

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat dan penghasilan devisa negara yang nilainya pun tidak sedikit. Hal ini terbukti pada tahun 2011 devisa dari sektor pariwisata menunjukkan angka 8 Miliar dollar USA atau sekitar 75 Triliun dan angka ini menempatkan sektor pariwisata di urutan kelima penyumbang devisa negara (Pos Kota 2011, jumat 30 Desember – 18:25, sumber <http://PosKota.co.id>).

Menurut Pendit (2002:38-43) jenis pariwisata dibagi menjadi sembilan, yaitu:

a) **Wisata Budaya**

Wisata budaya yang dimaksud agar perjalanan yang dilakukan atas dasar keinginan untuk memperluas pandangan hidup seseorang dengan jalan mengadakan kunjungan atau peninjauan ke tempat lain atau ke luar negeri, mempelajari keadaan rakyat, kebiasaan dan adat istiadat mereka.

b) **Wisata Kesehatan.**

Wisata kesehatan yang dimaksud perjalanan seorang wisatawan dengan tujuan tersebut untuk menukar keadaan dan lingkungan tempat sehari-hari di mana ia tinggal demi kepentingan beristirahat baginya dalam arti jasmani dan rohani, dengan mengunjungi tempat peristirahatan seperti mata air panas mengandung mineral yang dapat menyembuhkan, tempat

yang mempunyai iklim udara menyehatkan atau tempat-tempat yang menyediakan fasilitas-fasilitas kesehatan lainnya.

c) Wisata Olahraga

Wisata olahraga yang dimaksud wisatawan-wisatawan yang melakukan perjalanan dengan tujuan berolahraga atau memang sengaja bermaksud mengambil bagian aktif dalam pesta olah raga di suatu tempat atau negara seperti *Asian Games, Olympiade, Thomas Cup, Uber Cup, F-1* dan lain-lain.

d) Wisata Komersial

Wisata komersial yang dimaksud dalam jenis ini termasuk perjalanan untuk mengunjungi pameran-pameran pekan raya yang bersifat komersil, seperti pameran industri, pameran dagang dan sebagainya.

Pada mulanya banyak orang berpendapat bahwa hal ini tidaklah dapat digolongkan ke dalam dunia kepariwisataan, dengan alasan bahwa perjalanan serupa ini, yaitu ke pameran atau pekan raya yang bersifat komersial hanya dilakukan oleh orang-orang yang khusus mempunyai tujuan-tujuan tertentu untuk urusan bisnis mereka dalam pekan raya tersebut.

e) Wisata Industri

Wisata industri yang erat dengan wisata komersial adalah wisata industri. Perjalanan yang dilakukan oleh rombongan pelajar atau mahasiswa, atau orang-orang awam kesuatu kompleks atau daerah

perindustrian dimana terdapat pabrik-pabrik atau bengkel-bengkel besar dengan maksud dan tujuan untuk mengadakan peninjauan atau penelitian termasuk dalam golongan wisata industri ini. Hal ini banyak dilakukan di Negara-negara yang telah maju perindustriannya dimana masyarakat berkesempatan mengadakan kunjungan ke daerah-daerah atau kompleks-kompleks pabrik industri berbagai jenis barang yang dihasilkan secara massal di Negara itu.

f) Wisata Politik

Wisata politik Jenis ini meliputi perjalanan yang dilakukan untuk mengunjungi atau mengambil bagian secara aktif dalam peristiwa kegiatan politik seperti misalnya peringatan ulang tahun negara.

g) Wisata Konvensi

Wisata konvensi yang dekat dengan wisata jenis politik adalah apa yang dinamakan wisata konvensi. Berbagai negara dewasa ini membangun wisata konvensi dengan menyediakan fasilitas bangunan beserta ruangan-ruangan tempat bersidang bagi para peserta suatu konferensi, musyawarah, konvensi atau pertemuan lainnya baik yang bersifat nasional maupun internasional.

h) Wisata Sosial

Wisata sosial Ke dalam jenis ini termasuk pula wisata remaja (*youth tourism*). Yang dimaksudkan dengan jenis wisata ini adalah pengorganisasian suatu perjalanan murah serta mudah untuk memberi kesempatan kepada golongan masyarakat ekonomi lemah untuk

mengadakan perjalanan seperti misalnya bagi kaum buruh, pemuda, pelajar atau mahasiswa, petani dan sebagainya.

i) Wisata Pertanian

Wisata pertanian seperti halnya wisata industri, wisata pertanian adalah pengorganisasian perjalanan yang dilakukan proyek-proyek pertanian, perkebunan, ladang pembibitan dan sebagainya di mana wisatawan rombongan dapat mengadakan kunjungan peninjauan untuk tujuan studi maupun melihat-lihat sambil menikmati segarnya tanaman beraneka warna dan suburnya pembibitan.

Wisata sangat identik dengan kuliner, biasanya para wisatawan selain ingin menikmati fasilitas wisata yang ada para wisatawan juga ingin menikmati kuliner yang ada di suatu restoran yang ada di daerah tersebut.

