banyak pelanggan dengan menu yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan selera pasar.

Kata Kunci: *Menu Baru, Menu Engineering, The Gallery Restaurant.*

PENDAHULUAN

Industri kuliner saat ini menghadapi tantangan yang semakin kompleks dalam memenuhi ekspektasi konsumen yang terus berkembang. Keberhasilan sebuah restoran tidak hanya bergantung pada kualitas pelayanan dan suasana yang nyaman, tetapi juga pada keberagaman dan daya tarik menu yang ditawarkan. Menu merupakan salah satu elemen kunci dalam bisnis restoran, karena menu yang tepat dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan

mendorong peningkatan pendapatan. Oleh karena itu, restoran perlu melakukan inovasi secara berkala terhadap menu yang disajikan untuk menjaga daya tarik dan relevansi di pasar yang kompetitif. The Gallery Restaurant yang terletak di Hotel Ciputra World Surabaya, sebagai salah satu restoran terkemuka, memiliki peluang untuk lebih mengoptimalkan menu yang disajikan guna menarik lebih banyak pelanggan dan meningkatkan kinerja operasional. Salah satu pendekatan yang efektif dalam menyusun menu baru adalah

menu engineering, yang merupakan suatu teknik analisis untuk mengevaluasi kinerja menu berdasarkan dua faktor utama: popularitas dan profitabilitas. Dengan menggunakan metode menu engineering, restoran dapat mengidentifikasi menu yang sukses, memperbaiki atau mengganti menu yang kurang laku, serta merancang menu baru yang lebih

sesuai dengan preferensi konsumen dan tren pasar saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun menu baru berbasis menu engineering pada The Gallery Restaurant dengan menganalisis data penjualan menu yang ada dan preferensi pelanggan. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat ditemukan komposisi menu yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pelanggan tetapi juga meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran. Melalui penyusunan menu baru ini, restoran dapat memberikan pengalaman kuliner yang lebih menarik dan relevan, serta meningkatkan daya saing di industri perhotelan.

METODE

Jenis Penelitian MBKM Riset

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif-kualitatif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang membuat gambaran yang sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat dan hubungan antar masalah yang diselidiki (Utama & Mahadewi, 2012). Data yang akan diperoleh pada proses penelitian akan dianalisa secara deskriptif – kuantitatif yang kemudian dituangkan menjadi data kualitatif berupa penggolongan menu berdasarkan tingkat popularitas menu, margin kontribusi atau tingkat profitabilitas menu menggunakan menu engineering (Walker, 2011).

Tempat Dan Waktu Mbkm Riset

MBKM Riset dilaksanakan di Hotel Ciputra World Surabaya. MBKM Riset dilakukan selama 5 bulan dengan menganalisis menu a'la carte periode January 2024 – September 2024.

Tahap Pelaksanaan MBKM Riset

Tahap dan pelaksanaan MBKM riset dimulai pada periode January 2024 – September 2024.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan yaitu data primer yang didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan studi dokumen. Sumber data kuantitatif tahapan penyusunan menu baru berupa list menu a'la carte yang ada di Hotel Ciputra World Surabaya. Sumber data lain yaitu data kualitatif berupa data base sales history, selling price, dan food cost di Hotel Ciputra World Surabaya. Sumber data kualitatif tahapan penyusunan menu baru berupa data melalui hasil wawancara dari narasumber penelitian ini adalah food beverage manager sebagai (informan 1) dan executive chef sebagai (Informan 2) pada Hotel Ciputra World Surabaya.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengambilan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan observasi, wawancara, dan studi dokumentasi.

1. Wawancara

Teknik wawancara memiliki tujuan untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka serta mendapatkan informasi yang bersumber dari informan tentang pendapatnya.

2. Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi dalam penelitian ini berupa data yang diperoleh dari periode bulan January 2024 sampai September 2024. Data-data tersebut seperti daftar menu, sales history, selling price, dan food cost di Hotel Ciputra World Surabaya.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dalam penelitian ini data yang dibutuhkan berupa buku, jurnal, artikel ilmiah, dan beberapa sumber yang kredibel dengan topik penelitian.

Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data yang digunakan menggunakan instrumen dokumentasi. Dokumentasi merujuk kepada barang-barang tertulis yang digunakan peneliti untuk memperoleh data.

Dokumentasi dalam penelitian ini berupa daftar menu, sales history, selling price, dan food cost yang ada di Hotel Ciputra World Surabaya. Dimana instrumen pengumpulan data menggunakan lembar pertanyaan yang berada pada lampiran.

Analisis Data

Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan langkah- langkah sebagai berikut.

1. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan berasal dari studi dokumen berupa sales history dalam periode Januari sampai September 2024.

2. Reduksi atau kategorisasi data

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari data-data lapangan (Miles,2001). Peneliti harus mengkategorikan data sesuai dengan kebutuhan.

