

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	
ABSTRAK	i
ABSTRAC	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 LatarBelakangMasalah	1
1.2 RumusanMasalah	12
1.3 TujuanPenulisanPenelitian.....	13
1.4 KegunaanPenulisanPenelitian	13
BAB II KAJIAN PUSTAKADAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1. KajianPustaka.....	14
2.1.1 PengertianPariwisata	14
2.1.1.1 TujuanKunjunganWisata.....	14
2.1.1.2 Unsur-unsurPariwisata	15
2.1.1.3 Fasilitasatau Saran Pariwisata	16
2.1.2 Pengertian Hotel	17
2.1.2.1 Fasilitas Hotel.....	18
2.1.2.2 Peranan Hotel	18
2.1.2.3 Karakteristik Hotel	19
2.1.3 PengertianRestoran.....	19
2.1.3.1 Jenis-jenisRestoran.....	20

Riyan Gusfaryanti Sofyandi, 2015

ANALISIS MENU ENGINEERING DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA MENU A'LA CARTE DI RESTORAN MALABAR COFFEE SHOP HOTEL HORIZON BANDUNG

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

2.1.4	Pengertian <i>Menu</i>	21
2.1.4.1	Fungsi <i>Menu</i>	22
2.1.4.2	Kegunaan <i>Menu</i>	24
2.1.4.3	Jenis-jenis <i>Menu</i>	24
2.1.5	Pengertian <i>Menu A'la Carte</i>	25
2.1.5.1	Ciri-ciri <i>Menu A'la Carte</i>	26
2.1.6	Pengertian <i>Standard Food Cost</i>	26
2.1.7	Harga Jual (<i>Selling Price</i>)	27
2.1.7.1	Penetapan Harga Jual	28
2.1.8	Pengertian <i>Menu Engineering</i>	30
2.1.8.1	Kategori <i>Menu Engineering</i>	31
2.1.9	Pengertian Penjualan	31
2.1.8.1	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penjualan	32
2.2	Kerangka Pemikiran	33

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Objek Penelitian	37
3.2	Jenis dan Metode Penelitian	37
3.3	Teknik dan Alat Pengumpulan Data	38
3.4	Teknik Analisis Data	38
3.4.1	Penerapan <i>Standard Food Cost</i> di Restoran Malabar <i>Coffee Shop</i>	39
3.4.2	Penerapan Harga Jual di Restoran Malabar <i>Coffee Shop</i> ...	39
3.4.3	Analisis <i>Menu Engineering</i>	40

BAB IV HASIL PENELITIAN, PEMBAHASAN DAN REKOMENDASI

4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	43
4.1.1	Visi dan Misi Hotel Horison Bandung	44
4.1.2	Fasilitas Hotel Horison Bandung	44
4.1.3	Sejarah Restoran Malabar <i>Coffee Shop</i> Hotel Horison Bandung	47

4.2	Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	47
4.2.1	Analisis <i>Presentase Standard Food Cost</i>	48
4.2.2	Penetapan Harga Jual di Restoran Malabar <i>Coffee Shop</i> ..	51
4.2.3	Analisis <i>Menu Engineering</i>	52

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan	54
5.2	Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1	Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Indonesia Pada Tahun 2011-2014 1
1.2	Data Kunjungan Wisatawan Domestik dan Mancanegara yang datang ke Kota Bandung Tahun 2012-2013 3
1.3	Data Penjualan Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Malabar Coffee Shop periode Juli-Desember 2014 5
1.4	Harga Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Malabar Coffee Shop Hotel Horison Bandung 7
1.5	Omset Penjualan Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Malabar Coffee Shop Periode Bulan Juli-Desember 2014 9
1.6	<i>Standard Food Cost</i> di Restoran Malabar Coffee Shop hotel Horison Bandung tahun 2013-2014 12
2.1	Pengertian Menu dari Beberapa Pengarang 21
2.2	Komposisi Harga Jual 28
3.1	<i>Menu Engineering Worksheet</i> 40
3.2	Pengklasifikasian Menu 42
4.1	<i>Persentase Standard Food Cost</i> di Restoran Malabar Coffee Shop 49
4.2	Total <i>Persentase</i> Harga Jual di Restoran Malabar Coffee Shop 52
4.3	Klasifikasi Menu di Restoran Malabar Coffee Shop 54
4.4	Total Klasifikasi Menu di Restoran Malabar Coffee Shop 56

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 Kerangka Pemikiran.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor

- a. Surat Perizinan Perusahaan.
- b. Lembar Bimbingan.
- c. Sertifikat dan Penilaian *Training* di Hotel Horison Bandung
 1. *Menu Engineering Worksheet*
 2. Foto dan Fasilitas Hotel Horison
 3. Foto Restoran Malabar *Coffee Shop*
 4. Daftar *Menu* 2015
 5. Beberapa Foto Makanan Di Restoran Malabar *Coffee Shop*
 6. Foto *Kitchen* Restoran Malabar *Coffee Shop*
 7. Foto *Captain Order* dan *Menu Promosi* Bulan Ramadhan
 8. Riwayat Hidup
 9. Uji Efisiensi.