Menurut Suarhana (2006:23) restoran adalah “tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pekayaan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya”.

Menurut Sihite (2000:16) restoran adalah “suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam bukanya dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu”.

Jenis jenis restoran berdasarkan pelayanan yaitu *Grill Room, Dining Room, Coffee Shop, Cafeteria, Continental Restaurant, Supper Club, Night Club, Speciality Restaurant*.

Pada masa sebelum abad ke-18, daftar makanan yang ditulis sederhana, biasanya dipajang pada pintu restoran. Daftar makanan yang singkat itu disebut *ESCRITEAU*. Beberapa saat kemudian, daftar makanan tersebut, daftar makanan tersebut berpindah tempat dari luar ke dalam restoran dan dipajangkan diatas meja makan. Ada kalanya masing-masing tamu pengunjung restoran disediakan satu lembar daftar makanan untuk memudahkan memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka masing-masing daftar makanan ini kemudian dikenal dengan nama *MENU*.

Restoran sebagai tempat makan kemudian makin populer, dan variasi makanan yang dicantumkan pada daftar tersebut makin lama makin banyak. Akhirnya menu berfungsi sebagai daftar makanan yang dapat dipesan dan dinikmati saat itu juga. Pada tahun 1765 tuan Boulagere membuka sebuah restoran di Paris, dan memajang poster besar di depan restoran untuk mengumumkan makan yang disediakan pada hari tersebut.

Jenis jenis menu ada 3 yaitu menu *A'la carte*, *Table d'hote Menu* dan *special party menu*. Menu dapat pula dikelompokkan berdasarkan pada jenis hidangan (*meal*), seperti :

- 1) *Breakfast menu* (menu hidangan makan pagi),
- 2) *Luncheon menu* (menu hidangan makan siang),
- 3) *Tea time menu* (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore),
- 4) *Dinner menu* (menu hidangan makan malam),
- 5) *Supper menu* (menu hidangan makan larut malam),
- 6) *Banquet menu* (menu hidangan perjamuan),

7) *Buffet menu* (menu hidangan prasmanan)

Mungkin inilah kelahiran *Menu a'la carte* yang pertama, yang kemudian digunakan di berbagai restoran. Makin lama makin banyak perbaikan dan peningkatan dilakukan misalnya pada tata cara penulisan, seni penampilan, tata warna dan lain sebagainya. Banyak seniman-seniman ternama diminta merancang penampilan menu sehingga nilai menu semakin lama semakin meningkat. Banyak orang menggandrungi sebuah hobi baru, yaitu mengumpulkan menu dari berbagai restoran bahkan membeli menu tersebut dengan harga yang cukup mahal. Itu semua semata-mata hanya dijadikan koleksi pribadi saja.

Pada usaha jasa boga saat ini, menu memegang peranan penting, karena merupakan jembatan yang menghubungkan hotel atau restoran dengan pelanggan atau tamu.

Penyusun menu memerlukan pengalaman dan pengetahuan yang cukup baik dibidang pengolahan maupun pada penyajian makanan. Perencanaan dan penyusunan menu menyangkut beberapa orang yang secara langsung saling berhubungan yaitu:

- a) *Chef de Cuisine* (Kepala Dapur)
- b) *Restaurant Manager* (Kepala Restoran)
- c) *Manager or Owner* (Manager atau Pemilik Perusahaan)

Seringkali pimpinan ataupun pemilik perusahaan kurang menyadari pengaruh menu makanan pada kepuasan langganan. Menu dianggap kurang diharapkan, sehingga penampilannya kurang baik dan berpengaruh buruk pada reputasi perusahaan secara umum.

Dalam hubungan ini, kata menu diartikan *as a list of the dishes which are available to a customer* atau sebagai daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan atau tamu.

Menu juga berarti *a bill of fare* atau daftar makanan. Daftar menu dapat ditulis pada sehelai kertas, sebidang karton ataupun diatas selembar kain. Perencanaan dan penyusunan menu adalah suatu tugas penting bagi usaha perhotelan dan restoran, maupun usaha jasa boga lainnya. Banyak faktor-faktor yang harus dipertimbangkan baik pada waktu perencanaan, maupun pada waktu penyusunan menu.

Dapur Sunda di dirikan pada tahun 1986 oleh H. Ansoroeddin dan seluruh keluarga, dan Dapur Sunda Cipete reputasi pertama sejak restoran keluarga berdiri. Setelah beberapa tahun bisnis berkembang pesat dan meningkatkan penjualan telah berhasil untuk membuka delapan cabang yang tersebar di seluruh Jakarta. Oleh karena itu, Dapur Sunda dapat dikatakan turut menunjang perkembangan ekonomi khususnya untuk kota Jakarta dan untuk Indonesia pada umumnya.

