

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	7
1.4.2 Manfaat Empiris .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS ..</b>	<b>9</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	9
2.1.1 Definisi Pariwisata .....	9
2.1.2 Definisi Restoran .....	9
2.1.3 Definisi Menu .....	13
2.1.3.1 Fungsi Menu .....	14
2.1.3.2 Jenis Menu .....	14
2.1.4 Penjualan .....	16
2.1.5 Volume Penjualan .....	16
2.1.5.1 Faktor Yang Mempengaruhi Penjualan.....	17
2.1.6 Sales History .....	19
2.1.7 Definisi Manajemen Menu .....	19

2.1.8	Evaluasi Menu .....	21
2.1.9	Menu Engineering .....	21
2.1.9.1	Kontribusi Marjin .....	22
2.1.9.2	Indeks Popularitas .....	22
2.1.9.3	Harga Pokok Makanan .....	23
2.1.9.4	Harga Jual .....	24
2.1.10	SWOT .....	24
2.2	Kajian Empirik Penelitian Sebelumnya .....	25
2.3	Kerangka Pemikiran .....	26
2.4	Hipotesis .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>29</b>
3.1	Objek Penelitian .....	29
3.2	Metode Penelitian .....	29
3.2.1	Operasional Variabel .....	29
3.3	Sumber Data .....	31
3.4	Teknik Pengumpulan Data .....	31
3.5	Teknik Analisis Data .....	31
3.5.1	Metode Menu Engineering .....	31
3.6	Analisis SWOT .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>36</b>
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	36
4.2	Analisis Penerapan Menu Engineering .....	37
4.2.1	Analisis Harga Bahan Baku ( <i>Food Cost</i> ) Makanan di Café You & Me .....	37
4.2.2	Analisis Harga Jual di Café You & Me .....	38
4.2.3	Analisis Kinerja Penjualan .....	38
4.2.4	Analisis Potential <i>Food Cost</i> .....	40
4.2.5	Analisis Total <i>Food Sales</i> .....	40
4.2.6	Analisis <i>Contribution Margin</i> .....	40
4.2.7	Analisis <i>Indeks Popularity</i> .....	41
4.2.8	Menu Engineering Worksheet .....	41
4.2.9	Analisis Klasifikasi Menu .....	41
4.3	Analisis SWOT .....	43
4.4	Pembahasan .....	45
4.5	Strategi Meningkatkan Volume Penjualan .....	49

4.6	Implikasi Hasil Temuan Penelitian .....	50
4.6.1	Implikasi Penelitian Bersifat Teoritik .....	50
4.6.2	Implikasi Penelitian Bersifat Empirik .....	51
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>		<b>53</b>
5.1	Kesimpulan .....,,	53
5.2	Saran .....,,	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>56</b>
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Statistik Wisatawan di Kota Garut .....	2
Tabel 1.2 Volume Penjualan di Café You & Me .....	3
Tabel 2.1 Klasifikasi Menu .....	21
Tabel 2.2 SWOT Analysis .....	23
Tabel 2.3 Hasil Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	28
Tabel 3.2 Tabel Menu Engineering .....	31
Tabel 3.3 Klasifikasi Menu Berdasarkan Menu Engineering .....	32
Tabel 4.1 Harga Pokok Makanan di Café You & Me .....	35
Tabel 4.2 Volume Penjualan di Café You & Me .....	36
Tabel 4.3 Klasifikasi Menu .....	39
Tabel 4.4 Klasifikasi Menu Tahun 2016 .....	42
Tabel 4.5 SWOT Café You & Me .....	43
Tabel 4.6 CM Class dan MM Class Menu Makanan di Café You & Me .....	44
Tabel 4.7 Analisis SWOT di Café You & Me .....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Volume Penjualan Makanan di Café You & Me .....	4
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran .....	25