3. Penampilan Data

Display atau penampilan data merupakan tahap yang perlu dilakukan setelah mereduksi dan mengkategorisasi data. Menurut Miles, display data adalah analisis merancang deretan dan kolom sebuah metriks untuk data kualitatif. Penampilan data bisa dalam bentuk naratif, bagan, flow chart, dan sebagainya.

4. Penarikan Kesimpulan

Secara garis besar, kesimpulan harus mencakup informasi-informasi penting dalam penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kajian Menu Engineering Dalam Penyusunan Menu Baru

Dalam menentukan menu unggulan di Hotel Ciputra World Surabaya peneliti menggunakan analisis menu engineering. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu informan 2 mendapatkan hasil sebagai berikut :

“Analisis menu harus dilakukan perbulan, enam bulan, dan tahun, untuk mengetahui profit dan popularitas karena pergantian menu dilakukan setiap tahun. Metode yang digunakan ialah menu

engineering. Menu engineering perlu dilakukan untuk menunjang efisiensi penyusunan menu kedepannya. Menu engineering dihitung berdasarkan food sales history dalam periode tertentu” (hasil wawancara dengan Informan 2).

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu informan 1 mendapatkan hasil sebagai berikut :

“Analisis menu harus dilakukan setiap tiga bulan, dan enam bulan untuk melihat profit dan popularitas karena pergantian menu dilakukan setiap tahun. Data tersebut di peroleh dengan memproses data menggunakan menu engineering. Menu engineering perlu dilakukan untuk membantu penyusunan menu. Menu engineering dihitung berdasarkan food sales history dalam periode yang sudah ditentukan” (hasil wawancara dengan Informan 1).

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa analisis menu engineering membutuhkan data penjualan. Data penjualan yang digunakan dalam penelitian ini didapatkan dari The Gallery Restaurant yang ada di Hotel Ciputra World Surabaya. Data diambil dari 1 Januari 2024 sampai 30 September 2024. Data tersebut digunakan sebagai data awal dalam melakukan analisis menggunakan menu engineering. Tahap awal yang dilakukan adalah pencatatan dan mengidentifikasi jumlah dari masing-masing kelompok yang terjual pada periode setiap bulan, tiga bulan, enam bulan, dan satu tahun terakhir. Dimana hasil wawancara ini sesuai dengan hasil wawancara informan 1 dan 2.

pentingnya melakukan analisis menu engineering secara rutin untuk menjaga profitabilitas dan keselarasan dengan permintaan pasar, analisis menu dilakukan setiap 3-6 bulan sekali, mengingat perubahan tren konsumsi, bahan baku, dan faktor eksternal lainnya yang mempengaruhi kinerja menu. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa analisis berkala membantu dalam menyesuaikan harga dan menghapus item yang tidak lagi

menguntungkan (R. P. Turner, A. B. Johnson, 2021).

Berikut merupakan data sales history di Hotel Ciputra World Surabaya. Total menu yang dianalisis adalah 60 menu di 4 kategori dengan total item terjual 5220 porsi. Appetizer dan sides terdapat 17 menu dan total terjual adalah 1481 porsi. Kategori soup memiliki 8 menu dengan total terjual 774 porsi. Sedangkan untuk kategori main course terdapat 30 menu dan total menu terjual 2159 porsi. Kategori dessert memiliki 5 menu dengan total terjual 532 porsi.

1. *Appetizer and Sides*

Pada kategori menu ini terdapat 17 item menu. Dari analisis data yang sudah dilakukan diketahui sebanyak 4 item menu masuk kategori star. Kategori puzzle memiliki 10 item menu, Kategori plowhorse tidak terdapat item menu, dan kategori dog terdapat 3 item menu. Berikut tabel klasifikasi menu untuk kategori *appetizer* dan *sides*.

Tabel 1. Klasifikasi menu untuk kategori *appetizer* dan *sides*

No	Klasifikasi	Menu
1	<i>Star</i>	Beef Burger, Duck Spring Roll, Fish And Chips, Fried Platter
2	<i>Puzzle</i>	Caesar Salad, Calamari Ring, Chicken Wings Barbeque Sauce, Chicken Wings Barbeque Sauce, French fries, Gado Gado, Nicoise Salad, Onion Ring, Spring Roll, Pizza Margaritta, Tahu Pong Surabaya, The Club Sandwich
3	<i>Plowhorse,</i>	No item menu
4	<i>Dog</i>	Nachos Bolognese, Classic caesar salad, Potato Wedges

Sumber : Hasil olahan *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024

Dari hasil analisis *menu engineering* diketahui terdapat menu beef burger duck spring roll, fish and chip dan Fried Plater sebagai kategori menu *star*. Menu tersebut akan di pertahankan dalam susunan menu namun mengubah presentasi menu dan

mengalami kenaikan harga. Kategori *puzzel* beberapa menu akan dilakukan kenaikan *selling price*, perubahan presentasi dan penambahan additional bahan. Menu caesar salad akan dilakukan *upgrade presentation*. Calamari ring *increase* Rp.95.000 – Rp. 110.000 dengan tambahan french fries. Nicoise salad dipertahankan dengan penambahan salmon gravlax ada condimentnya. The Club Sandwich Upgrade presentation bigger / thicker bread dengan perubahan harga menjadi Rp. 125.000.

