

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Wr. Wb.*

*Alhamdulillah* *rabbil'alamin*, segala puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan sebagaimana mestinya. Judul skripsi ini adalah **“Analisis Volume Penjualan Terhadap Kualitas Produk Dan Harga Pada Menu Unpopuler Dan Unprofitable Berbasis Menu Engineering Di Tirta Asri Restaurant Le Dian Hotel & Cottages Serang Banten”**.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Pariwisata pada prodi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia.

Hambatan dan kesulitan yang dihadapi dalam penyusunan skripsi ini telah dilewati sebagai suatu tantangan yang seharusnya dijalani, di samping sebagai pemenuhan kewajiban yang memang semestinya dilaksanakan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan baik dalam penyampaian bahasa, kata, maupun penyajian, untuk itu kami dengan berbesar hati menerima saran yang bersifat membangun.

Semoga skripsi ini mampu menambah wawasan bagi kita semua khususnya dibidang pariwisata. Semoga kita selalu di jalan yang diridoi oleh Allah SWT, Amin.

Bandung, 18 Maret 2017

Nur Andini

Nur Andini, 2017

**ANALISIS PENERAPAN MENU ENGINEERING DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA MENU MAIN COURSE DI TIRTA ASRI RESTAURANT LE DIAN HOTEL X COTTAGES SERANG BANTEN**

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

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada orang-orang yang baik dan selalu membantu penulis dalam segala hal dalam pembuatan skripsi ini. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada kedua orang tua saya, Bapak Sukmarasa dan Mamah Siti Mutmainah yang selalu senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan baik secara moril maupun materil.
2. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M.Si selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Alm. Prof. H. Furqon, MA., Ph.D. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. Selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
5. Agus Sudono, SE., M.M. selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial, yang selalu memberikan arahan, saran, dan masukan kepada seluruh mahasiswa Manajemen Industri Katering dalam menempuh perkuliahan.
6. Dewi Turgarini, M.M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, masukan dan ilmu yang bermanfaat bagi penulis serta selalu memberikan semangat dan dukungan yang tak henti-hentinya kepada penulis.
7. Agus Sudono, SE., M.M. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing memberi ilmu, dan memberikan banyak inspirasi yang bermanfaat bagi penulis.
8. Ilham Fajri, MM. Par selaku wakil Pembimbing II yang telah memberikan masukan, ilmu, arahan yang amat bermanfaat, dan juga terimakasih atas waktu yang telah diluangkan dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan pengajaran-pengajaran yang berharga dan bermanfaat kepada penulis.
10. Yuswanto, SE. Selaku General Manajer Le Dian Hotel & Cottages.

Nur Andini, 2017

**ANALISIS PENERAPAN MENU ENGINEERING DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA MENU MAIN COURSE DI TIRTA ASRI RESTAURANT LE DIAN HOTEL X COTTAGES SERANG BANTEN**

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

11. Fadjarani P.S dan Ganjar Wiyadi Irawanto selaku Human Resource Department Le Dian Hotel & Cottages.
  12. Lamro Sianturi yang selalu membimbing dalam menyusun skripsi ini sekaligus sebagai Excektif Chef Le Dian Hotel & Cottages.
  13. Adik saya Mutia Nandika Sukma dan Nenek saya tercinta mbah wedok yang selalu memberikan dukungan.
  14. Saudara-saudara dan keluarga besar yang tidak bisa disebutkan satu-persatu.
  15. Patner saya Tb.Evan Maulana Ardi yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
  16. Semua teman-teman MIK angkatan 2013.
  17. Para sahabat KKN Raksa Bumi Kampung Babakan Desa Sindang Mandi Kecamatan Anyer Kabupaten Serang.
  18. Para sahabat yang selalu memberikan dukungan Aco, Eem, Nuy, Nyoni, Cece, Cicim, Ina, Nope, Dina, Sri, Intan, Deva, Cocom, Ige, Nia.
- Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi para pembaca. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Amin

