BAB III
METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan permasalahan yang diteliti "suatu atribut atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya" (Sugiyono, 2008, hlm. 38). Penelitian ini yang menjadi kajian objek adalah menu makanan di Saung Beureum Karawang. Analisis yang dilakukan adalah penerapan *menu engineering*. Yang menjadi subjek utama pada penelitian ini adalah Saung Beureum Karawang.

3.2 Sumber Data

1. Data Primer

Data primer atau data tangan pertama adalah data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau alat pengambilan data langsung pada subjek sebagai sumber informasi yang dicari (Utama dan Mahadewi, 2012, hlm. 82). Data yang diperoleh langsung dari Saung Beureum yang berkaitan dengan masalah yang akan diteliti dan sumber informasi-informasi dari staff restoran, manajemen dan pemilik restoran mengenai menu makanan yang ada di restoran tersebut.

2. Data Sekunder

Data sekunder atau data tangan kedua adalah data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung di peroleh peneliti dari subjek penelitiannya melalui media perantara (diperoleh dan dicatat lewat pihak lain). Data sekunder umum berupa bukti, catatan atau berupa laporan yang telah tersusun dalam bentuk arsip (dokumen).

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder seperti berikut:

1. Data belanja restoran (*food cost*)
2. Data volume penjualan

3. Daftar menu makanan
4. Jumlah menu dan harga jual menu makanan
5. Resep baku menu makanan
6. Standar resep (*standart yield)*
7. *Cost factor* serta jumlah data volume penjualan restoran

3.3 Jenis dan Metode Penelitian

3.3.1 Jenis Penelitian

Jenis Penelitian yang dinyatakan Satori dan Komariah (2013, hlm. 22) penelitian yang menekankan pada quality atau hal yang terpenting dari sifat suatu barang atau jasa. Berdasarkan pernyataan Wirartha (2006, hlm. 134) bahwa "penelitian kualitatif (penelitian naturalistik) adalah penelitian yang dilakukan pada kondisi objek yang alami." Teknik pengumpulan data dilakukan secara gabungan. Data yang dihasilkan bersifat deskriptif dan analisis data yang dilakukan secara induktif. Penelitian yang dilakukan lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Dalam hal ini peneliti adalah instrumen kunci.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan mengunakan analisis deskriptif. Kemudian diungkapkan oleh Zulganef (2008, hlm. 11) bahwa "penelitian *descriptive* adalah penelitian yang bertujuan mengambarkan suatu kondisi atau fenomena tertentu, tidak memilah-milah atau mencari faktor-faktor atau variabel tertentu." Sudah disinggung bahwa dalam penelitian deskriptif tidak diperlukan administrasi dan pengontrolan terhadap perlakuan "penelitian deskriptif adalah bahwa penelitian deskriptif tidak bermaksud menguji hipotesis" (Arikunto, 2009, hlm. 234). Penelitian deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan apa adanya tentang satu variabel, gejala atau keadaan yang akan diteliti.

3.3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu kegiatan ilmiah yang sangat penting bagi pengembangan sebuah penelitian dalam solusi suatu masalah yang akan diteliti. Metode penelitian sangat berguna untuk mendeskripsikan pemecahan

masalah dalam memperoleh temuan suatu penelitian. Metode penelitian dinyatakan Sugiyono (2012, hlm. 1) adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Kemudian Nazir (2003, hlm. 44) mengatakan bahwa memilih metode penelitian, maka peneliti akan mendapatkan panduan tentang proses serta urutan-urutan penelitian akan dilakukan.

Metode penelitian ialah untuk menjawab permasalahan-permasalahan penelitian, seorang peliti harus bisa menentukan metode penelitian terlebih dahulu untuk digunakan dalam melakukan penelitiannya.

Pada metode penelitian deskriptif yang menekankan cara-cara penyajian data yang dilakukan peneliti melalui pengumpulan data di lapangan dimana penelitian ini akan mendeskripsikan berupa tabel atau distribusi frekuensi, grafik garis, maupun grafik batang yang akan menjelaskan atau menggambarkan keadaan untuk strategi pengembangan menu melalui penerapan *menu engineering* di Saung Beureum Karawang.