Pada kategori dog setiap *restaurant* harus selalu mempertimbangkan menu tersebut apakah menu tersebut di pertahankan dengan mengubah penampilan menu, atau menghapus menu dengan mengganti menu yang baru. bahwa beberapa kategori menu yang dianggap tidak menguntungkan bisa dipertimbangkan untuk menaikkan harga berdasarkan analisis permintaan dan pengelolaan bahan baku. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa pentingnya pertimbangan psikologis harga bagi

konsumen dalam menentukan keputusan untuk mempertahankan atau menaikkan harga menu (L. M. Chang, Y. T. Huang, 2020).

Dari hasil penelitian berikut terdapat 3 menu pada kategori dog, nachos bolognese dinaikan harganya menjadi Rp. 95.000 – Rp. 110.000 dengan tambahan french fries. Classic caesar salad harag tetapa dan upgrade presentasi menu. Potato wedges akan di *take out* dari buku menu karna kurangnya daya tarik tamu dan revenue yang rendah.

2. *Any Kind of Soup*

Pada kategori ini terdapat 8 item menu. Berdasarkan klasifikasi yang telah dilakukan untuk kategori *star* terdapat 2 item menu, kategori *puzzle* terdapat 6 item menu *plowhorse* tidak ada item menu, dan kategori *dog* tidak ada item menu. Berikut tabel klasifikasi menu untuk kategori *any kind of soup*.

Tabel 2. Klasifikasi menu untuk kategori *any kind of soup*

No	Klasifikasi	Menu
1	<i>Star</i>	Sup Buntut, Tengkleng Kambing
2	<i>Puzzle</i>	Double Boiled Chicken Soup, Soto Ayam, Wonton Soup, Rawon, Mushroom Soup, Tom yum goong
3	<i>Plowhorse</i>	No item menu
4	<i>Dog</i>	No item menu

Sumber : Hasil olahan *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024

Dari hasil analisis menu menggunakan menu *engineering* dapat dilihat bahwa terdapat 4 kategori dimana seriap kategori mengalami perlakuan yang berbeda dalam proses penyusunan menu *engineering*. Kategori *star* terdapat menu soup buntut, menu tersebut akan di naikan harganya menjadi Rp. 175.000 – Rp. 189.000 dengan penambahan porsi hidangan, penambahan kerupuk emping dan perubahan *presentation*. Tengkleng kambing akan dilakukan kenaikan harga menjadi Rp 145.000 dengan tambahan kondimen emping dan *upgrade presentation*.

Pada kategori puzzle terdapat 6 menu. Double boil chicken soup dimana akan dilakukan *upgrade presentation*. Soto ayam pada menu soto ayam akan di lakukan perubahan pemakaian jenis ayam dimana sebelumnya menggunakan jenis ayam boiler diganti menggunakan ayam pejantan atau ayam sotoan untuk meningkatkan ketentikan rasa serta meningkatkan harga jual menjadi Rp. 88.000- Rp. 98.000. Wonton soup menaikkan harga penjualan menjadi rp. 76.000 – Rp. 85.000. rawon mengalami perubahan harga Rp. 132.000 –Rp. 142.000. dimana menu tersebut akan di rubah presntasinya dengan menggunakan tray sebagai alat bantu saji.mushroom soup akan ditambahkan truffle oil sebagai aromatik. Tom yun goong mengalami kenaikan harga menjadi Rp. 90.000 – Rp.130.00 dan mengubah ukuran udang

serta penambahan *clam*.

1. *Main Course*

Pada kategori *main course* terdapat 30 item menu. Setelah dianalisis menggunakan *menu engineering*, dari 29 item menu terdapat 7 item masuk dalam kategori *star*, 11 item masuk dalam kategori *puzzle*, 2 item masuk dalam kategori *plowhorse*, dan 9 item masuk dalam kategori *dog*. Berikut tabel klasifikasi menu kategori *main course* di Hotel Ciputra World Surabaya.

Tabel 3. klasifikasi menu kategori *main course* di Hotel Ciputra World Surabaya.

No	Klasifikasi	Menu
1	<i>Star</i>	Angus Tenderloin, Australian Beef Striploin, Iga Bakar Kecap, Nasi
2	<i>Puzzle</i>	Angus Beef Fried Rice, Ayam Bakar Taliwang, Chicken Breast, Hainan Chicken Rice, Nasi Goreng Nusantara,
3	<i>Plowhorse</i>	Australian Tenderloin Steak, Rack Of Lamb
4	<i>Dog</i>	Arabiatta, Beef Black Pepper, Char Kwetiauw, Sous Vide Steak Sandwich , Spaghetti and Meatballs,

Sumber : Hasil olahan *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024.