Bandung, 18 Maret 2017

Nur Andini

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....		i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....		ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....		iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....		viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....		ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....		1
1.1	Latar Belakang.....	1
1.2	Rumusan Masalah.....	8
1.3	Tujuan Penelitian.....	8
1.4	Manfaat Penulisan.....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, PENELITIAN TERDAHULU DAN HIPOTESIS</b> .....		10
2.1	Kajian Pustaka.....	10
	2.1.1 Pariwisata.....	10
	2.1.1.1 Prasarana Wisata.....	10
	2.1.1.2 Sarana Wisata.....	11
	2.1.2 Hotel.....	12
	2.1.2.1 Pengertian Hotel.....	12
	2.1.2.2 Tipe-Tipe Hotel.....	12
	2.1.2.3 Cottages.....	14
	2.1.2.3.1 Karakteristik Cottages.....	15
	2.1.2.3.2 Keunggulan Cottages.....	15
	2.1.2.3.3 Standar Cottages.....	16
	2.1.2.4 Hotel Bisnis.....	17
	2.1.2.4.1 Karakteristik Hotel Bisnis.....	17
	2.1.2.4.2 Dasar Penentu Fasilitas Hotel Bisnis.....	18
	2.1.3 Restoran.....	19
	2.1.3.1 Pengertian Restoran.....	19

Nur Andini, 2017

**ANALISIS PENERAPAN MENU ENGINEERING DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA MENU MAIN COURSE DI TIRTA ASRI RESTAURANT LE DIAN HOTEL X COTTAGES SERANG BANTEN**

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

	2.1.3.2 A'la Carte Restaurant.....	20
	2.1.4 Manajemen Menu.....	23
	2.1.4.1 Pengertian Manajemen Menu.....	23
	2.1.4.2 Pengertian Menu.....	23
	2.1.4.3 Fungsi Menu.....	24
	2.1.4.4 Jenis-Jenis Menu.....	25
	2.1.4.5 Menu Modern.....	26
	2.1.4.6 Menu Main Course.....	27
	2.1.4.7 Pendekatan Matriks Untuk Manajemen Menu.....	28
	2.1.4.8 Menu Engineering.....	28
	2.1.4.8.1 Pengertian Menu Engineering.....	28
	2.1.4.8.2 Kategori Menu Engineering.....	30
	2.1.5 Penjualan.....	31
	2.1.5.1 Pengertian Penjualan.....	31
	2.1.5.2 Faktor yang Mempengaruhi Penjualan.....	31
	2.1.5.3 Volume Penjualan.....	32
2.2	Kerangka Pemikiran.....	33
2.3	Penelitian Terdahulu.....	36
2.4	Hipotesis.....	37
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....</b>		<b>39</b>
3.1	Objek Penelitian.....	39
3.2	Subjek Penelitian.....	39
3.3	Metode Penelitian.....	39
3.4	Tahapan Penelitian.....	40
3.5	Operasional Variabel.....	40
3.6	Populasi.....	41
3.7	Sampel.....	42
3.8	Teknik Sampling.....	42

3.9	Jenis dan Sumber Data.....	44
3.10	Teknik Pengumpulan Data.....	44
3.11	Teknik Analisis Data.....	45
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>50</b>
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	50
	4.1.1 Visi dan Misi Le Dian Hotel & Cottages.....	51
	4.1.2 Fasilitas Le Dian Hotel & Cottages.....	52
	4.1.3 Struktur Organisasi Le Dian Hotel & Cottages.....	54
4.2	Gambaran Umum Responden.....	56
	4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
	4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Usia.....	58
	4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	59
	4.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	60
4.3	Gambaran Umum Variabel Penelitian.....	61
	4.3.1 Gambar Data Tanggapan Responden.....	61
	4.3.1.1 Tanggapan Konsumen Terhadap Variasi Menu.....	61
	4.3.1.2 Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Tarik Menu.....	62
	4.3.1.3 Tanggapan Konsumen Terhadap Pelayanan Karyawan.....	63
	4.3.1.4 Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Fasilitas.....	65
	4.3.1.5 Tanggapan Konsumen Terhadap Desain Interior.....	66
4.4	Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	67
4.5	Analisis Manajemen Menu Dengan Pendekatan Matriks.....	67
	4.5.1 Analisis Menu Engineering.....	67
	4.5.2 Analisis Harga Bahan Baku ( <i>Food Cost</i> ).....	68
	4.5.3 Analisis Harga Jual ( <i>Selling Cost</i> ).....	69
	4.5.4 Analisis Kinerja Penjualan Menu Main Course.....	70
	4.5.5 Analisis Volume Penjualan Menu Main Course.....	71
	4.5.6 Analisis Potential Food Cost.....	72