3.4 Teknik dan Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu langkah yang utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari peneltian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui taknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang diterapkan. Adapun metode pengumpulan data sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik. “Observasi adalah cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematik gejala-gejala yang diselidiki” (Utama dan Mahadewi, 2012, hlm. 52). Pengumpulan data secara observasi dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Satori dan Komariah (2013, hlm. 105) menyatakan bahwa “Observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian.” Dengan teknik ini penulis melakukan pengamatan secara langsung, penulis melakukan pengamatan mulai dari tahap

awal sampai akhir pengumpulan data guna memperoleh data yang dibutuhkan untuk penelitian di restoran tersebut.

2. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung oleh pewawancara. Dengan demikian mengadakan wawancara suatu usaha untuk mendapatkan keterangan yang lebih dalam pada sebuah penelitian dari sumber yang relavan. Wawancara berdasarkan pendapat Satori dan Komariah (2013, hlm. 130) suatu teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang digali dari sumber data langsung melalui percakapan atau tanya jawab. Dari wawancara tersebut didapat informasi yang diperlukan untuk sebuah penelitian.

3. Dokumentasi

Suatu cara pada pengumpulan data dengan dapat melihat langsung serta mengumpulkan dokumen-dokumen yang diperlukan langsung dengan penelitian. Menurut Utama dan Mahadewi, (2012, hlm. 67) dokumentasi ialah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Data yang diperoleh melalui dokumen merupakan rekaman kejadian masa lalu yang berupa ditulis atau dicetak, dapat pula berupa surat, buku harian dan dokumen-dokumen.

4. Kepustakaan

Pada teknik pengumpulan data kepustakaan adalah penelitian yang bersifat atau lebih ditekankan kepada penelitian yang mempelajari dokumen-dokumen dan teori-teori sebagai dasar teoritis yang berkaitan dengan penelitian. Teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari, membaca buku, makalah, majalah ilmiah, dan lain-lain, guna memperoleh informasi yang berhubungan dengan teori-teori dan konsep-konsep yang berkaitan dengan masalah penelitian.

3.5 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan peneliti untuk menganalisa data yang telah dikumpulkan ada beberapa langkah terhadap analisis strategi pengembangan di Saung Beureum Karawang melalui penerapan *menu*

engineering. Langkah-langkah yang akan dilakukan untuk analisis data ditulis secara berurutan pada sub bab seperti berikut ini.

3.5.1 Analisis dan Pencatatan Harga Bahan

Metode analisis dan pencatatan harga bahan makanan dengan cara mencatat harga bahan pembuatan menu makanan berdasarkan nota belanja, setiap harinya direstoran. Semua disesuaikan dengan daftar bahan utama makanan, pelengkap makanan sebagai hiasan (*garnish*), *supplementary cost*, beserta harga dan berat satuan semua bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan.

3.5.2 Analisis Harga Pokok Menu Makanan

Setelah diketahui harga pokok menu makanan atau *standard recipe*, dari *standard recipe* ini diketahui jumlah penyajian makanan yang dibutuhkan terhadap harga pokok makanan. Dari penggunaan serta bahan hasil pengolahannya dapat diketahui melalui analisis sebelumnya. Maka peneliti bisa mengetahui dibebankan setiap biaya yang dipergunakan pada setiap porsi menu makanan untuk mengetahui harga pokok makanan tersebut.

3.5.3 Analisis Kinerja Penjualan Restoran Saung Beureum

Analisis kinerja penjualan adalah langkah selanjutnya dengan melakukan anailisis kinerja penjualan restoran. Disini peneliti mengambil data penelitian dari 1 September 2014 s/d 28 Febuari 2015 dan harga jual setiap menu yang berlaku pertanggal 28 Febuari 2015. Alasan peneliti mengambil periode penelitian adalah karena selama penelitian tidak terjadi penambahan-penambahan menu baru dan perubahan harga jual menu makanan di restoran tersebut. Guna dilakukannya analisis ini untuk melengkapi data-data yang diperlukaan dalam menganalisis manajemen menu dengan pendekatan matriks untuk analisis strategi pengembangan menu di Saung Beureum Karawang melalui penerapan *menu engineering.*

3.5.4 Analisis *Potential Food cost*

Analisis perhitungan *potential food cost* dilakukan dengan cara mengalikan harga bahan dengan kinerja penjualan menu yang terjual selama periode perhitungan tersebut. Dari hasil pengalian tersebut didapatkan *potensial food cost* pada perhitungan setiap item menu.

