BAB V
SIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan, dengan menggunakan analisis deskriptif dan kualitatif analisis strategi pengembangan *menu a'la carte* di Saung Beureum Karawang melalui penerapan *menu engineering.* Maka dapat diambil simpulan hasil dari penelitian sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian analisis strategi pengembangan *menu a'la carte* di Saung Beureum Karawang melalui penerapan *menu engineering.* Hasil penelitian ini Saung Beureum hanya melakukan perhitungan menu secara sederhana melalui catatan harian bagi kinerja penjualan makanan, Saung Beureum belum menggunakan metode analisis menu dengan penerapan *menu engineering*, setelah melakukan penelitian ini sebaiknya restoran melakukan evaluasi menu setiap enam bulan sekali dari evaluasi menu ini restoran dapat mengetahui tingkat kemampuan setiap masing-masing jenis makanan untuk mengetahui tingkat kepopuleran menu serta keuntungan yang didapat oleh restoran dari hasil penjualan makanan.
2. Berdasarkan hasil penelitian dari analisis strategi pengembangan *menu a'la carte* di Saung Beureum Karawang melalui penerapan *menu engineering*, maka dapat diambil kesimpulan dari keseluruhan analisis klasifikasi menu selama enam priode yaitu bulan September 2014 s/d Febuari 2015 mendapatkan hasil rata-rata sebagai berikut:
   - Analisis dengan pendekatan *menu engineering* hasil yang diperoleh bawa menu *a'la carte* yang belum optimal. Dari sebanyak 121 menu (23%) berada pada kategori Star, (27.55%) berada pada kategori Puzzles.

Menu yang berada pada kategori Star sudah optimal dikarenakan menu tersebut menguntungkan bagi restoran dan mempunyai popularitas yang tinggi. Untuk menu yang berada pada kategori Puzzles menu belum optimal dikarenakan menu ini menguntungkan bagi restoran tetapi tidak memiliki popularitas.

- Analisis dengan pendekatan *menu engineering* hasil yang diperoleh bawa menu *a'la carte* yang sangat tidak optimal. Dari sebanyak 121 menu *a'la carte* sangat tidak optimal (23.55%) berada pada kategori Plowhorses, (25.90%) berada pada kategori Dog.

Menu yang berada pada kategori Plowhorses sangat tidak optimal dikarenakan menu tersebut tidak menguntungkan bagi restoran walupun menu ini mempunyai popularitas tinggi dan untuk menu yang berada pada kategori Dog dikarenakan menu ini tidak menguntungkan juga tidak memiliki popularitas.

3. Strategi pengembangan menu *a'la carte* yang tepat untuk restoran Saung Beureum Karawang dengan cara sebagai berikut:
   - Untuk menu *a'la carte* manajemen dapat mempertahankan dan meningkatkan kebutuhan menu dengantidak mengurangi rasa maupun porsi yang terkandung pada setiap item menu serta penampilan *(garnish)*. Tetap menggunakan bahan-bahan dengan kualitas yang baik, sehingga konsumen akan tetap merasa puas dengan menu yang ada serta tingkat penjualan dan kontribusi margin menu tersebut akan tinggi
   - Untuk menu *a'la carte* yang berada pada kategori Puzzles, Plowhoeses dan Dog harus lebih diperhatikan lagi dengan cara pengevaluasian standar resep dan standar penyajian. Standar resep yang digunakan harus lebih diperhatikan karna setiap item menu yang dimiliki harus memiliki keuntungan serta standar penyajian adalah penyajian menu yang ada tetap original dan kental terhadap budaya Sunda tetapi harus kreatif dalam penyajiannya dan cara menghias makanan pada piring tetap menggunakan bahan-bahan tradisional tanpa mengurangi kualitas produk terutama dari cita rasa dan penyesuaian harga.
   - Mempertahankan dan meletakkan menu Puzzles pada tempat yang trategis special (*menu of the day*), dimana menu ini bisa menjadi menu populer tetapi juga menguntungkan. Untuk menu Plowhorses yang memiliki keuntungan lebih rendah bisa dengan cara dimasukkan pada menu rekomendasi dari juru masak agar menu ini lebih dilirik

pengunjung bisa juga dengan cara menaikkan harga jual tanpa mengurangi kualitas terutama pada cita rasa dan tampilan yang menarik.

