

KATA PENGANTAR

Dengan nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang. Segala puji milik Allah yang telah menciptakan manusia dan mengajarkan apa yang tidak diketahui. Shalawat, dan salam semoga selalu tercurah kepada junjungan umat Nabi besar Muhammad SAW beserta keluarga serta umatnya hingga sekarang. Puji serta syukur peneliti panjatkan dari hati yang terdalam kepada Allah SWT, karena hanya berkat Rahman juga Rahim-Nya, peneliti mampu menyelesaikan karya tulis berupa skripsi ini dengan judul “*Analisis Pengembangan Menu A’la Carte Di Grand Serela Setiabudhi Hotel Bandung*”

Penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana S1 di Program Studi Manajemen Industri Katering. Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat, dan menambah pengetahuan bagi peneliti serta untuk masyarakat yang membacanya. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena banyaknya keterbatasan ilmu, pengetahuan, dan kemampuan yang dimiliki, karena itu dengan segala kerendahan hati peneliti memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam penulisan juga penyusunan skripsi ini. Peneliti juga mengharapkan adanya saran, dan kritik yang dapat membantu untuk kemajuan penelitian ilmiah di masa yang akan datang.

Bandung, 29 Desember 2017

Peneliti

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji, dan syukur panjatkan kehadiran Ilahi Robbi yang telah memberi kesehatan akal pikiran serta kekuatan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul *Analisis Pengembangan Menu A'la Carte Di Grand Serela Setiabudhi Hotel Bandung*. Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana.

Berkat dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak, maka hambatan serta kesulitan yang peneliti hadapi dapat terselesaikan. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Furqon, Ph.D selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana M.Hum selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Prof. Dr. Elly Malihah, M.Si selaku Pembantu Dekan Bidang Akademik, dan Kemahasiswaan.
4. Agus Sudono SE., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
5. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku pembimbing satu yang telah membantu saya dalam mengerjakan skripsi ini.
6. Ilham Fajri, S.Par., MM.Par selaku pembimbing dua yang selalu sabar dalam membimbing skripsi saya.
7. Seluruh dosen, dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering.
8. Kedua orang tua, mamah, dan bapa yang selalu memberikan dukungan serta do'a tulus juga motivasi yang kuat kepada saya sehingga mampu menyelesaikan skripsi dengan penuh tanggung jawab.
9. Tete, dan kedua keponakan yang selalu ada memberikan motivasi untuk saya.
10. Iqbal, dan Rijal yang senantiasa membantu saya dalam memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi saya.

11. Intan, Dila, Lia, Ivita, Deis, Ririn, Dini, Nurul, dan seluruh mahasiswa Manajemen Industri Katering yang selalu memberikan dukungan serta sabar dalam semua pertanyaan yang saya berikan mengenai proposal skripsi.
12. Teman dari SD yaitu Ira, Ica, Rena, Yuni, Teh Iis yang dari dulu sampai sekarang masih sabar membantu saya dalam hal apapun.
13. Teman-teman KKN yaitu Indri, Syifa, Rani, Destanti, Lusi, Gita, Herri, Ikhsan, dan Iik meskipun dipertemukan dengan singkat tapi sampai sekarang masih memberikan kebahagiaan, dan semangat bagi saya.
14. Pihak hotel, *Ex.Chef*, *Supervisor*, dan HRD yang sudah mengizinkan Hotel Grand Serela Setiabudhi menjadi objek penelitian saya.
15. Seluruh pihak yang telah banyak membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu.

Peneliti merasa tidak mampu membalas jasa yang sedemikian besar, hanya do'a yang peneliti panjatkan, semoga Allah membalas kebaikan mereka dengan pahala yang berlipat ganda.

