

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang terkait dengan masalah sosial, politik, ekonomi, pengetahuan, kebudayaan, kesehatan dan lain sebagainya yang bertujuan untuk pengembangan dan pembangunan yang mensejahterakan masyarakat maupun Negara dengan cara memberikan sarana dan prasarana yang mendukung. Seperti yang dipaparkan oleh Ismayati (2010, hlm 1) “Pariwisata adalah kegiatan dinamis yang melibatkan banyak manusia serta menghidupkan berbagi bidang usaha”.

Dewasa ini wisatawan telah kian cerdas untuk memilih tempat wisata. Potensi wisata yang kian hari kian pesat menjadikan suatu daya tarik tersendiri bagi negara Indonesia. Seperti yang dipaparkan oleh Nyoman Pendit S (2006, hlm 6) “Wisata adalah suatu kegiatan untuk menikmati perjalanan, berkreasi, menyehatkan badan dan bersifat sementara”. Tujuan kunjungan wisata adalah melakukan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain. Wisata juga diartikan usaha jasa pariwisata meliputi penyediaan jasa perencanaan, jasa pelayanan, dan jasa penyelenggaraan pariwisata.

Kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Indonesia dari tahun ke tahun cenderung terus mengalami peningkatan, seperti tabel data kunjungan wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia pada tahun 2011-2014 sebagai berikut:

**Tabel 1.1**  
**Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang**  
**Ke Indonesia pada Tahun 2011-2014**

Tahun	Wisatawan Mancanegara
-------	-----------------------

	Jumlah	Persentase
2011	7.649.731 orang	22,54 %
Tahun	Wisatawan Mancanegara	
	Jumlah	Persentase
2012	8.044.462 orang	23,70%
2013	8.802.129 orang	25,94%
2014	9.435.411 orang	27,80%

Sumber: Pusdatin Kemenparekraf & BPS 2014

Berdasarkan tabel 1.1 pertumbuhan kunjungan wisatawan Mancanegara yang datang ke Indonesia setiap tahunnya. Pada tahun 2011-2012 yaitu 1,16%, tahun 2012-2013 mencapai 2,24% dan tahun 2013-2014 hingga 1,86%. Peningkatan kunjungan wisatawan mancanegara menjadikan Indonesia sebagai negara yang wajib dikunjungi oleh para wisatawan.

Indonesia merupakan negara potensial untuk maju dan berkembang dari sektor pariwisata karena Indonesia menawarkan tempat-tempat indah untuk dijadikan objek wisata unggulan dan kondisi alam yang luar biasa menakjubkan. Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah total mencapai 13.466 pulau yang terdiri dari lima kepulauan besar dan 30 kelompok kepulauan kecil. Jumlah tersebut juga sudah diakui dunia Internasional dan tercatat di PBB melalui *United Nations Group of Experts on Geographical Names* (UN GEGN), dimana Indonesia bergabung didalamnya, setiap tahun dapat memberikan informasi jika ada penambahan jumlah pulau. Penghitungan jumlah pulau ini dilakukan oleh Tim Nasional Pembakuan Rupabumi Indonesia (GEOSPASIAL, 2014). Untuk mendukung kegiatan pariwisata harus diimbangi dengan sarana dan prasarana penunjang pariwisata yang memadai dan mampu memenuhi kebutuhan masyarakat akan jasa pariwisata yang semakin meningkat.

Salah satu kota yang mempunyai daya tarik tersendiri untuk para wisatawan adalah kota Bandung. Kota Bandung dikenal sebagai kota kembang. Bandung telah menjadi kota liburan akhir pekan bagi para wisatawan. Iklim yang

sejuk, keanekaragaman makanan, tempat belanja, tempat wisata yang telah menjadi daya tarik dari kota Bandung supaya para wisatawan tertarik untuk mengunjungi kota Bandung sebagai tempat liburan. Kota Bandung sebagai salah satu kota wisata yang pertumbuhan wisatawannya mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Hal ini tercermin dari jumlah kunjungan wisatawan yang datang berkunjung ke Bandung seperti disajikan tabel dibawah ini:

**Tabel 1.2**  
**Data Kunjungan Wisatawan Domestik dan Mancanegara yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2012-2013**