3.5.5 Analisis Persentase *Standard Food Cost*

Analisis Persentase *Standard Food Cost* ini merupakan metode awal yang akan digunakan untuk menganalisis menu. Pada analisis ini lebih diutamakan untuk melihat menu item yang mempunyai nilai terkecil terhadap food cost % secara keseluruhannya. Dalam analisis ini terdapat pandangan bahwa menu makanan yang mempunyai *food cost* % terendah akan mempunyai *profit* atau keuntungan yang besar atau dapat mencukupi untuk menutupi biaya operasional.

Analisis persentase standar *food cost* ini memiliki kelemahan, dimana dapat kemungkinan bahwa item menu yang mempunyai food cost yang besar akan di hapus dari daftar menu, seharusnya menu ini dapat ditinjau ulang. Padahal menu ini juga memberikan kontribusi keuntungan *(profit)* pada menu yang terjual.

3.5.6 Analisis Harga Jual *(Selling Price)*

Mencantumkan harga jual makanan (*selling price*) dari setiap jenis makanan, data ini diperoleh dari daftar makanan atau menu list di restoran.

3.5.7 Analisis Total *Food Sales*

Analisis ini merupakan perhitungan harga jual dari setiap jenis makanan, yang termasuk pajak dalam dan pelayanan. Dengan cara perumusan, total *food sales* sama dengan total penjualan 1 bulan dikalikan *item sales* atau harga jual.

3.5.8 Analisis *Indeks Popularity*

Berdasaran penggunaan analisis ini, dikumpulkan dari data jumlah penjualan keseluruhan yang akan digunakan untuk membandingkan masing-

masing porsi terhadap kategori makanan. Hasil yang diperoleh merupakan indeks popularitas jenis makanan, perbandingan ini bisa dibentuk dalam *ratio*.

3.5.9 Analisis *Contribution Margin*

Dalam penggunaan analisis *contribution margin*, diharapkan manajemen lebih fokus pada menu yang memberikan kontribusi margin yang tinggi. Seperti yang telah dijelaskan di atas bahwa beberapa menu dengan *food cost* % yang tinggi justru memberikan kontribusi margin yang tinggi pula dalam jumlah rupiah dibandingkan dengan menu yang mempunyai *food cost* % rendah.

Contribution margin merupakan *profit* yang diperoleh dengan rumus, *Contribution margin* sama dengan *food cost-item sales* (*selling price*). Diharapakan contribution margin dapat memenuhi dalam menutupi biaya hasil penjualan dikurangi semua variabel untuk produksi, pemasaran, adminitrasi dan tenaga kerja. Margin kontribusi ialah hasil penjualan yang tersedia agar dapat menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan dengan tetap memberikan laba bersih.

3.5.10 Analisis Varian (ANAVA) *Indeks Popularitas* dan Analisis Varian (Anava) *Contribution Margin*

Analisis varian (Anava) sebuah metode analisis yang digunakan untuk menguji perbedaan rerata nilai. Analisis varian adalah prosedur perhitungan yang mencoba menganalisis varian dari responden atau hasil perlakuan dari setiap kelompok data dari variabel independen (Susetyo, 2012, hlm. 257). Dari hasil analisis indeks popularitas dan analisis *contribution margin*, Selanjutnya dilakukan analisis varian (anava) tabel 3.1 dalam analisis varian dengan tingkat kepercayaan 95% atau 0,95 untuk pengujian yang dilakukan adalah pengujian anava satu jalur menggunakan satu faktor, yang memiliki beberapa level atau kategori dengan menguji apakah terdapat perbedaan dalam varian antara berbagai macam perlakuan. Pengujian hipotesis dilakukan terhadap rata-rata pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$.

Tabel 3.1
Analisa Varian Satu Jalur

Sumber variasi	Dk	JK	RJK (S^2)	F
Antar kelompok	k-1	JK_A	JK_A/k -1= S_A^2	
Dalam kelompok	k(n-1)	JK_D	JK_D/k (n-1) = S_D^2	S_A^2/S_D^2
Total	n-1			

Sumber : Susetyo Budi (2012, hlm. 259)

Perhitungan yang diperlukan untuk mengisi tabel anava adalah Jumlah kuadrat simpangan yang bisa juga disebut jumlah kuadrat (JK) dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{JK} = \sum \text{X}^2 = \sum\left(X - \overline{X}\right) \text{ atau JK} = \sum \text{X}^2 - \frac{(\sum X)^2}{n}$$

Adapun perhitungan anava yang dinyatakan oleh Susetyo (2012, hlm. 259-260) memerluka tiga buah jumlah kuadrat (JK), yaitu: jumlah kuadrat total (JK_T), jumlah kuadrat antar kelompok (JK_A), dan jumlah kuadrat dalam kelompok (JK_D), serta derajat bebas (dk) untuk masing-masing jumlah kuadrat.

