

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dengan menggunakan metode analisis kuantitatif dan kualitatif deskriptif mengenai analisis penerapan *menu engineering* dalam meningkatkan volume penjualan pada menu *main course* di Tirta Asri Restaurant Le Dian Hotel & Cottages. Maka dapat ditarik simpulan dari hasil penelitian sebagai berikut :

1. Berdasarkan penerapan *menu engineering* pada menu *main course* periode 01 Januari 2016 hingga 31 Desember 2016 di Tirta Asri Restaurant, teridentifikasi bahwa kinerja *menu main course* belum maksimal dalam mendapatkan keuntungan. Dapat dilihat di Bab 1 penjualan yang terjadi pada tahun 2016 mengalami fluktuasi atau ketidakseimbangan penjualan. Tirta Asri Restaurant pun belum melakukan perhitungan *menu engineering* pada menu *main course* secara rutin untuk evaluasi menu.
2. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *menu engineering* telah diketahui klasifikasi *menu main course* di Tirta Asri Restaurant, diantaranya :
 - a. *Star* : *Steak Sambal, Salmon Fillet Teriyaki, Bebek Goreng Renyah, Sop Buntut (goreng, rebus, bakar), dan Tumis Daging Cabe Hijau.*
 - b. *Plow Horse* : *Ebi Furai, Iga Penyet (bakar, rebus), Chicken Teriyaki, Ebi Tempura, Spaghetti Al Dente, Mie Jawa (goreng, rebus), dan Nasi Goreng Spesial Ala Le Dian.*
 - c. *Puzzle* : *Chicken Breast, New Zealand Lamb Chop, US. Sirloin Steak, dan Aus. Tanderloin Steak.*
 - d. *Dogs* : *Le Dian Fried Chicken, Ayam Penyet, Le Dian Tempura, Soto Ayam, Bubur Ayam, Aneka Sate, Gurame Sambal Honje, Rabeg Kambing, Ayam Goreng Kalasan.*

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

3. *Menu engineering* dapat meningkatkan volume penjualan dengan menggunakan metode *worksheet menu engineering*, namun evaluasi menu perhitungan menu *main course* yang terdapat di Tirta Asri Restaurant belum optimal, karena :
- a. Berdasarkan penelitian *menu engineering* pada menu *main course* Tirta Asri Restaurant tahun 2016, diketahui bahwa dari 25 menu *main course* hanya lima menu atau sekitar 20% yang termasuk kedalam kategori *star*.
 - b. Berdasarkan penelitian *menu engineering* pada menu *main course* Tirta Asri Restaurant tahun 2016, diketahui bahwa dari 25 menu *main course* dalam kategori *plow horse* sebanyak tujuh menu atau sekitar 28%.
 - c. Berdasarkan penelitian *menu engineering* pada menu *main course* Tirta Asri Restaurant tahun 2016, diketahui bahwa dari 25 menu *main course* hanya empat menu atau sekitar 16% yang termasuk kedalam kategori *puzzle*.
 - d. Berdasarkan penelitian *menu engineering* pada menu *main course* Tirta Asri Restaurant tahun 2016, diketahui bahwa dari tujuh menu *main course* dalam kategori *dog* sebanyak sembilan menu atau sekitar 36%.

5.2 Saran

Setelah melakukan analisis *menu engineering* di Tirta Asri Restaurant Le Dian Hotel & Cottages, dimana masing-masing cara untuk meningkatkan volume penjualan menghasilkan analisis yang berbeda-beda. Perbedaan ini dapat digunakan untuk tujuan yang berbeda pula, tergantung dengan kondisi dan kemampuan manajemen restoran saat ini dan saat mendatang. Saran yang dapat ditawarkan peneliti kepada manajemen restoran adalah sebagai berikut :

1. Penerapan *menu engineering* sebagai alat untuk mengevaluasi kinerja penjualan menu harus selalu dilakukan dengan komitmen yang tinggi. Sebaiknya dalam melaksanakannya pihak manajemen harus selalu

memperhatikan *indeks popularitas*, dan *contribution margin* yang menjadi acuan untuk penentuan klasifikasi menu.

2. Sebaiknya restoran melakukan evaluasi menu untuk mengetahui klasifikasi menu setiap bulannya, dengan menggunakan *metode menu engineering*. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kinerja menu setiap saat, apakah masuk kedalam klasifikasi menu *star*, *plow horse*, *puzzle* atau *dogs*, apakah menu tersebut memiliki keuntungan yang besar atau bahkan tidak memiliki keuntungan. Dengan klasifikasi menu, pihak perusahaan mampu menangani masalah dengan tanggap dan cepat apabila terjadi penurunan di perusahaan dan tidak berlarut-larut dalam penurunan tersebut.
3. Alternatif yang dapat peneliti tawarkan kepada pihak manajemen Tirta Asri Restaurant Le Dian Hotel & Cottages untuk meningkatkan volume berdasarkan perhitungan *menu engineering worksheet* adalah sebagai berikut :
 - a. Untuk menu pada kategori *Star*, pihak manajemen dapat mempertahankan keutuhan menu tersebut dengan tidak mengurangi porsi maupun komposisi yang terkandung didalamnya. Akan tetapi menggunakan bahan-bahan dengan kualitas terbaik, sehingga pembeli akan tetap merasa puas dan tingkat penjualan menu tersebut tetap tinggi.
 - b. Untuk menu pada kategori *Plow Horse*, jika dilihat dari hasil analisis, menu pada kategori *plow horse* adalah menu-menu favorit kedua dari restoran. Namun masing-masing dari menu tersebut tidak mampu memberikan marjin kontribusi yang berarti bagi pendapatan restoran. Saran peneliti adalah menu dengan katagori *plow horse* adalah perlu dinaikkan harga jualnya secara berkala, atau dengan mengurangi porsi penyajian menu.
 - c. Untuk menu pada kategori *Puzzle*, sebenarnya merupakan menu makanan atau minuman yang mampu memberikan keuntungan bagi pihak restoran, hanya saja mereka tidak populer. Hal tersebut dapat terjadi karena tampilannya yang kurang menarik, dan juga harga jual yang terlalu tinggi. Menu-menu yang berada pada kategori *puzzle*, dapat ditingkatkan dengan menambah porsi atau menambahkan garnish yang menarik, lalu dapat pula menurunkan harga jual, serta mempromosikan menu-menu tersebut.

- d. Untuk menu pada kategori *dog*, merupakan menu makanan yang tidak populer, dan tidak menguntungkan bagi restoran. Penyebabnya bisa saja karena komposisi di dalam menu kurang sesuai sehingga menghasilkan cita rasa yang kurang enak dilidah para pembeli. Peningkatan menu kategori dog adalah dengan mengganti nama menu, atau bahkan dengan menghapus menu berkategori dog tersebut bila memang tidak dapat memberikan marjin kontribusi yang memadai bagi pendapatan restoran.