BAB III

OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 ObjekPenelitian

Objekpenelitianmerupakansalahsatufaktor yang tidakdapatdipisahkandarisuatupenelitian.“Suatupenelitian yang dilakukansecaraberurutandenganalatdanprosedurmakaitulah yang disebutmetodepenelitian” (Moh.Nazir, 2005, hlm 44).Objekpenelitian yang digunakanolehpenelitiyaitu*menu A’la Carte* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung yang mengakibatkanmenurunnyajumlahpenjualan.Penelitianiniberdasarkanmetodeperhitungan*menu engineering*.

Objekpenelitian yang menjadi variable bebas (*independent variable*) dalampenelitianiniadalah*menu engineering* (X).Sedangkan variable terikat (*dependent variable*) adalahmeningkatkanpenjualan (Y).Data diambilselama 1 tahun (Januari-Desember 2014).Subyekpenelitiandilakukankepadarespondenpengunjungrestorandengan wawancarakepada*Executif Chef*.

3.2 JenisdanMetodePenelitian

Jenispenelitianiniadalahkualitatifdenganmenggunakananalisisdeskriptif.MenurutDenzindanLicoln yang dikutipdari (Juliansyah Noor 2011, hlm. 33), “penelitiankualitatifadalahsuatu proses penelitiandanpemahaman yang berdasarkanmetodologi yang menyelidikisuatufenomenasosialdanmasalahmanusia”.

MenurutSugiyono (2010, hlm. 1) metodepenelitianadalahcarailmiah yang digunakanuntukmendapatkan data yang obyektif, valid, dan reliable, dengantujuandapatditemukan, dibuktikandandikembangkansuatupengetahuansehinggapadagilirannyadapatdigunakanuntukmemahami, memecahkan, danmengantisipasimasalah.

Adapunmetodepenelitian yang penulislakukanadalahmetodepenelitiandeskriptifdapatdiartikansebagaiprosedurpemecahanmasalah yang diselidikidenganmenggambarkanataumenuliskankeadaansubjekatauobjekpenelitian(seseorang, lembaga, masyarakatdan lain-lain) padasaatsekarangberdasarkanfakta-fakta yang tampakatausebagaimanaadanya.Jadidalammenjawabpermasalahanpenelitian, seorangpenelitiharusmenentukanmetodepenelitianterlebihdahuluuntukdigunakandalammelaksanakanpenelitiannya.

3.3 Teknik Dan AlatPengumpulan Data

Teknikpengumpulan data berkaitandengancaraapa data yang diperlukandalampenelitianbisadiperoleh. Dalampenelitianinidipergunakanbeberapayaitu:

1. Wawancara, yaitusuatupercakapantanyajawabsecaralisanantaradua orang ataulebih yang dudukberhadapansecarafisikdandiarahkanpadasuatumasalah. Wawancarainidilakukandengan*Executive Chef*dankaryawan di restoran Malabar *Coffee Shop*.
2. Dokumentasi, yaitusuatucarapengumpulan data denganmelihatlangsungataumengumpulkandokumen-dokumen yang bersangkutandenganpenelitian.
3. StudiPustaka, adalahpenelitian yang bersifatkepustakaandenganmempelajariteori-teorisebagaidasarteoritis.

3.4 TeknikAnalisis Data

Data yang terkumpuldianalisisdengandeskriptifkualitatif.Adapunlangkah-langkah yang harusdilakukanpenelitiuntukmembuatanalisaterhadapanalisis*menu engineering*dalamupayameningkatkanpenjualanmakanandanminumanpada*menu A'la Carte*di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung, akanditulissecaraberurutanpada sub babdibawahini:

3.4.1 Penerapan*Standard Food Cost* di Restoran Malabar *Coffee Shop*

Analisisinimerupakanmetodekonvensionaldanmetodepertama kali digunakanuntukmenganalis*menu*.Dalamanalisisinilebihdifokuskanuntukmelihat *menu item* yang mempunyaiefekterkecilterhadap*food cost* % secarakeseluruhan. Pandanganpadaanalisisinibahwa*menu*makanan yang mempunyai*food cost* % terendahakanmempunyai*profit* yang besarataumencukupiuntukmenutupibiayaoperasional.

$$\text{Food Cost \%} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Sales}} \times 100\%$$

Sumber: Jack D. Ninemeier (1991:115)

3.4.2 PenerapanHargaJual di Restoran Malabar *Coffee Shop*

Salah satumetodeataucaradalammenghitungdanmenerapkanhargajualmakanandanminuman, yaitumetodehargapokokstandar (*standard cost percentage method*). Metodehargapokokstandar (*standard cost percentage method*) yaitucaramenetapkanhargajualmakanandanminuman yang hanyaberpedomankepada*cost percentage* yang sudahditetapkanolehmanajemenataupemilik hotel yang bersangkutan. Sebagaicontohpihakmanajemenataupemilik hotel telahmenetapkan*food cost*adalahsebesar 32% danpadaresepbakupadasalahsatu*menu The Malabar Chef Salad*didapatkanhargapokokmakanansebesarRp 5.782,- makametodeuntukmenetapkandanmenghitunghargajualmakanansebagaiberikut:

$$\text{Harga jual} = \frac{100}{32} \times \text{harga pokokmakanan}$$

$$\text{Harga jual} = \frac{100}{32} \times 5782$$

$$= 18.068{,}75$$

Dibulatkan menjadi Rp 18.000,-

Sumber: NyomanSuarsana (2007:40)

