

BAB V

KESIMPULAN

1.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan oleh peneliti, maka kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Secara keseluruhan (*overall*) manajemen restoran Malabar *Coffee Shop* menetapkan *standard food cost menu* sebesar 32%. Sehingga setiap *item menu* yang memiliki *cost* lebih besar dari 32% diklasifikasikan sebagai *High food cost %*, sedangkan *item menu* yang memiliki *cost* dibawah 32% diklasifikasikan sebagai *low food cost %*. Dari hasil yang diperoleh rata-rata *food cost %* yaitu 38%, berdasarkan hasil perhitungan *food cost %* yaitu:
 - a. *Menu* yang termasuk ke dalam klasifikasi *high food cost %* ialah sebanyak dua puluh lima (25) *item menu* atau sekitar 44,64 %
 - b. *Menu* yang termasuk ke dalam klasifikasi *low food cost %* ialah sebanyak tiga puluh satu (31) *item menu* atau sekitar 55,36 %.

Penetapan harga jual sangat penting dipertimbangkan oleh manajemen hotel untuk meningkatkan keuntungan, sehingga dalam penetapan harga tersebut selain dipengaruhi *standard food cost* juga dipengaruhi harga pesaing tetapi tetap memberikan kualitas terbaik demi terpenuhinya permintaan konsumen. Disisi lain prinsip bahwa penjualan harus dapat memberikan keuntungan yang signifikan tetap dikedepankan, agar kegiatan usaha dapat berkembang dengan baik.

2. Berdasarkan klasifikasi *menu* penjualan *menu* di Restoran Malabar *Coffee Shop* Hotel Horison Bandung sebagai berikut:
 - Pada bulan Juli
 1. Kategori *Starsebanyaknyasatu* (1) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh sembilan (29) *item menu*

3. Kategori *Plowhorse* sebanyak empat (4) *item menu*
 4. Kategori *Dogs* sebanyak dua puluh dua (22) *item menu*
- Pada bulan Agustus
 1. Kategori *Star* sebanyak satu (1) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh lima (25) *item menu*
 3. Kategori *Plowhorse* sebanyak delapan (8) *item menu* dan
 4. Kategori *Dogs* sebanyak dua puluh dua (22) *item menu*
 - Pada bulan September
 1. Kategori *Star* sebanyak satu (1) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh dua (22) *item menu*
 3. Kategori *Plowhorse* sebanyak tiga (3) *item menu*
 4. Kategori *Dogs* sebanyak tiga puluh (30) *item menu*
 - Pada bulan Oktober
 1. Kategori *Star* sebanyak satu (1) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh tiga (23) *item menu*
 3. Kategori *Plowhorse* sebanyak empat (4) *item menu*
 4. Kategori *Dogs* sebanyak dua puluh delapan (28) *item menu*
 - Pada bulan November
 1. Kategori *Star* sebanyak dua (2) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh lima (25) *item menu*
 3. Kategori *Plowhorse* sebanyak dua (2) *item menu*
 4. Kategori *Dogs* sebanyak dua puluh tujuh (27) *item menu*
 - Pada bulan Desember
 1. Kategori *Star* sebanyak nol (0) *item menu*
 2. Kategori *Puzzle* sebanyak dua puluh empat (24) *item menu*
 3. Kategori *Plowhorse* sebanyak enam (6) *item menu*
 4. Kategori *Dogs* sebanyak dua puluh enam (26) *item menu*

1.2 Saran

Setelah melakukan penelitian dan analisis berdasarkan kesimpulan penelitian, peneliti merumuskan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak manajemen Restoran Malabar *Coffee Shop* melakukan evaluasi *menu* dengan menggunakan metode *menu engineering* minimal setiap 6 bulan sekali, sehingga dapat menentukan tindakan pada *menu* dengan kategori *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dogs*.
2. Pengevaluasian pada *menu* tertentu seperti *menu* dengan kategori *Plowhorse* dan *Puzzle* masih memiliki peluang untuk ditingkatkan. Untuk pengevaluasian pada *menu* kategori *Dogs* dapat dilakukan tindakan seperti mengganti nama *menu* dengan nama yang lebih menarik agar dapat memikat konsumen, atau menghapus *menu* untuk mengurangi pengeluaran biaya produksi dan atau mengganti dengan *menu* lain yang lebih menarik.
3. Dalam menetapkan harga jual makanan dan minuman disarankan agar pihak manajemen maupun pemilik hotel memperhatikan biaya-biaya yang berlebihan, cari *supplier* yang mahal dengan yang lebih murah, atau melakukan negosiasi harga dengan diperolehnya diskon, hindari sering melakukan *order* pesanan kecil. Biaya yang dianggarkan pada umumnya lebih tinggi dibandingkan biaya *standard*, namun terkadang biaya yang dianggarkan lebih rendah dari biaya akan lebih efisien.