No	Keterangan	2012	2013	Satuan
1	a. Jumlah pengunjung melalui gerbang tol	32.587.386	33.731.385	Orang
	b. Jumlah pengunjung melalui bandara, stasiun, terminal	80.501.064	83.838.979	Orang
	<b>Jumlah</b>	<b>113.088.450</b>	<b>117.570.364</b>	<b>Orang</b>
2	Wisatawan yang datang melalui pintu gerbang kedatangan			
	A. Wisatawan mancanegara	176.855	176.432	Orang
	B. Wisatawan Nusantara	5.080.584	5.388.292	Orang
	<b>Jumlah Wisatawan</b>	<b>5.257.439</b>	<b>5.564.724</b>	<b>Orang</b>
	<b>Jumlah Keseluruhan</b>	<b>118.345.889</b>	<b>123.135.088</b>	<b>Orang</b>

*Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2014*

Dilihat dari tabel diatas wisatawan yang datang ke Bandung mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Semakin kuatnya citra Kota Bandung sebagai kota tujuan wisata, mengakibatkan peran sektor hotel dan restoran sebagai salah satu usaha pariwisata menjadi semakin penting.

Hotel adalah akomodasi yang menyediakan kebutuhan untuk para wisatawan seperti penginapan, pelayanan makanan dan minuman. Seperti yang dipaparkan oleh Agus Sulastiyono (2008, hlm 5) "Hotel adalah suatu perusahaan

yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan dan minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan”.

Salah satu Hotel bintang 4 yang terbaik di Bandung adalah hotel Horison Bandung. Hotel Horison Bandung terletak di Jl. Pelajar Perjuangan 45 merupakan salah satu hotel bintang 4 yang sangat sesuai bagi peristirahatan para tamu yang sedang melakukan perjalanan bisnis atau wisata. Hotel bintang 4 di Bandung ini menawarkan tempat beristirahat yang tenang dengan fasilitas yang lengkap yaitu parkir mobil luas, taman, kolam renang, ruang *fitness*, *meeting room*, layanan *laundry*, *spa*, *sauna*, *massage*, akses *internet*, *bar*, *lift* dan *restaurant*. Cara yang dahulu dipakai oleh hotel untuk menarik para tamu agar berkali-kali datang dan betah menginap di hotel Horison Bandung adalah dengan memberi hidangan yang banyak dan lezat kepada para tamu, maka peranan restoran menjadi sangat penting. Seperti yang dipaparkan oleh I Gede Agus Mertayasa (2012, hlm 2) “Restoran adalah suatu ruangan atau tempat di mana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makan minum bagi tamu yang memerlukan”.

Hotel Horison Bandung memiliki fasilitas restoran yang dinamakan Restoran Malabar *Coffee Shop*. Restoran Malabar *Coffee Shop* menyediakan berbagai macam *menu* seperti *menubuffet*, *menuroom service*, *menu* promo bulanan, *menu A'la Carte*. *Menu* memiliki peranan yang sangat penting sebagai jembatan antara tamu dan restoran, karena *menu* dapat menjelaskan mengenai pelayanan yang digunakan dan jenis produk yang akan dijual.

*Menu* adalah media untuk mempresentasikan makanan dan minuman yang dijual oleh restoran atau jenis tempat makan lainnya. Di sebuah *menu* terdapat daftar makanan dan minuman yang disertai dengan harga dan penjelasan secara singkat tentang cara pengolahannya yang disajikan untuk yang datang ke restoran. Seperti yang dipaparkan oleh I Gede Agus Mertayasa (2012, hlm 110) “*Menu*

adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu untuk memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesan”.

Ada beberapa jenis *menu* salah satunya yaitu *menu A’la Carte*. Pengertian *Menu A’la Carte* menurut Marsum WA (2005, hlm 7) bahwa:

*Menu A’la Carte* merupakan suatu daftar makanan didalam *menu* yang memuat susunan jenis makanan yang disediakan di *outlet* penjualan dan masing-masing jenis makanan tersebut telah dicantumkan harganya dan komposisi setiap jenis makanan sehingga setiap tamu hotel dapat lebih mudah dan leluasa memilih *menu* yang sesuai dengan keinginan dan kemampuan membayarnya. Biasanya jenis *menu* yang tersedia mulai dari *Appetizer* (makan pembuka selera), *Maincourse* (makanan utama), *Dessert* (makanan penutup) dan jenis minuman lainnya.

