

ABSTRAK

Yan Sukarna Hidayat, 126640. Strategi Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Dengan Analisis Menu Engineering Di Café You & Me, di bawah bimbingan Prof. Dr. H Eeng Ahman, MS. dan Mandradhitya Kusuma P.,S.St.Par.,M.Sc

Kota Garut merupakan salah satu daerah tempat wisata di Indonesia yang mulai berkembang dan menjadi tujuan para wisatawan. Kota Garut memiliki pemandangan yang indah serta banyak destinasi wisata yang dapat dikunjungi. Selain wisata alam, tentu saja wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik bagi para wisatawan. Bisnis restoran dan café pun mulai bermunculan, salah satunya adalah Café You & Me. Café ini menawarkan menu yang bervariasi untuk dijual. Keuntungan dari bisnis kuliner tentu saja dari volume penjualan menu makanan yang ditawarkannya. Diperlukan strategi yang tepat untuk dapat mengoptimalkan penjualan. Berdasarkan kondisi tersebut, peneliti bertujuan untuk melakukan analisis *Menu Engineering*. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui indeks kontribusi margin dan indeks popularitas agar menghasilkan klasifikasi menu makanan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi literature.

Berdasarkan hasil analisis *menu engineering*, diketahui menu yang tersedia di Café You & Me belum optimal. Dari 20 menu yang diteliti, kategori menu star sebanyak 3 item (15%), kategori plowhorse 5 item (25%), kategori puzzle 7 item (35%) dan pada kategori dog sebanyak 5 item (25%).

Kata kunci : *Menu Engineering*, Marjin Kontribusi, Indeks Popularitas, Strategi meningkatkan volume penjualan

ABSTRACT

Yan Sukarna Hidayat, 126640. Strategy for increase the food selling by Menu Engineering Analysis at Café You & Me, under guidance of Prof. Dr. H Eeng Ahman, MS. dan Mandradhitya Kusuma P.,S.St.Par.,M.Sc

Garut City is one of tourism destination place in Indonesia which has been growth and become object for the tourist. Garut City has beautiful perspective and also many tourism destination to visit. Besides natural tourism, culinary is one of most interesting vacation for tourist. An then Restaurant and Café business were greatly increase, one of them is Café You & Me. This Café offer many variant of menu. The profit from this business is from the food selling. For optimalism the selling, required the right strategy. Based on that, the researcher have purpose for doing Menu Engineering Analysis. The purpose of this analysis is for knowing the contribution margin and popularity indeks so we have the classification of menu. The Methods using by researcher are descriptive qualitative. Data collected by observation, interview, and literature study.

Based the result of Menu Engineering Analysis, discovered that the menu in Café You & Me has not optimal. From 20 menu which has been analised, star category has 3 item (15%), plowhorse category has 5 item (25%), puzzle category has 7 item (35%) and for dog category has 5 item (25%)

Keyword : Menu Engineering, Contribution Margin, Popularity Indeks, Strategy for Increase The Food Selling.