Bandung, 29 Desember 2017

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACK	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
1.4.1 Kajian Teoritis.....	7
1.4.2 Kajian Empiris.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata	8
2.1.1.1 Prasarana Pariwisata.....	8
2.1.1.2 Sarana Pariwisata	9
2.1.1.3 Pengertian Wisata Kuliner	10
2.1.1.3.1 Pengertian Wisata	10
2.1.1.3.2 Pengertian Kuliner	10
2.1.1.3.3 Fase Pertumbuhan Kuliner	11
2.1.2 Hotel	11
2.1.2.1 Klasifikasi Hotel.....	12
2.1.2.2 Restoran	14
2.1.2.2.1 <i>Dining Room</i>	14
2.1.2.2.2 Pengelompokkan <i>Dining Room</i>	15
2.1.2.2.3 Standar Ruang Lingkup, dan Permasalahan Restoran <i>Dining Room</i>	15
2.1.3 Pengertian Menu	17

2.1.3.1 Fungsi Menu.....	17
2.1.3.2 Jenis Menu	19
2.1.3.3 Jenis Menu Berdasarkan Waktu.....	19
2.1.4 Pendekatan Matriks.....	21
2.1.4.1 <i>Menu Engineering</i>	21
2.1.4.2 Margin Kontribusi, dan Tingkat Popularitas.....	22
2.1.4.3 Kategori <i>Menu Engineering</i>	23
2.1.4.4 Pengertian <i>Standard Food Cost</i>	24
2.1.5 Pengertian Penjualan.....	25
2.1.5.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penjualan.....	25
2.1.5.2 Langkah-Langkah Meningkatkan Penjualan.....	26
2.2 Penelitian Terdahulu	27
2.3 Kerangka Pemikiran.....	29
2.4 Hipotesis.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Objek Penelitian	33
3.2 Jenis, dan Metodologi Penelitian	33
3.2.1 Jenis Penelitian.....	33
3.2.2 Metodologi Penelitian	34
3.3 Sumber Data.....	34
3.4 Operasional Variabel.....	34
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.5.1 Wawancara.....	36
3.5.2 Dokumentasi	36
3.5.3 Observasi.....	37
3.5.4 Studi Pustaka.....	37
3.5.5 Kuesioner	37
3.6 Teknik Penentuan Data	37
3.6.1 Populasi	37
3.6.2 Sampel.....	37
3.7 Teknik Sampling	38
3.8 Metode Analisis Data.....	39

3.8.1 Analisis, dan Pencatatan Harga Bahan.....	39
3.8.2 Analisis Harga Pokok Makanan.....	39
3.8.3 Analisis Kinerja Penjualan.....	39
3.8.4 Analisis Harga Jual	39
3.8.5 Analisis Total Penjualan	40
3.8.6 Analisis Tingkat Popularitas	40
3.8.7 Analisis Margin Kontribusi.....	40
3.8.8 Analisis Manajemen Menu Melalui Pendekatan Matriks	40
BAB IV PEMBAHASAN.....	43
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	43
4.2 Menu A'la Carte di Hotel Grand Serela Setiabudhi.....	44
4.3 Gambaran Umum Variabel Penelitian	46
4.3.1 Karakteristik Responden	46
4.3.1.1 Jenis Kelamin	47
4.3.1.2 Pekerjaan.....	47
4.3.1.3 Usia	48
4.3.1.4 Pendidikan.....	48
4.3.1.5 Pendapatan/Uang Saku Responden.....	49
4.3.2 Gambaran Data Tanggapan Penelitian.....	49
4.3.2.1 Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Rasa	50
4.3.2.2 Tanggapan Responden Terhadap Daya Tarik Aroma Makanan.....	50
4.3.2.3 Tanggapan Responden Terhadap Variasi Menu	51
4.3.2.4 Tanggapan Responden Terhadap Kebersihan Makanan..	51
4.3.2.5 Tanggapan Responden Terhadap Kesesuaian Harga	52
4.3.2.6 Tanggapan Responden Terhadap Keterjangkauan Harga	52
4.3.2.7 Tanggapan Responden Terhadap Kemudahan Menuju Lokasi.....	53
4.3.2.8 Tanggapan Responden Terhadap Kestrategisan Lokasi ..	53
4.3.2.9 Tanggapan Responden Terhadap Luas Lahan Parkir.....	54
4.3.2.10 Tanggapan Responden Terhadap Kemudahan Mendapat Informasi	54