Berikut ini merupakan rumus yang dapat digunakan untuk menghitung masing-masing jumlah kuadrat, baik (JK_T), (JK_A) dan (JK_D), masing-masing derajat kebebasan JK.

Adapun rumus untuk menghitung masing (JK_T), (JK_A) dan (JK_D) sebagai berikut:

$$JK_T = \sum \text{X}^2 - \frac{(\sum X)^2}{n} \text{ atau } JK_T = JK_D - JK_A$$

$$JK_T = \frac{(\sum x_1)^2}{n_1} + \frac{(\sum x_2)^2}{n_2} + \ldots + \frac{(\sum x_k)^2}{X_k} - \frac{(\sum X)^2}{n} \text{ atau } JK_A = JK_T - JK_D$$

$$JK_T = \sum \text{X}^2 - \frac{(\sum x_1)^2}{n_1} + \sum \text{X}^2 - \frac{(\sum x_2)^2}{n_2} + \ldots + \sum \text{X}^2 - \frac{(\sum x_k)^2}{nk} \text{ atau } JK_D = JK_T - JK_A$$

Beberapa peristilahan yang digunakan dalam analisis varian, yaitu:

S^2 = Varian

S_T^2 = Varian total

S_D^2 = Varian dalam kelompok

S_A^2 = Varian antar kelompok

JK = Jumlah kuadrat

JK_T = Jumlah kuadrat total

JK_D = Jumlah kuadrat total

JK_A = Jumlah kuadrat anatar kelompok

dk = Derajat kebebasan

dk_T = Derajat kebebasan total

dk_D = Derajat kebebasan dalam kelompok

dk_A = Derajat kebebasan antar kelompok

n = Banyaknya data

k = Banyaknya kelompok

n_k = Banyaknya data di dalam kelompok ke-k

X = Data

X_k = data di dalam kelompok ke-k

Pada penelitian ini, perhitungan Analisis Varian Satu Jalur yang digunakan peneliti adalah menggunakan SPSS. 20. Program.

3.5.11 Analisis Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks

Dapat dikatakan analisis ini ialah fokus utama pada penelitian yang mengunakan tiga tahapan analisis manajemen menu dengan pendekatan matriks, sebagai berikut : (1) pendekatan *menu engineering*, (2) pendekatan persentase harga pokok makanan, (3) pendekatan kontribusi harga pokok makanan.

3.5.12 Klasifikasi Menu

Dengan pendekatan analisis di atas, maka didapat klasifikasi menu makanan berdasarkan analisis manajemen menu dengan pendekatan matriks, melalui pendekatan *menu engineering*.

Adapun dua variabel yang dianalisis, dari margin kontribusi dan tingkat popularitas akan didapat empat kasifikasi menu yaitu: (1) Stars = margin

kontribusi tinggi, popularitas tinggi, (2) Puzzles = margin kontribusi tinggi, popularitas rendah, (3) Plowhorses = margin kontribusi tinggi, popularitas rendah, (4) Dogs = margin kontribusi tinggi rendah, popularitas rendah.

3.5.13 Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat)*

Analisis SWOT merupakan suatu analisis yang dapat dipergunakan untuk menentukan strategi di perusahaan dan restoran. Seperti yang diungkapkan Pearce dan Robinson (2000, hlm. 202) SWOT sebagai singkatan dari kekuatan internal dan kelemahan serta kesempatan didalam lingkungan serta ancaman yang dihadapi suatu perusahaan pada lingkungan eksternal.

1. Kekuatan (*Strengths*)

   Merupakan kekuatan utama perusahaan jika dibandingkan dengan kepentingannya.

2. Kelemahan (*Weaknesse*s)

   Suatu kondisi yang merupakan kelemahan dari organisasi atau program pada saat ini.

3. Peluang (*Opportunities*)

   Merupakan situasi atau kondisi diluar organisasi dan memberikan peluang berkembang bagi organisasi dimasa depan.

4. Ancaman (*Threat*)

   Merupakan ancaman bagi organisasi yang datang dari luar organisasi dan dapat mengancam eksternal organisasi dimasa depan.