Dari hasil analisis *menu engineering* diketahui bahwa setiap menu dimasukkan dalam kategorinya masing-masing berdasarkan data popularitas dan profitabilitas menu. Pada kategori *star* menu memiliki *popularitas* dan *profitabilitas* yang tinggi, hal ini menjadi pertimbangan dalam mempertahankan menu tersebut dengan menaikkan harga atau mengganti presentasi penyajian menu. Terdapat 7 menu pada kategori *star* norwegian salmon akan dinaikan harganya menjadi Rp. 148.000 – Rp.

158.000 dan menambahkan pasta sebagai pendamping menu dan truffle oil.

Iga bakar kecap *upgrade presentation* dan penggantian bahan menggunakan *ribs import*. Kategori *puzzle* terdapat 11 item menu, kategori menu ini menupakan kategori yang membingungkan dengan nilai *popularitas* yang tinggi namun *profitabilitas* nya rendah. Beberapa pertimbangan dalam proses penyusunan menu baru harus di pikirkan dengan baik apakah menu tersebut di pertahankan atau mengeluarkan menu dari buku menu. Seperti menu berikut ayam bakar taliwang, hainan chicken rice, mie goreng jawa, spaghetti carbonara, spaghetti aglio olio pada menu berikut akan dilakukan *upgrade presentation* pada penyajian menu. Sedangkan pada menu seperti, chicken breast akan ada penambahan yorkshire pudding sebagai pendamping dan mengubah tampilan penyajian menu.

Kategori *Plowhorse* merupakan kategori menu yang *popularitas* nya rendah namun *profitabilitas* nya tinggi. Beberapa menu yang masuk kedalam kategori ini biasanya akan ditingkatkan lagi penjualannya oleh team service, seperti menu australian ternderloin steak dimana menu ini mengalami perubahan pada harga menjadi Rp. 148.000 dengan mengubah presentasi penyajian menu dan penambahan pendamping yorkshire puding.

Sedangkan pada kategori *dog* yang merupakan kategorimenuyang *popularitas* dan *profitabilitas* nya rendah akan dilakukan bebrropa pertimbangan dengan menghapus menu dari buku menu atau memperbaharui tampilan penyajian menu. sous vide steak sandwich merupakan salah satu menu yang akan di hapus daari buku menu dikarenakan daya tahan penyimpanan bahan yang relatif tidak tahan lama dan mudah rusak. Dan pada menu lainnya akan dilakuakan *upgrade presentation* menu serta penambahan pendamping pada menu.

2. Dessert

Pada kategori dessert terdapat 5 item menu. Berdasarkan analisis menu engineering yang telah dilakukan 1 item

masuk dalam kategori *star*,4 item masuk dalam kategori *puzzle*, tidak memiliki item masuk dalam kategori *plowhorse*, dan tidak memiliki item masuk dalam kategori *dog*. Berikut tabel klasifikasi menu kategori *dessert* di Hotel Ciputra World Surabaya.

Tabel 4. Klasifikasi menu kategori *dessert* di Hotel Ciputra World Surabaya.

No	Klasifikasi	Menu
1	<i>Star</i>	Banana Fritter
2	<i>Puzzle</i>	Mix Ice Cream, Chocolate Farfait, Vanilla Monte, Fruit Platter
3	<i>Plowhorse</i>	No item menu
4	<i>Dog</i>	No item menu

Sumber : Hasil olahan *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024.

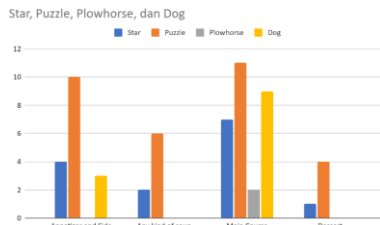
Dari hasil analisis *menu engineering* diketahui bahwa beberapa menu akan mengalami perubahan dengan mengubah kondimen atau menaikkan harga. Banan fritter termasuk menu dalam kategori *star* pda menu tersebut akan ditambahkan *additional 1 scoop ice cream*. Kategori menu *puzzle* terdapat 3 menu mix ice cream akan ditambahkan topping cereal dan buah kiwi. Chocolate fairfait *upgrade presentation*. Vanila monte *upgrade presentation*. Fruit platter penamabahan saus rujak dan *upgrade presentation*.

Popularitas tertinggi yaitu menu Fruit Platter dengan total penjualan sebanyak 235 item dari total item terjual 418 item dengan indeks popularitas 16,75%. Menu Fruit Platter masuk ke dalam kategori *puzzle* (MM *high*, CM *low*) karena tingginya tingkat popularitas diikuti dengan profitabilitas yang rendah dengan nilai Rp 74.043. Tingkat Av CM (*Average Contribution Margin*) atau nilai rata-rata profitabilitas kategori *dessert* senilai Rp 75.165.