Dalam *menu A’la Carte* ini ada waktu menunggu untuk makanan yang akan disajikan pada tamu. *Menu A’la Carte* di restoran *Malabar Coffee Shop* yang terdiri dari *Appetizer*, *salad*, *soups*, *chinese food*, *from the grilled*, *dessert*, *hot stone party*, *hot snack corner*, *sandwich*, *burger*, *Italian food*, *Indonesian favourites*, *taste of European*, dan *beverage*. Jumlah *menu A’la Carte* Restoran *Malabar Coffee Shop* sebanyak 56 item *menu*. Berikut data penjualan *menu A’la Carte* di Restoran *Malabar Coffee Shop* Hotel Horison Bandung:

**Tabel 1.3**

**Data Penjualan *Menu A’la Carte* di Restoran *Malabar Coffee Shop* Periode Juli-Desember 2014**

NO	ITEM	Periode Penjualan					
		Jul	Agst	Sep	Okt	Nov	Des
		Volume					
	<b>APPETIZER &amp; SALAD</b>						
1	The Malabar Chef Salad	5	2	4	5	3	8
2	Lembang Mixed Green Salad	2	2	2	6	1	1
3	Shrimp Cocktail Horison	-	-	-	-	-	-
	<b>SOUPS</b>						
4	Cream Soup	36	23	23	30	18	30
5	Tom Yam Kung Seafood	11	26	21	21	20	12
6	Soto Bandung	31	24	49	17	49	46

7	Soto Ambengan	25	18	16	13	13	18
	<b>CHINESE FOOD</b>						
8	Sapi Lada Hitam	3	3	3	5	7	9
9	Sapo Tahu Seafood	6	5	6	5	3	8
10	Gurame Asam Manis	3	6	5	11	3	4
11	Bakmi Kuah Taiwan	3	7	2	7	5	9
12	Ayam Goreng Mentega	9	2	10	3	14	15
13	Cah Brokoli Saus Tiram	2	1	1	3	3	3
14	Beef Kwayteaw	4	3	9	6	9	7
15	Capcay Goreng/ Capcay Kuah	27	23	18	18	21	22
	<b>DESSERTS</b>						
16	Exotic Fruit Platter	7	3	1	-	10	27
17	Pisang Goreng Horison	79	122	143	112	111	124
18	Baked Cheese Cake	4	5	1	8	1	-
19	Assorted Ice Cream	2	10	3	-	1	3
	<b>FROM THE GRILLED</b>						
21	Australian Sirloin Steak	20	13	27	24	8	12
22	Australian Tenderloin Steak	8	31	21	7	5	39
23	New Zealand Lamb Chop	1	3	3	2	-	3
24	Tasmanian Salmon	3	6	8	2	6	7
25	Chicken Steak	8	7	7	2	6	9
	<b>HOT STONE PARTY</b>						
26	Australian Beef Tenderloin	1	3	3	5	9	2
27	Australian Beef Sirloin	2	1	2	2	11	4
28	Norwegian Salmon	1	-	12	1	13	4
29	New Zealand Lamb Chop	1	-	-	1	-	-
	<b>HOT SNACK CORNER</b>						
30	Oriental Spring Roll	12	10	20	14	21	5
31	Calamary Fritty	5	6	9	6	10	12
32	Fish and Chips	16	16	14	18	12	16
33	Chicken Wing	16	17	17	22	25	12
34	Sausage	34	37	55	47	36	62
	<b>SANDWICH &amp; Burger</b>						
35	Horison Club Sandwich	10	15	12	10	15	13
36	Create Your Own Sandwich	-	-	-	-	-	-
37	Horison Beef Burger	1	4	1	-	-	4
	<b>INDONESIAN FAVOURITES</b>						
38	Buntut Goreng Saus Tiram	22	44	57	42	54	34
39	Sop Buntut Horison	80	88	106	101	78	95
40	Nasi Timbel Komplit	45	86	94	66	39	56

