

BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti dengan menggunakan analisis deskriptif, dan kualitatif analisis pengembangan menu *A'la Carte* dalam upaya meningkatkan penjualan di Grand Serela Setiabudhi Bandung melalui penerapan *menu engineering*. Maka dapat diambil simpulan hasil dari penelitian sebagai berikut :

1. Berdasarkan penerapan *menu engineering* pada menu *A'la Carte* periode tahun 2014 hingga 2016 bahwa kinerja menu *A'la Carte* di Grand Serela Setiabudhi Bandung sudah menggunakan metode *menu engineering*, dan digunakan secara berkala setiap enam bulan kali, tetapi belum optimal digunakannya, dikarenakan tidak menggunakan perhitungan *menu engineering worksheet*.
2. Berdasarkan dari hasil analisis menu engineering maka dapat diambil klasifikasi menu selama periode 2014 sampai dengan 2016, sebagai berikut:
 - Kategori Menu Star
Tahun 2014 sampai dengan 2015 mengalami kenaikan sebesar 6,34%, sedangkan pada tahun 2015 sampai dengan 2016 adanya penurunan yaitu dengan selisih sebesar -1,58%.
 - Kategori Menu Puzzle
Tahun 2014 sampai dengan 2015 mengalami penurunan dengan selisih -3,18%, sedangkan untuk tahun 2015 samapi dengan 2016 adanya penurunan kembali dengan selisih sebesar 4,76%.
 - Kategori Menu Plowhorse
Tahun 2014 sampai dengan 2015 mengalami kenaikan dengan selisih yaitu 1,58%, selanjutnya pada tahun 2015 hingga 2016 mengalami kenaikan kembali dengan selisih sebesar 1,59%.

- Kategori Menu Dog
Tahun 2014 sampai dengan 2015 mengalami penurunan untuk kategori dog yaitu dengan selisih -1,58%, dan selanjutnya pada tahun 2015 hingga 2016 adanya kenaikan dengan selisih 1,58%.
3. Upaya Meningkatkan penjualan dilihat dari klasifikasi menu *A'la Carte* yang ada di restoran Koi Bistro yaitu dengan Grand Serela memiliki beberapa kelemahan seperti lokasinya tidak berada di tempat yang tidak dilalui oleh angkutan umum jadi untuk tamu yang menggunakan transportasi angkutan umum tidak dapat mengetahui adanya hotel Grand Serela Setiabudhi Bandung, dan beberapa ancaman seperti kenaikan bahan baku serta berkembangnya teknologi membuat pihak hotel menjadi resah. Sedangkan untuk perbaikan menu Menu *A'la Carte* melalui klasifikasinya dapat ditinjau dengan melihat seperti berikut:
 - a. Menu yang memiliki klasifikasi Star dapat dilakukan dengan mempertahankan menu, dan selalu berada pada daftar menu.
 - b. Sedangkan kategori menu Puzzle, Plowhorse, dan Dog selalu memperhatikan standar resep, dan standar penyajiannya, karena hal tersebut harus sesuai dengan ketentuan di hotel agar tetap mendapat keuntungan, selain itu, dalam penyajiannya kental terhadap budaya dari menu tersebut.

5.2 Rekomendasi

Adapun beberapa saran yang dapat disampaikan berdasarkan simpulan di atas kepada pihak hotel agar dapat memperbaiki menu dan dapat menerapkannya dengan baik, berikut di bawah ini beberapa alternatif sebagai berikut :

1. Pihak Grand Serela Setiabudhi Bandung diharapkan dapat menggunakan penerapan *menu engineering* dengan baik, dan tetap konsisten dengan selalu mengganti menu secara enam bulan sekali. Cara tersebut dapat membantu pihak hotel mengetahui masalah menu yang kurang mendapat keuntungan sehingga tidak menghambat dalam penjualan.

2. Alternatif yang dapat ditawarkan peneliti kepada manajemen restoran adalah sebagai berikut :
 - Menu yang termasuk ke dalam kategori Star sebaiknya mempertahankan kualitas, dan penampilan.
 - Manajemen Grand Serela Setiabudhi agar dapat mengevaluasi menu yang masuk ke dalam kategori Plowhorse, caranya harga bahan baku, dan harga jual tidak terlalu tinggi serta disesuaikan dengan harga konsumen. Kemudian mempertimbangkan porsi yang diberikan agar dapat mengetahui apakah menu tersebut terlalu mahal atau tidak.
 - Manajemen Grand Serela Setiabudhi diharapkan dapat mengevaluasi kategori menu Puzzle dengan melihat kembali menu, yaitu meningkatkan promosi atau memasukkan menu tersebut ke dalam menu diskon atau paket, dan menawarkan kepada tamu menu Puzzle sebelum menu yang lainnya.
 - Manajemen Grand Serela Setiabudhi diharapkan dapat menghapus menu Dog dari daftar menu karena tidak akan ada perkembangan, dan mengganti menu dengan yang lebih menarik bagi tamu.
3. Upaya meningkatkan penjualan menu *A'la Carte* dalam pelaksanaannya dapat mengalami kenaikan maupun penurunan. Hal tersebut dapat diatasi dengan selalu memberikan kualitas yang baik bagi konsumen, baik dari menu maupun pelayanannya, dan menjaga kekompakkan, keinginan yang sama dari karyawan dalam melaksanakan tujuan hotel. Untuk mengatasi kelemahan, dan ancaman yang dimiliki oleh hotel Grand Serela Setiabudhi yaitu dengan memperbanyak promosi melalui *banner*/spanduk disepanjang jalan yang dilalui oleh angkutan umum serta melakukan training kembali kepada karyawan agar siap menghadapi kemajuan teknologi lalu kenaikan harga bahan baku.