Implementasi Menu Engineering Dalam Penyusunan Menu Baru

Setelah melakukan pengolahan dan melakukan analisis menu menggunakan

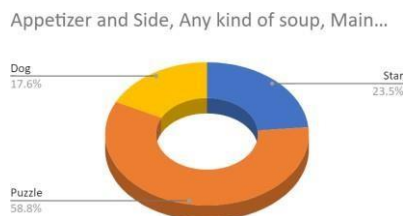
menu engineering terhadap menu *a la carte* di Hotel Ciputra World Surabaya, didapatkan hasil berupa data-data analisis yang menghasilkan klasifikasi dari setiap menu. Berikut diagram untuk menunjukkan hasil analisis yang menghasilkan klasifikasi dari setiap menu.



Gambar 1. Analisis *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024.

Berdasarkan gambar diatas diketahui bahwa untuk klasifikasi *Star* terdapat 4 item dari kategori *appetizer*, 2 item dari kategori *soup*, 7 item dari kategori *main course*, 1 item dari kategori *dessert*. Klasifikasi *puzzle* terdiri dari 10 item untuk kategori *appetizer*, 6 item untuk kategori *soup*, 11 item untuk kategori *main course*, 4 item untuk kategori *dessert*. Klasifikasi *plowhorse* terdiri dari 2 item kategori *main course*. Sedangkan dalam klasifikasi *dog* terdiri dari 3 item *appetizer*, 9 item *main course*. Berikut diagram persentase dari total item menu pada setiap klasifikasi *menu engineering*.

Persentase dihasilkan dari menjumlahkan total item menu pada setiap kategori untuk masing-masing klasifikasi.



Gambar 2. Analisis *menu engineering* Periode Januari 2024 – September 2024.

Berdasarkan gambar persentase diatas untuk klasifikasi *star* memiliki persentase 23,5%. Menu yang masuk dalam klasifikasi *star* sebanyak 14 item menu dari total 60 item menu. *Star*

merupakan klasifikasi menu yang memiliki syarat popularitas (*Menu Mix*) *high* dan profitabilitas (*Contribution Margin*) *high*. Tindak lanjut maupun strategi yang dapat dilakukan pada item menu dengan klasifikasi ini adalah dipertahankan (*retain*). Strategi lain untuk klasifikasi ini yaitu menjaga kualitas dan value dari menu yang dijual, baik dari bahan maupun presentasi makanan tersebut, kemudian bisa tempatkan posisi jenis item ini pada posisi menu yang mudah dilihat, serta bisa dicoba untuk menaikkan harga secara hati-hati atau perlahan dalam strategi meningkatkan pendapatan.

Berdasarkan hasil analisis diatas, peneliti lebih lanjut melakukan wawancara tentang peningkatan harga dan penambahan menu. Peneliti mendapatkan hasil sebagai berikut :

“Penambahan menu juga dilakukan apabila menu promo yang tidak ada di dalam daftar menu *a la carte* memiliki penjualan yang bagus. Maka menu tersebut memiliki kesempatan untuk masuk dalam daftar menu *a la carte*. Contohnya yaitu menu tuna dewata pizza, gurame bakar. Tetapi penambahan menu tidak semudah itu karena harus melakukan pengajuan, foto taking, perhitung *food costing* dsb.” (hasil wawancara dengan informan 1)

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu informan 2 mendapatkan hasil sebagai berikut :

“Penambahan menu juga dilakukan dengan beberapa pertimbangan berupa data penjualan, minat konsumen, data tersebut diperoleh dari hasil penjualan menu promo yang setiap bulan ada dimana menu tersebut menjadi referensi untuk penambahan menu baru jika penjualan menu tersebut bagus maka menu tersebut memiliki kesempatan untuk masuk dalam daftar menu *a la carte*. Contohnya yaitu menu tuna dewata pizza, bebek bumbu hitam ala gallery. Tetapi penambahan menu juga harus melalui pengajuan, *approval*. foto taking, perhitung *food*

costing dsb.” (hasil wawancara dengan informan 2)

Berdasarkan wawancara dengan informan 1 dan 2 diatas memiliki kesesuaian dan dapat disimpulkan bahwa ada kemungkinan untuk penambahan menu dengan beberapa ketentuan yang harus dilakukan. dengan menganalisi menu *of the month* yang dijual oleh hotel untuk mendapat hasil penjualan dan profitabilitas menu. Jika penjualan menu tersebut bagus dan memiliki profitabilitas bagus dapat berkesempatan untuk ditambahkan kedalam buku menu.