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 HORISON BANDUNG**

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

41	Nasi Goreng Istimewa	169	174	179	192	133	202
42	Nasi Goreng Kampoeng	66	59	39	26	60	49
43	Mie/Bihun Goreng	48	36	31	25	27	40
44	Mie Tektek	26	41	33	33	42	41
	<b>ITALIAN FOOD</b>						
45	Spaghetti Carbonara	19	17	17	17	16	26
46	Lasagna Ala Ravino	13	10	21	9	5	10
	<b>TASTE OF EUROPEAN</b>						
47	Pan-Fried Salmon Lemon Cappers Butter Sauce	4	8	2	-	4	4
48	Wiener Schnitzel	2	-	-	-	-	1
49	Chicken Cordon Bleu	6	8	5	4	6	15
	<b>BEVERAGES</b>						
50	Ice Lemon Tea	23	11	32	32	11	12
51	Orange Juice	68	108	142	103	91	101
52	Strawberry Juice	44	112	147	107	90	88
53	Melon Juice	14	31	50	24	26	16
54	Tomato Juice	17	16	24	20	13	6
55	Semangka Juice	15	18	32	13	30	27
56	Avocado Juice	52	124	163	111	109	77
57	Lemon Juice	4	16	23	14	17	17
	<b>TOTAL</b>	<b>1.135</b>	<b>1.461</b>	<b>1.725</b>	<b>1.372</b>	<b>1.320</b>	<b>1.467</b>

Sumber: Front Office Kitchen Hotel Horison Bandung 2014

Setelah mendapatkan data penjualan seperti tabel 1.3 di atas, berikut daftar harga *menu A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung:

**Tabel 1.4**

**Harga Menu A'la Carte di Restoran Malabar Coffee Shop**

NO	ITEM	MENU LIST
	<b>APPETIZER &amp; SALAD</b>	
1	The Malabar Chef Salad	35,000
2	Lembang Mixed Green Salad	30,000
3	Shrimp Cocktail Horison	35,000
	<b>SOUPS</b>	
4	Cream Soup	27,500
5	Tom Yam Kung Seafood	30,000
6	Soto Bandung	30,000

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 HORISON BANDUNG**

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

7	Soto Ambengan	30,000
<b>CHINESE FOOD</b>		
8	Sapi Lada Hitam	65,000
9	Sapo Tahu Seafood	65,000
10	Gurame Asam Manis	65,000
11	Bakmi Kuah Taiwan	50,000
12	Ayam Goreng Mentega	60,000
13	Cah Brokoli Saus Tiram	35,000
14	Beef Kwayteaw	50,000
15	Capcay Goreng/ Capcay Kuah	30,000
<b>DESSERTS</b>		
16	Exotic Fruit Platter	25,000
17	Pisang Goreng Horison	25,000
18	Baked Cheese Cake	28,000
19	Assorted Ice Cream	20,000
<b>FROM THE GRILLED</b>		
20	Australian Sirloin Steak	115,000
21	Australian Tenderloin Steak	125,000
22	New Zealand Lamb Chop	105,000
23	Tasmanian Salmon	115,000
24	Chicken Steak	95,000
<b>HOT STONE PARTY</b>		
25	Australian Beef Tenderloin	180,000
26	Australian Beef Sirloin	155,000
27	Norwegian Salmon	145,000
28	New Zealand Lamb Chop	130,000
<b>HOT SNACK CORNER</b>		
29	Oriental Spring Roll	27,500
30	Calamary Fritty	35,000
31	Fish and Chips	30,000
32	Chicken Wing	30,000
33	Sausage	30,000
<b>SANDWICH &amp; Burger</b>		
34	Horison Club Sandwich	35,000
35	Create Your Own Sandwich	30,000
36	Horison Beef Burger	35,000
<b>INDONESIAN FAVOURITES</b>		
37	Buntut Goreng Saus Tiram	60,000
38	Sop Buntut Horison	60,000
39	Nasi Timbel Komplit	50,000

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 HORISON BANDUNG**

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



40	Nasi Goreng Istimewa	50,000
41	Nasi Goreng Kampoeng	50,000
42	Mie/Bihun Goreng	45,000
43	Mie Tektek	45,000
	<b>ITALIAN FOOD</b>	
44	Spaghetti Carbonara	45,000
45	Lasagna Ala Ravino	45,000
	<b>TASTE OF EUROPEAN</b>	
46	Pan-Fried Salmon Lemon Cappers Butter Sauce	85,000
47	Wiener Schnitzel	80,000
48	Chicken Cordon Bleu	80,000
	<b>BEVERAGES</b>	
49	Ice Lemon Tea	30,000
50	Orange Juice	32,000
51	Strawberry Juice	35,000
52	Melon Juice	35,000
53	Tomato Juice	35,000
54	Semangka Juice	35,000
55	Avocado Juice	35,000
56	Lemon Juice	32,000

