

ABSTRAK

Siti Sri Rahayu, Analisis Pengembangan Menu Ala Carte Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan di Hotel Grand Serela Setiabudhi Bandung. Di bawah bimbingan Dewi Turgarini, SS., MM.Par, dan Agus Sudono, SE., MM.

Kota Bandung merupakan salah satu kota tujuan wisata yang terkenal dengan keberagaman jenis kulinernya, dari mulai restoran menengah sampai restoran yang ada di hotel (*dining room*). Suatu menu dalam sebuah restoran sangat berpengaruh dalam penjualan, karena menu dapat menghasilkan keuntungan maupun kerugian. Penjualan menu dapat dilihat dari margin kontribusi serta indeks popularitas, karena dengan dua aspek tersebut dapat membantu dalam mengevaluasi menu yang populer maupun tidak populer juga yang menguntungkan bagi hotel maupun sebaliknya. Hal tersebut dapat diteliti menggunakan *menu engineering*, sedangkan untuk mengolah data menggunakan *software* Microsoft Excel 2013.

Berdasarkan analisis dengan pendekatan *menu engineering* selama tiga tahun, maka hasil yang diperoleh adalah penjualan menu *Ala Carte* belum optimal, dari sebanyak 63 menu untuk tahun 2014 berada pada katgori Star yaitu 41,26%, Puzzle 6,34%, Plowhorse 30,15%, dan Dog 22,22%. Untuk tahun 2015 pada kategori Star yaitu 34,92%, Puzzle 9,52%, Plowhorse 28,57%, serta Dog 23,80%. Selanjutnya 2016 yaitu kategori Star berada pada persentase 36,50%, Puzzle 14,28%, Plowhorse 26,98%, dan Dog 22,22%

Kata kunci :Analisis berbasis *menu engineering*, penjualan menu *ala carte*

Siti Sri Rahayu, 2016

ANALISIS PENGEMBANGAN MENU A'LA CARTE DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN DI HOTEL GRAND SERELA SETIABUDHI BANDUNG

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

ABSTRACT

Siti Sri Rahayu, Analysis Development of the Ala Carte Menu in an Effort to Increase Sales at Hotel Grand Serela Setiabudhi Bandung. Under Guidance Dewi Turgarini, SS., MM.Par, and Agus Sudono, SE., MM.

Bandung is one of the famous tourist destination with diversity of culinary, ranging from medium-sized restaurant to restaurant in the hotel (dining room). Menu in a restaurant is very important in the sale, because the menu can influence profits and losses. Sales of the menu can be seen from the contribution margin and popularity index, because these two aspects can evaluate both popular and unpopular menu, and favorable or unfavorable. It can be studied using the menu engineering, while to process the data using Microsoft Excel 2013 software.

Based on the analysis of the engineering menu approach in three years, the results show that the selling of A la Carte menu have not been optimal. In 2014, from 63 kinds of menu, the Star category is 22.23%, Puzzle 23.80%, Plowhorse 9.52% and Dog 44.44%. In 2015 the Star category is 19.04%, Puzzle 26.94%, Plowhorse 11.12%, and Dog 42.85%. Furthermore, in 2016 Star category percentage of 20.63%, Puzzle 30.15%, Plowhorse 12.69%, and Dog 36.50%.

Keywords: Analysis menu-driven engineering, sales of a la carte menu

Siti Sri Rahayu, 2016

ANALISIS PENGEMBANGAN MENU A'LA CARTE DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN DI HOTEL GRAND SERELA SETIABUDHI BANDUNG

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

Siti Sri Rahayu, 2016

ANALISIS PENGEMBANGAN MENU A'LA CARTE DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN DI HOTEL GRAND SERELA SETIABUDHI BANDUNG

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