- Untuk menu Dog ini secara keseluruhan adalah menu yang tidak memberikan keuntungan dan tidak populer. Dimana menu pada kategori Dog ini harus lebih di inovasikan lagi bisa dengan cara mengganti keseluruhan komposisi menu atau dengan cara mempertimbangkan kembali harga atau menyusun porsi menu dan menu ini bisa dimasukkan pada dengan statrategi dengan memberikan diskon atau dipaketkan menu dengan harga yang sudah sesuai tanpa mengurangi kualitas dari produk. Sehinnga menu-menu ini memberikan keuntungan bagi restoran Saung Beureum. Apabila menu-menu tersebut memang tidak dapat memberikan keuntungan yang sesuai bagi pendapatan restoran maka dengan menghapus menu dari daftar menu.

5.2 Rekomendasi

Saung Beureum diharapkan dapat menerapkan Startegi pengembangan menu *a'la carte* berdasarkan analisis *menu engineering* evaluasi menu dan dilakukan secara priode dalam jangka waktu enam bulan sekali. Untuk mengetahuai masing-masing dari kemampuan menu makanan apakah sudah memberikan keuntungan atau belum untuk restoran.

Agar lebih memperjelas peneliti akan membahas pada rekomendasi berikut ini, didasari dari masing-masing pendekatan. Rekomendasi yang dapat diberikan oleh peneliti bisa secara umum untuk keempat kategori menu hasil analisis pada bab keempat atau secara khusus pada per item menu.Volume penjualan yang tinggi tidak mengurangi kemungkinan memiliki kualitas menu dalam analisis kontribusi margin lebih kecil dari kontribusi rerata.

Rekomendasi untuk keempat kategori yang dapat ditawarkan kepada manajemen restoran oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Untuk menu kategori Star
   - Mempertahankan menu dalam susunan menu yang akan datang (menu terus dipakai dan dicantumkan didaftar menu)
   - Mempertahankan kualitas produk mulai dari cita rasa (menggunakan bahan-bahan segar dalam pengolahan menu, porsi (ukuran menu) serta penampilan menu agar tetap menarik.
   - Mempertahankan daya tarik menu hiasan *(garnish)* cara penyajian yang digunakan pada setiap item menu.
   - Mempertahankan promosi menu makanan yang berada pada kategori Star.
2. Untuk menu kategori Plowhorses
   - Meninjau kembali harga menu dengan menaikkan harga menu secara bertahap.
   - Meninjau kembali dan mengevaluasi harga bahan dan harga jual agar memiliki keuntungan dan kualitas makanan sama serta penampilan yang baik dan menarik.
   - Meninjau kembali setiap porsi menu agar memiliki biaya *(cost)* rendah dan keuntungan lebih tinggi.
3. Untuk menu kategori Puzzles
   - Mempertahankan menu dalam susunan menu (tetap dipakai didaftar menu), tetapi tempatkan menu pada posisi strategis berada menu sepecial agar menarik tamu.
   - Meninjau kembali promosi pada menu terhadap tamu ditingkatkan lagi letakkan posisi menu yang menjadi rekomendasi menu oleh chef atau juru masak agar menu tersebut lebih menarik konsumen agar dapat meningkatkan popularitas menu.
   - Meninjau kembali harga menu makanan menurunkan harga menu dengan menyesuaikan porsi tanpa mengurangi cita rasa makanan dan penampilannya.
   - Meninjau kembali posisi menu atau tempatkan pada posisi yang lebih menarik letakan pada menu special.
4. Untuk menu kategori Dogs

- Meninjau kembali menu dari daftar menu dikarenakan menu ini tidak memiliki keuntungan atau dengan cara mengahpus menu.
- Mempertahankan menu dan memodifikasi menu tersebut agar lebih menarik dan diminati konsumen.
- Meninjau dan mempertimbangkan kepopuleran menu bagi tamu kemungkinan disebabkan dari cara penyajian penapilan hiasan (*garnish)* yang kurang menarik konsumen.
- Meninjau kembali, jika masalah terjadi pada harga maka pertimbangkan harga atau menyusun kembali porsi menu dan meningkatkan cita rasa serta kualitas penggunaan bahan-bahan pada menu.
- Meninjau kembali menu atau dengan melakukan wawancara atau survei langsung ketamu apa saja kekurangan menu dan apa saja yang diinginkan tamu terhadap menu yang kurang populer juga menu yang kurang memberikan keuntungan bagi restoran.