Sumber: Front Office Kitchen Hotel Horison Bandung 2014

Untuk memperoleh data omset *menu A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung didapatkan dari jumlah penjualan dikali dengan harga per item. Berikut ini tabel 1.5 menunjukkan hasil omset *menu A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung:

**Tabel 1.5**

**Omset Penjualan Menu A'la Carte di Restoran Malabar Coffee Shop Periode Bulan Juli-Desember 2014**

NO	ITEM	Juli	Agst	Sep	Okt	Nov	Des
	<b>APPETIZER &amp; SALAD</b>						
1	The Malabar Chef Salad	175,000	70,000	140,000	175,000	105,000	280,000
2	Lembang Mixed Green Salad	60,000	60,000	60,000	180,000	30,000	30,000
3	Shrimp Cocktail Horison	0	0	0	0	0	0
	<b>SOUPS</b>						
4	Cream Soup	990,000	632,500	632,500	825,000	495,000	825,000

5	Tom Yam Kung Seafood	330,000	780,000	630,000	630,000	600,000	360,000
6	Soto Bandung	930,000	720,000	1,470,000	510,000	1,470,000	1,380,000
7	Soto Ambengan	750,000	540,000	480,000	390,000	390,000	540,000
	<b>CHINESE FOOD</b>						
8	Sapi Lada Hitam	195,000	195,000	195,000	325,000	455,000	585,000
9	Sapo Tahu Seafood	390,000	325,000	390,000	325,000	195,000	520,000
10	Gurame Asam Manis	195,000	390,000	325,000	715,000	195,000	260,000
11	Bakmi Kuah Taiwan	150,000	350,000	100,000	350,000	250,000	450,000
12	Ayam Goreng Mentega	540,000	120,000	600,000	180,000	840,000	900,000
13	Cah Brokoli Saus Tiram	70,000	35,000	35,000	105,000	105,000	105,000
14	Beef Kwayteaw	200,000	150,000	450,000	300,000	450,000	350,000
15	Capcay Goreng/ Capcay Kuah	810,000	690,000	540,000	540,000	630,000	660,000
	<b>DESSERTS</b>						
16	Exotic Fruit Platter	175,000	75,000	25,000	0	250,000	675,000
17	Pisang Goreng Horison	1,975,000	3,050,000	3,575,000	2,800,000	2,775,000	3,100,000
18	Baked Cheese Cake	112,000	140,000	28,000	224,000	28,000	0
19	Assorted Ice Cream	40,000	200,000	60,000	0	20,000	60,000
	<b>FROM THE GRILLED</b>						
21	Australian Sirloin Steak	2,300,000	1,495,000	3,105,000	2,760,000	920,000	1,380,000
22	Australian Tenderloin Steak	1,000,000	3,875,000	2,625,000	875,000	625,000	4,875,000
23	New Zealand Lamb Chop	105,000	315,000	315,000	210,000	0	315,000
24	Tasmanian Salmon	345,000	690,000	920,000	230,000	690,000	805,000
25	Chicken Steak	760,000	665,000	665,000	190,000	570,000	855,000
	<b>HOT STONE PARTY</b>						
26	Australian Beef Tenderloin	180,000	540,000	540,000	900,000	1,620,000	360,000
27	Australian Beef Sirloin	310,000	155,000	310,000	310,000	1,705,000	620,000
28	Norwegian Salmon	145,000	0	1,740,000	145,000	1,885,000	580,000
29	New Zealand Lamb Chop	130,000	0	0	130,000	0	0
	<b>HOT SNACK CORNER</b>						
30	Oriental Spring Roll	330,000	275,000	550,000	385,000	577,500	137,500
31	Calamary Fritty	175,000	210,000	315,000	210,000	350,000	420,000
32	Fish and Chips	480,000	480,000	420,000	540,000	360,000	480,000
33	Chicken Wing	480,000	510,000	510,000	660,000	750,000	360,000
34	Sausage	1,020,000	1,110,000	1,650,000	1,410,000	1,080,000	1,860,000
	<b>SANDWICH &amp; Burger</b>						
35	Horison Club Sandwich	350,000	525,000	420,000	350,000	525,000	455,000
36	Create Your Own Sandwich	0	0	0	0	0	0
37	Horison Beef Burger	35,000	140,000	35,000	0	0	140,000
	<b>INDONESIAN FAVOURITES</b>						
38	Buntut Goreng Saus Tiram	1,320,000	2,640,000	3,420,000	2,520,000	3,240,000	2,040,000