Strategi lain untuk klasifikasi ini yaitu merekomendasikan dan mempromosikan item ini kepada tamu, karena item menu ini memiliki margin kontribusi dengan kategori tinggi, sehingga diharapkan bisa meningkatkan pendapatan menu *a’la carte*. Kemudian bisa dipertimbangkan untuk menurunkan harga item tersebut jika dirasa menu item ini tidak diminati karena harga yang terlalu tinggi, serta dipertimbangkan untuk menambah nilai (*value*) lebih pada item menu kategori ini. Tindak lanjut maupun strategi ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mertayasa dan Komalawati (2019), bahwa item dengan klasifikasi *puzzle* dapat dicoba untuk menambah *value* (nilai) seperti cita rasa, porsi dan presentasi yang mampu menarik keinginan konsumen untuk membeli item dengan klasifikasi ini, serta peninjauan kembali harga makanan ini apakah sudah sesuai dengan item menu

Plowhorse memiliki persentase 0% dengan total item 2 item menu. *Plowhorse* merupakan klasifikasi menu dengan syarat popularitas (*Menu Mix*) *high* dan profitabilitas (*Contribution margin*) *Low*. Tindak lanjut maupun strategi yang dapat dilakukan pada item menu dengan klasifikasi ini adalah ditinjau kembali harganya (*reprice*). Strategi lain untuk klasifikasi ini yaitu menaikkan harga secara perlahan dengan tetap menjaga kualitas dari item tersebut, baik dari bahan maupun penyajiannya. Selain itu bisa ditambah nilai (*value*) yang lebih pada item tersebut untuk

meningkatkan harga jual. Namun, dalam hasil wawancara dengan narasumber tentang kenaikan harga, berikut hasil dari wawancara :

“Menaikkan harga tidak semudah itu. Kita harus melihat atau menentukan harga dengan melihat kompetitor di sekitar kita. Kompetitor disini ialah hotel yang sama bintangnya. Misalkan popularitasnya bagus tapi profitabilitasnya rendah padahal harga sudah sesuai dengan hotel lain, Kita tidak bisa meningkatkan profitabilitasnya secara maksimal. Tetapi bisa menjaga popularitas yang tinggi walau profitabilitasnya tidak maksimal.” (hasil wawancara dengan informan 2)

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu informan 1 mendapatkan hasil sebagai berikut :

“Menaikkan harga harus melalui beberapa pertimbangan dengan melihat kompetitor di sekitar kita. Kompetitor disini ialah hotel dengan bintang yang sama. Misalkan popularitasnya bagus tapi profitabilitasnya rendah padahal harga sudah sesuai dengan hotel lain, Kita tidak bisa meningkatkan profitabilitasnya secara maksimal. Tetapi bisa menjaga popularitas yang tinggi walau profitabilitasnya tidak maksimal.” (hasil wawancara dengan informan 1)

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa jika memang tidak ingin menaikkan harga, bisa dipertimbangkan mengurangi porsi untuk mengurangi *cost*, dan bisa dicoba untuk meletakkan item menu ini di bagian bawah, berhubung menu ini dikategorikan populer, tentunya tamu akan berusaha mencari menu ini. Tindak lanjut maupun strategi ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yan Sukarna Hidayat (2017), bahwa item dengan klasifikasi *plow horse* dapat dicoba untuk menaikkan harga jual atau mengurangi biaya produksi seperti mengurangi porsi, dengan catatan tetap mempertahankan kualitas item menu ini. Hasil wawancara diatas sependapat dengan jawaban informan 1 menaikkan harga pada

kategori *plow horse* tidak semudah itu karena perlu memperhatikan kompetitor sekitarnya yang sama bintangnya.

Dog memiliki persentase 17,6% dengan jumlah item menu sebanyak 12 menu. *Dog* merupakan klasifikasi menu dengan syarat popularitas (*Menu Mix*) *Low* dan profitabilitas (*Contribution Margin*) *Low*. Tindak lanjut maupun strategi yang dapat dilakukan pada item menu dengan klasifikasi ini adalah dipertimbangkan untuk diganti (*replace*). Strategi lain untuk klasifikasi ini yaitu mengevaluasi kembali menu ini baik dari segi bahan, rasa, porsi, harga, presentasi, dan permintaan pasar.

Jika memang item menu ini memiliki bahan yang daya tahan bahan yang kurang tahan lama, kemudian memerlukan atau menguras tenaga kerja yang spesifik sedangkan dari sisi popularitas dan margin kontribusi sama-sama rendah, ada baiknya menu ini dipertimbangkan untuk dihapus maupun diganti. Tindak lanjut maupun strategi ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yan Sukarna Hidayat (2017), bahwa item dengan klasifikasi *dog* dapat dievaluasi terlebih dahulu, dan menambahkan inovasi-inovasi yang menarik, namun jika sekiranya tidak ada perubahan, maka item menu dengan klasifikasi ini dapat dihapus dan diganti dengan item menu yang baru yang lebih menarik dari menu sebelumnya. Berdasarkan hasil analisis di atas terkait penghapusan menu, peneliti melakukan wawancara dengan narasumber dengan hasil sebagai berikut :

“Ada beberapa menu yang apabila masuk dalam kategori *dog* tidak bisa diganti karena sudah ketentuan dan standar dari pihak hotel. Contohnya menu *vegetarian* yang pastinya dalam nilai profitabilitas dan popularitas rendah. Tetapi, pergantian menu pernah dilakukan contohnya dulu ada menu *Vegie Burger* diganti oleh *Beef Burger* yang penjualannya lebih baik. Kedepannya narasumber juga akan mengganti beberapa menu yang memang perlu diganti tetapi dengan beberapa ketentuan yang harus

dilakukan.” (hasil wawancara dengan informan 2)