4.3.2.11	Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Pelayanan ..	55
4.3.2.12	Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Kenyamanan	55
4.3.2.13	Tanggapan Responden Terhadap Penampilan Menu.....	56
4.4	Pembahasan.....	56
4.4.1	Analisis Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks	56
4.4.1.1	Analisis Penerapan <i>Menu Engineering</i> di Hotel Serela Setiabudhi Bandung	56
4.4.1.2	Analisis Pencatatan Harga Bahan, dan Harga Pokok.....	57
4.4.1.3	Analisis Kinerja Penjualan di Grand Serela Setiabudhi.....	60
4.4.1.4	Analisis <i>Potential Food Cost</i>	63
4.4.1.5	Analisis Presentase <i>Standard Food Cost</i>	63
4.4.1.6	Analisis <i>Total Food Sales</i>	63
4.4.1.7	Analisis <i>Indeks Popularity</i>	64
4.4.1.8	Analisis <i>Contribution Margin</i>	64
4.4.1.9	Analisis Klasifikasi Menu Di Grand Serela Setiabudhi...	65
4.5	Hasil Temuan	69
4.6	Analisis Upaya Perbaikan Menu <i>Ala Carte</i> di Grand Serela Setiabudhi.....	72
4.7	Analisis SWOT	73
BAB V SIMPULAN dan REKOMENDASI		76
5.1	Simpulan	76
5.2	Rekomendasi	77
DAFTAR PUSTAKA		79

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jumlah Wisatawan Mancanegara	2
Tabel 1.2	Jumlah Penginapan Atau Hotel	3
Tabel 1.3	Menu A'la Carte di Grand Serela Setabudhi	4
Tabel 2.1	Orisinalitas Penelitian	29
Tabel 3.1	Jenis dan Sumber Data	35
Tabel 3.2	Operasional Variabel	36
Tabel 3.3	Worksheet Menu Engineering.....	42
Tabel 3.4	Klasifikasi Menu.....	43
Tabel 4.1	Data Penurunan Penjualan Menu A'la Carte.....	46
Tabel 4.2	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Tabel 4.3	Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	48
Tabel 4.4	Responden Berdasarkan Usia.....	49
Tabel 4.5	Responden Berdasarkan Pendidikan.....	49
Tabel 4.6	Responden Berdasarkan Pendapatan/Uang Saku.....	50
Tabel 4.7	Tanggapan Kualitas Rasa di Grand Serela Setiabudhi.....	51
Tabel 4.8	Tanggapan Daya Tarik Aroma di Grand Serela Setiabudhi.....	51
Tabel 4.9	Tanggapan Variasi Menu di Grand Serela Setiabudhi.....	52
Tabel 4.10	Tanggapan Kebersihan Menu di Grand Serela Setiabudhi.....	52
Tabel 4.11	Tanggapan Kesesuaian Harga dengan Porsi di Grand Serela Setiabudhi.....	53
Tabel 4.12	Tanggapan Keterjangkauan Harga di Grand Serela Setiabudhi.....	53
Tabel 4.13	Tanggapan Kemudahan Menuju Lokasi di Grand Serela Setiabudhi.....	54
Tabel 4.14	Tanggapan Kestrategisan Lokasi di Grand Serela Setiabudhi.....	55
Tabel 4.15	Tanggapan Luas Lahan Parkir di Grand Serela Setiabudhi.....	55
Tabel 4.16	Tanggapan Kemudahan Mendapat Informasi di Grand Serela Setiabudhi.....	56
Tabel 4.17	Tanggapan Kualitas Pelayanan di Grand Serela Setiabudhi.....	56
Tabel 4.18	Tanggapan Tingkat Kenyamanan di Grand Serela Setiabudhi.....	57
Tabel 4.19	Tanggapan Penampilan Menu di Grand Serela Setiabudhi.....	57
Tabel 4.20	Daftar Harga Jual, dan Harga Pokok Menu <i>A'la Carte</i> di Grand	59

	Serela Setiabudhi Bandung.....	
Tabel 4.21	Analisis Kinerja Penjualan Grand Serela Setiabudhi.....	60
Tabel 4.22	Klasifikasi Menu A'la Carte yang Mengalami Penurunan.....	65
Tabel 4.23	Hasil Temuan Analisis Klasifikasi Menu.....	69
Tabel 4.24	Analisis Menu <i>A'la Carte</i> Melalui dalam Upaya Perbaikan Menu.....	69
Tabel 4.25	Analisis SWOT Grand Serela Setiabudhi Bandung.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	32
Gambar 4.1 Logo Grand Serela Setiabudhi	44