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 HORISON BANDUNG**

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

39	Sop Buntut Horison	4,800,000	5,280,000	6,360,000	6,060,000	4,680,000	5,700,000
40	Nasi Timbel Komplit	2,250,000	4,300,000	4,700,000	3,300,000	1,950,000	2,800,000
41	Nasi Goreng Istimewa	8,450,000	8,700,000	8,950,000	9,600,000	6,650,000	10,100,000
42	Nasi Goreng Kampong	3,300,000	2,950,000	1,950,000	1,300,000	3,000,000	2,450,000
43	Mie/Bihun Goreng	2,160,000	1,620,000	1,395,000	1,125,000	1,215,000	1,800,000
44	Mie Tektek	1,170,000	1,845,000	1,485,000	1,485,000	1,890,000	1,845,000
	<b>ITALIAN FOOD</b>						
45	Spaghetti Carbonara	855,000	765,000	765,000	765,000	720,000	1,170,000
46	Lasagna Ala Ravino	585,000	450,000	945,000	405,000	225,000	450,000
	<b>TASTE OF EUROPEAN</b>						
47	Pan-Fried Salmon Lemon Cappers Butter Sauce	340,000	680,000	170,000	0	340,000	340,000
48	Wiener Schnitzel	160,000	0	0	0	0	80,000
49	Chicken Cordon Bleu	480,000	640,000	400,000	320,000	480,000	1,200,000
	<b>BEVERAGES</b>						
50	Ice Lemon Tea	690,000	330,000	960,000	960,000	330,000	360,000
51	Orange Juice	2,176,000	3,456,000	4,544,000	3,296,000	2,912,000	3,232,000
52	Strawberry Juice	1,540,000	3,920,000	5,145,000	3,745,000	3,150,000	3,080,000
53	Melon Juice	490,000	1,085,000	1,750,000	840,000	910,000	560,000
54	Tomato Juice	595,000	560,000	840,000	700,000	455,000	210,000
55	Semangka Juice	525,000	630,000	1,120,000	455,000	1,050,000	945,000
56	Avocado Juice	1,820,000	4,340,000	5,705,000	3,885,000	3,815,000	2,695,000
57	Lemon Juice	128,000	512,000	736,000	448,000	544,000	544,000
	<b>JUMLAH</b>	<b>50,066,000</b>	<b>64,210,500</b>	<b>75,195,500</b>	<b>59,088,000</b>	<b>58,496,500</b>	<b>66,323,500</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>373,380,000</b>					
	<b>RATA-RATA</b>	<b>62,230,000</b>					
	<b>PERSENTASE</b>	<b>13.40%</b>	<b>17.19%</b>	<b>20.13%</b>	<b>15.82%</b>	<b>15.66%</b>	<b>17.76%</b>

Sumber: Data diolah Peneliti, 2015

Periode Juli-Desember 2014 di Restoran Malabar *Coffee Shop* mengalami kerugian karena *menunya* monoton dan keuntungan yang diperoleh mengalami penurunan. Untuk mengatasi masalah inilah diperlukan langkah-langkah penting yaitu evaluasi *menu* atau menghitung *menu engineering*.

Menurut Jack D. Ninemeier (1991, hlm 122) “Rekayasa *menu* adalah penerapan manajemen *menu* yang dapat membantu mengevaluasi keputusan berkenaan dengan harga, rancangan, dan isi *menu* pada masa sekarang dan yang akan datang”. Evaluasi *menu* tersebut bertujuan untuk mengukur kemampuan *menu* yang telah dibuat dalam memenuhi ketiga fungsi utama *menu* yaitu harus

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 HORISON BANDUNG**

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

memiliki popularitas, profitabilitas dan daya tarik para konsumen. Untuk mengevaluasi menu dapat dilakukan perhitungan dengan *menu engineering worksheet*. Setelah dilakukan perhitungan dengan *menu engineering worksheet*, menu dapat dikelompokkan menjadi 4 kategori yaitu *Star (popular and profitable)*, *plowhorse (popular and unprofitable)*, *puzzle (unpopular and profitable)*, dan *dog (unpopular and unprofitable)*. Apabila menu yang mendominasi adalah menu dengan kategori *plowhorse (popular and unprofitable)*, *puzzle (unpopular and profitable)* atau *dog (unpopular and unprofitable)*, tindakan yang diambil untuk menu tersebut apakah dipertahankan, diganti atau dihapuskan. Hal ini menjadi sebuah masalah yang apabila tidak dilakukan evaluasi akan mendatangkan kerugian bagi restoran atau hotel karena tidak memberikan kontribusi margin yang tinggi. Kontribusi margin tinggi mempengaruhi ketidakpuasan konsumen dalam menikmati hidangan yang disajikan.