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa tidak semua menu dengan kategori *dog* bisa dihapus begitu saja. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan seperti posisi menu dan kegunaan menu tersebut di sebuah restoran. Tetapi, untuk menu yang memang bisa diganti tidak menutup kemungkinan akan lebih baik penjualannya. Hal ini sesuai dengan hasil wawancara informan 2 apa bila menu masuk dalam kategori *dog* dapat dipertimbangkan akan di ganti atau bahkan tidak diganti karena termasuk ketentuan dan standart dari pihak hotel. Terbukti untuk menu *Vegie Burger* yang diganti dengan *Texas Burger* mendapatkan penjualannya yang baik, Bahkan hasil analisis *menu engineering* dalam periode January 2024 s/d September 2024 menu *Beef Burger* masuk dalam kategori *star* dimana memiliki popularitas dan profitabilitas yang tinggi.

Dari hasil analisa *menu engineering* pihak Hotel Ciputra World Surabaya dapat terbantu dalam penyusunan menu baru untuk penjualan ditahun selanjutnya.sebagai upayah peningkatan profitabilitas hotel dan variasi menu. *Menu engineering* sangat membantu sebuah industri usaha jasa dalam mempertahankan daya saing dengan kompetitor.

Faktor Pendukung Dan Penghambat

Penyusunan menu baru berbasis menu engineering di restoran atau tempat makan adalah proses yang melibatkan analisis dan perancangan menu yang optimal, berdasarkan faktor-faktor seperti profitabilitas, popularitas, dan kesesuaian dengan visi serta misi restoran. Dalam proses ini, terdapat faktor penghambat dan pendukung yang dapat mempengaruhi keberhasilan implementasinya salah satunya di Hotel Ciputra World. Berikut ini adalah narasi mengenai faktor-faktor tersebut:

1. Faktor Pendukung

a. Data Penjualan

Salah satu faktor utama yang mendukung penyusunan menu baru

berbasis menu engineering adalah adanya data penjualan yang lengkap dan akurat. Dengan analisis yang mendalam terhadap item menu yang paling populer dan menguntungkan, restoran dapat merancang menu yang lebih sesuai dengan preferensi pelanggan dan tren pasar. Data ini memberikan wawasan yang penting dalam menentukan item mana yang harus dipertahankan, dimodifikasi, atau dihapus.

b. Inovasi Kuliner dan Tren Pasar
Tren makanan yang

berkembang di pasar juga merupakan faktor pendukung dalam penyusunan menu baru. Kemampuan untuk mengikuti tren atau menciptakan inovasi dalam menu baru bisa menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan lama. Menu engineering membantu dalam mengidentifikasi tren yang relevan dan merancang menu yang dapat memenuhi permintaan pasar tanpa mengorbankan profitabilitas.

c. Keterlibatan Tim dalam Perancangan Menu

Dukungan dari tim yang terdiri dari *executif chef*, *restaurant & bar manager*, dan tim pemasaran sangat berperan dalam keberhasilan penyusunan menu. Keterlibatan mereka dalam menyusun resep baru yang tidak hanya menarik tetapi juga efisien dalam hal waktu penyajian dan biaya bahan baku menjadi kunci sukses dalam penerapan menu baru. Ini akan menciptakan keseimbangan antara kualitas dan biaya.

d. Sumber Daya dan Infrastruktur yang Memadai

Adanya peralatan dapur yang memadai dan kualitas bahan baku yang mudah diakses juga mendukung penyusunan menu baru. Tanpa ketersediaan bahan baku berkualitas yang dapat diandalkan, desain menu yang dibuat tidak akan dapat diimplementasikan secara efektif. Infrastruktur yang baik akan memudahkan restoran dalam menjalankan operasional yang diperlukan untuk mendukung menu baru.

2. Faktor Penghambat

a. Keterbatasan Sumber Daya.

Salah satu penghambat utama dalam penyusunan menu baru berbasis menu engineering adalah keterbatasan dana dan sumber daya. Pengembangan menu baru memerlukan investasi dalam riset dan pengujian resep, pelatihan staf, serta pembelian bahan baku. Jika dana terbatas, proses perancangan menu mungkin terhambat atau menu baru yang dihasilkan tidak dapat memenuhi standar kualitas yang diinginkan.

b. Resistensi terhadap Perubahan.