3.4.3 Analisis*Menu Engineering*

Berdasarkananalisis*menu engineering*mengklasifikasikansetiapjenismakanankedalamsuatukategori, yang dilihatberdasarkantingkatkepopulerandantingkatkeuntungannyadarisetiapjenismakanan.Pengklasifikasianini, bertujuan agar tidakterjadikesalahandalampengambilankeputusanterhadapbaikatauburuknyasuatu jenismakanan.Hal inididukungolehpernyataan Paul R. Dittmer dan Gerald G. Griffin (1994 hlm 544)"Rekayasa*menu* (*menu engineering*) adalahteknik yang digunakanuntukmengevaluasi*menu*denganmenilai*volume*penjualandankontribusimarjinuntuksetiap*item* pada*menu* yang diberikandaniniuntukmengevaluasi*item menu* individu".

Tabel 3.1

Menu Engineering Worksheet

NO	(A) ITEM	(B) Amount Sold (MM)	(C) Menu Mix %	(D) Item Food Cost	(E) Item Selling Price	(F) Item CM (E-D)	(G) Total Food Cost (D*B)	(H) Total Food Sales (E*B)	(L) Total CM (H-D)	(P) CM Category	(R) MM% Category	(S) Menu Item Classification
1	Item 1											
2	Item 2											
3	Item 3											

Sumber: Jack D. Ninemeier (1991:125)

Dari tabelpenelitiakanmemasukan data sesuaidengan data danhasilperhitungan*menu engineering*danakandiketahuipengklasifikasian*menu*nyatelahdilakukanperhitungan. Teknikpenghitungan yang akandigunakan:

a. *Contribution Margin* (*CM per Item*) = *Selling Price – Food Cost*
b. CM % = $\frac{\textit{CM per-Item}}{}$ X 100%

Selling Price

c. Total CM % = $\frac{\textit{Total CM}}{\textit{Total Sales}}$ X 100%

d. *Food Cost* % = $\frac{\textit{Food Cost}}{\textit{Sales}}$ X 100%

e. Total *Food Cost = Amount sold* X *Food Cost per portion*

f. Total *Food Sales = Amount Sold* X *Selling Price*

g. *Menu Mix* = $\frac{\textit{Amount Sold per item}}{\textit{Total Amount Sold}}$

h. *Average Weight Contribution Margin* (AWCM) = $\frac{\text{Total CM}}{\textit{Total Number of Menu Item}}$

i. *Potential food cost* = $\frac{\textit{Total food cost all items}}{\textit{Total food sales all items}}$

Dari hasilperhitungandenganmetode*menu engineering*, setiap*menu*dapatdiklasifikasikankedalamempat (4) kategori.Keempatkategori*menu*menurutJagels Ralston (2006, hlm 261)tersebutdiantaranyasebagaiberikut:

1. *Star*yaitu*menuitem* yang memilikikontribusimarjin yang tinggidan*volume*penjualanatautingkatankepopulerantinggi (*popular and profitable*).
2. *Plowhouse*yaitu*menuitem* yang memilikikontribusimarjinnya yang rendahtetapi*volume*penjualanatautingkatpopularitasnyatinggi (*popular and unprofitable*).
3. *Puzzle*yaitu*menuitem* yang memilikikontribusimarjin yang tinggitetapi*volume*penjualanataupopularitasnyarendah (*unpopular and profitable*).
4 *Dogs*yaitu*menuitem* yang memilikikontribusimarjin yang rendahdan*volume*penjualanataupopularitasnyarendahjuga (*unpopular and unprofitable*).

Fungsidari*menu* *engineering worksheet*ialahuntukmengetahuipopularitassuatu item yang didapatkandarikeseluruhanjumlahmakanan yang terjualdanjugauntukmengetahuiprofitabilitassuatu item *menu*darimarjinpenjualanmakanan yang kemudiandiklasifikasikanataudikelompokan.Dengananalisis*menu engineering* di atasmakadidapatempatklasifikasi*menu*seperti yang dijelaskanpadatabel 3.2:

Tabel 3.2

Pengklasifikasian*Menu*

MM - Rank	CM - Rank	Klasifikasi
High	High	Star
High	Low	Plowhorse
Low	High	Puzzle
Low	Low	Dog

Sumber: Jack D. Ninemeier (1991)

Dari tabel di ataspenelitibisamengklasifikasikan*menu*setelahdihitung.Berdasarkantabelapabila MM danCMnyatinggimaka*menu*tersebutberklasifikasi*Star*, apabilaMMnyatinggitetapiCMnyarendahmaka*menu*tersebutberjenis*Plowhorse*, danapabilaMMnyarendahtetapiCMnyatinggimaka menu tersebutdiklasifikasikansebagai*menu Puzzle*danjikaMMnyarendahdanCMnyajugarendahmaka*menu*tersebutdiklasifikasikansebagai*menu Dogs*.