Dengan begitu menu merupakan dasar berdirinya sebuah restoran atau usaha pelayanan makanan lainnya yang dapat mempengaruhi keberhasilan ataupun kegagalan operasionalnya. Selain kegagalan operasional dari sebuah menu, *food cost control* yang digunakan oleh restoran atau usaha pelayanan makanan dan minumanpun berpengaruh penting. *Food cost control* (pengendalian biaya bahan) merupakan fungsi yang tidak terpisahkan dalam pengolahan usaha restoran, sesuai *mission statement* perusahaan untuk memperoleh laba berdasarkan kepuasan tamu. Jika nilai *food cost* lebih tinggi dari *standard food cost* maka akan jadi pembengkakan biaya produksi pada Restoran Malabar Coffee Shop. Berikut ini adalah tabel *food cost control* di Restoran Malabar Coffee Shop:

**Tabel 1.6**  
**Standard Food Cost di Restoran Malabar Coffee Shop Hotel Horison Bandung Tahun 2013-2014**

<b>Tahun</b>	<b>Food Cost Control %</b>	<b>Standard FC%</b>
2013	32.6	32
2014	35.49	32

Sumber: Accounting Departement Hotel Horison Bandung

Di lihat dari tabel di atas *food cost control* mengalami pembekakan biaya jika dibandingkan dengan *standard food cost* yang sudah ditetapkan oleh manajemen hotel. Pada tahun 2013 mencapai 0,6% dan pada tahun 2014 mencapai 3,49%. Diduga salah satu penyebab lain penjualan *menu A'la Carte* mengalami penurunan hingga 2% pada tahun 2014 dikarenakan *food cost control* yang mengalami kenaikan hingga 3,49%, yang hal ini akan membebani kepada pada keuntungan hotel dan penetapan harga jual makanan dan minuman.

Penerapan harga jual ditetapkan oleh manajemen hotel yaitu 32% dari biaya bahan baku (*at cost*), berdasarkan harga pesaing. Dari hasil data penjualan pada tabel 1.3 dan tabel 1.4 dapat dilakukan perhitungan dengan metode analisis *menu engineering*. Dari permasalahan di atas ditarik judul berikut “**ANALISIS MENU ENGINEERING DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA MENU A’LA CARTE DI RESTORAN MALABAR COFFEE SHOP HOTEL HORISON BANDUNG**”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis *menu engineering* (mencangkup *standard food cost* dan penetapan harga jual) dalam upaya meningkatkan penjualan makanan dan minuman pada *menu A’la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung?
2. Bagaimana rekomendasi *menu engineering* pada *menu A’la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung?

## **1.3 Tujuan Penulisan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui analisis *menu engineering* (mencakup *standard food cost* dan penentuan harga jual) dalam upaya meningkatkan penjualan makanan dan minuman pada *menu A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung.
2. Untuk mengetahui rekomendasi *menu engineering* pada *menu A'la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung.

#### **1.4 Kegunaan Penulisan Penelitian**

Penelitian yang dilakukan akan mencapai manfaat seperti berikut:

##### **1.4.1 Kegunaan secara Akademik**

Penelitian yang dilakukan akan sangat berguna bagi mengembangkan ilmu penulis karena dalam penelitian penulis akan banyak belajar mengenai evaluasi *menu* pada *menu puzzle* (*popular* dan *unprofitable*), *plowhouse* (*unpopular* dan *profitable*), *dog* (*unpopular* dan *unprofitable*) yang baik dan benar.

##### **1.4.2 Kegunaan secara Praktis**

- a. Hasil penelitian ini dapat masukan informasi bagi pihak restoran Malabar *Coffee Shop*. Penelitian ini hanya berupa rekomendasi, perusahaan lebih berkreasi menentukan *menu* makanan dan minuman.
- b. Bagi pihak-pihak lain, skripsi ini dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan dan wawasan yang bermanfaat bagi pihak-pihak lain yang berkepentingan.