Salah satu hambatan yang sering muncul adalah resistensi dari staf yang terbiasa dengan menu lama. *commis* atau pelayan yang sudah terbiasa dengan prosedur lama mungkin enggan untuk beradaptasi dengan cara baru dalam menyiapkan atau menyajikan makanan. Selain itu, pelanggan yang sudah puas dengan menu lama juga bisa menunjukkan ketidaksetujuan terhadap perubahan, yang dapat berdampak negatif pada tingkat penjualan awal menu baru.

c. Kesulitan dalam Menjaga Konsistensi Kualitas

Mengembangkan menu baru yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga mempertahankan kualitas dan rasa yang konsisten setiap kali disajikan adalah tantangan besar. Variasi dalam kualitas bahan baku, perbedaan keterampilan tim dapur, atau bahkan perubahan dalam musim yang mempengaruhi ketersediaan bahan baku dapat menyulitkan restoran untuk menjaga konsistensi kualitas menu baru.

e. Ketidaksesuaian dengan Preferensi Pelanggan

Penyusunan menu baru berbasis menu engineering tidak selalu berjalan mulus jika analisis terhadap preferensi pelanggan tidak dilakukan dengan cermat. Jika menu baru tidak sesuai dengan selera pasar atau tidak relevan dengan keinginan pelanggan, maka meskipun menu tersebut menguntungkan secara finansial, pelanggan mungkin enggan untuk

memilihnya, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi profitabilitas restoran.

Secara keseluruhan, keberhasilan penyusunan menu baru berbasis menu engineering sangat bergantung pada kemampuan untuk memanfaatkan faktor pendukung dan mengatasi faktor penghambat. Dengan perencanaan yang matang, evaluasi yang terperinci, dan pelaksanaan yang efektif, restoran dapat menciptakan menu yang tidak hanya menarik tetapi juga menguntungkan dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a) Terdapat 4 klasifikasi menu (Star, Puzzle, Plowhorse, dan Dog) untuk 4 kategori menu a'la carte yang ada di Hotel Ciputra World Surabaya. Kategori menu a'la carte terdiri dari appetizer and sides, any kind of soup, main course, dan dessert. Menu yang dapat dijadikan menu unggulan ialah menu dalam kategori Star. Dalam kategori ini terdapat 6 item menu yaitu Fish and Chips, Fried Platter, Sup Buntut, Norwegian Salmon, Australian beef striploin, Angus Beef Fried Rice .
- b) Terdapat faktor pendukung dan penghambat dalam menganalisis menu menggunakan menu engineering sebagai upaya penyusunan menu baru. Tetapi faktor tersebut tidak menjadi kendala berat dalam menentukan menu unggulan di Hotel Ciputra World Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anon. 2022. "Menu Engineering." Retrieved January 15, 2024 (<https://www.webrestaurantstore.com/article/89/menu-psychology-the-science-behind-menu-engineering.html>)
- Armanto, Witjaksono. 2002. *Akuntansi Biaya & Manajemen*. Jakarta: Gramedia.

- Bagus, Ida. 2023. "Analisis Strategi Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restaurant." *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis* 2.
- Fadhilla, Aisyah. 2021. "Penerapan Menu Engineering Dalam Penetapan Profitabilitas Menu A'la Carte." *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora* 5(3).
- Fernando, Williaam. 2021. "Tingkat Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Satoo Restaurant HW Hotel Padang." *Jurnal Pariwisata Bunda* 1(2).
- Gusandra, Megasari, and Sri Rahayu. 2022. *Manajemen Pariwisata* edited by B. Aditi. Medan: CV. Tungga Esti.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hayrettin. 2022. "Menu Engineering in the Restaurant Business: A Study on Kitchen Chefs." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4.
- Kriyantono, R. (2018). Teknik Praktisi Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif disertai Contoh Praktisi Skripsi, Tesis, dan Disertai Riset.
- Komariah, Kokom. 2013. *Pemantapan Dan Pengembangan Pengetahuan Menu*. Yogyakarta.
- Linnasi, Rossano. 2016. "Menu Engineering and Activity-Based Costing an Improved Method of Menu Planning." *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 8:17–24.
- Mulyadi, Tedi. 2019. "Analisis Pengendalian Biaya Operasional Dalam Kaitannya Dengan Tingkat Profitabilitas Perusahaan Pada Perusahaan Perhotelan." *Jurnal Pariwisata Perhotelan* 4(2).
- Pauline Milwood. 2022. "Menu Engineering and Design." Pennstate. Retrieved January 17, 2024

- (<https://psu.pb.unizin.org/popuprestaurntbusinessguide/chapter/chapter-7-menu-engineering/>).
- Susila, B. P., & Nugraha, S. (2021). *Menu Engineering sebagai Strategi Penetapan*
- Produk Makanan dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan baru di Kopi Restaurant & Bar Kuta-Bali . *Journal of Applled Management and Accounting Solence (JAMAS)*, 14-27
- Sonia. 2023. “Pengaruh Kualitas Menu Dan Variasi Menu Terhadap Kepuasan Tamu Di Kyriad Hotel Bumiminang Padang.” *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* 6(2).
- Tumpuan, Adiguna. 2021. “Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu Di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse.” *Jurnal Pariwisata Terapan* 5.
- Yovita, Eva. 2023. “Analisis Menu Engineering Dengan Pendekatan Matriks Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner.” *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* 6(3).
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional, Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press