

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 7 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian | 7 |
| 1.4.1 Kegunaan Teoritis | 7 |
| 1.4.2 Kegunaan Empiris | 7 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS | 8 |
| 2.1 Tinjauan Pustaka | Error! Bookmark |
| 2.1.1 Definisi Restoran, dan Definisi Menu..... | Error! Bookmark |
| 2.1.2 Menu Engineering..... | Error! Bookmark |
| 2.1.3 Strategi Peningkatan Volume Penjualan..... | Error! Bookmark |
| 2.2 Orisinalitas Penelitian..... | Error! Bookmark |
| 2.3 Kerangka Pemikiran | Error! Bookmark |
| 2.4 Hipotesis | Error! Bookmark |
| BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN..... | Error! Bookmark |
| 3.1 Objek Penelitian | Error! Bookmark |
| 3.2 Metode Penelitian..... | Error! Bookmark |
| 3.2.1 Jenis Penelitian dan Metode yang Digunakan | Error! Bookmark |
| 3.2.2 Desain Penelitian..... | Error! Bookmark |
| 3.2.3 Operasionalisasi Variabel..... | Error! Bookmark |

| |
|---|
| No. Daftar FPIPS: 4780/UN 40.2.5.3/PL/LT/2015 |
|---|

Susi Nurul Sani, 2015

ANALISIS PENERAPAN *MENU ENGINEERING* DALAM UPAYA MENINGKATKAN VOLUME
PENJUALAN

DI RESTORAN THE CENTRUM

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|--|-----------------------|
| 3.2.4 Jenis dan Sumber Data | Error! Bookmar |
| 3.2.5 Teknik Pengumpulan Data | Error! Bookmar |
| 3.2.6 Metode Analisis Data | Error! Bookmar |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | Error! Bookmar |
| 4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian | Error! Bookmar |
| 4.1.1 Analisa Harga Pokok di The Centrum | Error! Bookmar |
| 4.1.2 Analisa Harga Jual di The Centrum | Error! Bookmar |
| 4.1.3 Analisa Kinerja Penjualan di The Centrum | Error! Bookmar |
| 4.2 Analisa Metode Menu Engineering | Error! Bookmar |
| 4.2.1 Hasil Perhitungan Menu Engineering | Error! Bookmar |
| 4.2.2 Analisa Klasifikasi Menu | Error! Bookmar |
| 4.2.3 Analisis SWOT | Error! Bookmar |
| 4.3 Pembahasan Hasil Penelitian | Error! Bookmar |
| 4.4 Implikasi Hasil Penelitian Bersifat Teoritik | Error! Bookmar |
| 4.4.1 Implikasi Penelitian Bersifat Teoritik | Error! Bookmar |
| 4.4.2 Implikasi Penelitian Bersifat Empirik | Error! Bookmar |
| BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI | Error! Bookmar |
| 5.1 SIMPULAN | Error! Bookmar |
| 5.2 REKOMENDASI | Error! Bookmar |
| DAFTAR PUSTAKA | ix |

LAMPIRAN-LAMPIRAN

No. Daftar FPIPS: 4780/UN 40.2.5.3/PL/LT/2015

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Nama Restoran di Kota Bandung Berdasarkan Jenisnya..... | 3 |
| Tabel 1.2 Klasifikasi Menu Dengan Pendekatan Menu Engineering | 4 |
| Tabel 1.3 Kinerja Penurunan Volume Penjualan..... | 5 |
| Tabel 2.1 Contoh Format Sales History..... | 17 |
| Tabel 2.2 Contoh Format Sales Analysis..... | 18 |
| Tabel 2.3 SWOT ANALYSIS | 24 |
| Tabel 2.4 Orisinalitas Penelitian | 27 |
| Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel | 32 |
| Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data..... | 33 |
| Tabel 3.3 Pengisian Angka Menu Engineering..... | 35 |
| Tabel 3.4 Klasifikasi Menu | 36 |
| Tabel 4.1 Daftar Harga Menu Makanan di The Centrum | 39 |
| Tabel 4.2 Kinerja Penjualan di The Centrum..... | 41 |
| Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Menu Berdasarkan Menu Engineering 2012..... | 43 |
| Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Menu Berdasarkan Menu Engineering 2013..... | 44 |
| Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Menu Berdasarkan Menu Engineering 2014..... | 46 |
| Tabel 4.6 Klasifikasi Menu | 48 |
| Tabel 4.7 Klasifikasi Menu Tahun 2014..... | 50 |
| Tabel 4.8 Analisis SWOT The Centrum..... | 51 |
| Tabel 4.9 MM Class dan CM Class Pada Menu The Centrum..... | 52 |
| Tabel 4.10 Strategi Upaya Meningkatkan Volume Penjualan di The Centrum..... | 5 |

| |
|---|
| No. Daftar FPIPS: 4780/UN 40.2.5.3/PL/LT/2015 |
|---|