	4.5.7 Analisis Indeks Popularity dan Contribution Margin.....	73
	4.5.8 Analisis Klasifikasi Menu Engineering Pada Menu Main Course.....	74
	4.5.9 Menu Engineering Meningkatkan Volume Penjualan.....	78
	4.6 Implikasi Hasil Temuan.....	81
	4.6.1 Implikasi Penelitian Bersifat Teoritik.....	81
	4.6.2 Implikasi Penelitian Bersifat Empirik.....	83
	<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>84</b>
	5.1 Simpulan.....	84
	5.2 Saran.....	85
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
	<b>LAMPIRAN</b>	

Nur Andini, 2017

*ANALISIS PENERAPAN MENU ENGINEERING DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA MENU MAIN COURSE DI TIRTA ASRI RESTAURANT LE DIAN HOTEL X COTTAGES SERANG BANTEN*

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

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan.....	2
Tabel 1.2 Menu Main Course.....	4
Tabel 1.3 Data Penjualan Main Course 2016.....	5
Tabel 1.4 Omset Penjualan Menu Main Course 2016.....	6
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	40
Tabel 3.2 Menu Engineering Worksheet.....	47
Tabel 3.3 Pengklasifikasian Menu.....	48
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	58
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Pekerjaan.....	59
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	60
Tabel 4.5 Tanggapan Konsumen Terhadap Variasi Menu.....	61
Tabel 4.6 Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Tarik Menu.....	63
Tabel 4.7 Tanggapan Konsumen Terhadap Pelayanan Karyawan.....	64
Tabel 4.8 Tanggapan Konsumen Terhadap Indikator Fasilitas.....	65
Tabel 4.9 Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Tarik Desain Interior.....	66
Tabel 4.10 Daftar Harga Jual Menu Main Course Tirta Asri Restaurant.....	69
Tabel 4.11 Kinerja Penjualan Menu Main Course Tirta Asri Restaurant.....	70
Tabel 4.12 Volume Penjualan Menu Main Course Tirta Asri Restaurant.....	71
Tabel 4.13 Potential Food Cost Menu Main Course Tirta Asri Restaurant.....	72
Tabel 4.14 MM Class dan CM Class Pada Menu Main Course.....	73
Tabel 4.15 Menu Engineering Worksheet.....	75
Tabel 4.16 Pengelompokan Klasifikasi Menu Engineering.....	77
Tabel 4.17 Upaya Meningkatkan Volume Pada Menu Main Course.....	78



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	35
Gambar 4.1 Tampak Depan Le Dian Hotel & Cottages.....	50
Gambar 4.2 Tirta Asri Restaurant Organization Chart.....	55
Gambar 4.3 Grafik Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
Gambar 4.4 Grafik Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	58
Gambar 4.5 Grafik Karakteristik Responden Pekerjaan.....	59
Gambar 4.6 Grafik Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	60
Gambar 4.7 Grafik Tanggapan Konsumen Terhadap Variasi Menu.....	62
Gambar 4.8 Grafik Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Tarik Menu.....	63
Gambar 4.9 Grafik Tanggapan Konsumen Terhadap Pelayanan Kariawan.....	64
Gambar 4.10 Grafik Tanggapan Konsumen Terhadap Indikator Fasilitas.....	66
Gambar 4.11 Grafik Tanggapan Konsumen Terhadap Daya Tarik Desain Interior...	67