Saat ini Dapur Sunda memiliki lebih dari 300 tenaga kerja, baru-baru ini cabang Dapur Sunda di Utara Jakarta ada dua cabang, dan satu cabang baru di buka di Mall Of Indonesia (MOI) dan yang lainnya adalah di Gading Food City, Di daerah Selatan Jakarta ada enam cabang :

1. Jl. Cipete Raya No. 13
2. Hanggar Teras MBAU Pancoran, Jl. Jend Gatot Subroto
3. Setiabudi Building One

4. Bellagio Butik Mall, di Kawasan Mega Kuningan
5. Pondok Indah Mall III B, Jl. Metro kencana
6. Pacific Place One, Kawasan SCBD Sudirman

Dengan bertambahnya jumlah cabang restoran dapur sunda membuktikan bahwa restoran ini sedang mengalami perkembangan yang cukup pesat. Semakin berkembangnya sebuah usaha maka perusahaan akan berusaha untuk meningkatkan menu *unpopular* untuk membuat menu *unpopular* tersebut menjadi menu yang *popular*.

Untuk meningkatkan menu *unpopular* diperlukan menu *engineering* yang baik dalam mengelola menu yang menyangkut total penjualan, total pendapatan, *contribution margin*, kepopuleran suatu menu agar menu *unpopular* tersebut meningkat menjadi menu yang *popular*.

Dalam hal ini restoran dapur sunda belum memiliki penanganan menu *engineering* yang baik. Ini terlihat dari cukup banyaknya jenis menu yang ditawarkan tetapi dari total penjualannya didominasi oleh beberapa menu tertentu yang sudah *popular* seperti pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.1
Data Penjualan Restoran Dapur Sunda
Periode Januari – Juni 2012

Menu	Total Penjualan Bulan Ke					
	1	2	3	4	5	6
sop						
sop ikan gurame	2.052	2.736	2.460	2.634	2.424	2.610
sop ikan mas	25	30	23	22	26	22
sop selat sunda	348	330	366	354	306	342

soto bandung	2.214	1.788	1.632	1.608	2.436	1.866
mie kocok	202	214	220	211	218	230
sayur asem	2.748	2.370	2.898	2.772	2.928	2.934
soto ayam	390	276	312	198	426	264
sop ayam	193	202	212	190	179	220
sop Buntut	1.182	1.212	858	1.194	1.128	1.290
sop iga sapi	708	642	420	408	594	468
Sapi						
Empal Goreng	3.774	3.498	3.840	3.462	3.768	4.422
Paru Goreng	1.854	1.632	1.494	1.362	1.794	2.088
Babat Goreng	1.008	798	594	780	852	756
Usus Goreng	882	684	702	420	864	696
Ikan						
Gurame Goreng	4.506	5.064	4.914	3.684	5.226	4.902
Gurame Bakar	2.196	1.938	2.478	1.698	2.460	2.172
Gurame Goreng Cobek	313	304	289	320	345	327
Gurame Bakar Cobek	1.026	1.026	1.056	930	2.880	1.098
Gurame Garang Asam	198	179	184	196	202	193
Gurame Goreng Acar	180	195	207	218	211	204
Gurame Tumis	732	726	714	498	684	690
Ikan Mas Goreng	2	3	1	2	2	3
Ikan Mas Bakar	0	1	3	1	2	3
Pepes Ikan Mas	293	285	296	305	300	301
Ikan Mas Goreng Acar	26	20	17	22	28	23
Ikan Mas Tumis						
Ikan Mas Garang Asam	12	8	10	9	14	9
Jambal Goreng	606	540	696	516	594	498
Ayam						
Ayam Goreng	3.324	2.970	2.952	2.142	2.634	3.096
Ayam Bakar	4.218	3.612	3.522	2.520	3.282	3.114
Ayam Geprek Goreng	780	798	678	954	714	618
Ayam Geprek Bakar	580	602	589	595	601	596
Pepes Ayam	140	128	118	127	129	125

Sate Ayam	4.290	3.888	3.966	2.988	3.894	4.242
Ati Ampela Goreng	185	198	190	201	197	193
Ati Ampela Bakar	33	26	22	28	37	29
Hidangan Laut						
Udang Goreng	11	6	8	7	10	8
Udang Bakar	293	285	296	305	300	301
Udang Goreng Tepung	372	335	359	383	379	375
Udang Goreng Mentega	744	1.002	894	666	594	882
Cumi Goreng	4	6	4	7	9	6
Cumi Bakar	205	211	223	206	211	216
Cumi Goreng Tepung	2.622	2.730	2.562	2.202	2.976	3.294
Cumi Goreng Mentega	127	121	132	139	144	138
Nasi						
Nasi Goreng	1.344	666	1.044	1.314	1.374	1.152
Sayuran						
Karedok	5.634	5.520	4.848	5.244	5.472	5.958
Lotek	468	696	468	558	312	570
Urab Sayuran	564	498	642	630	438	576
Tumis Toge Babat	119	108	126	139	120	122
Tumis Toge Jambal	2.850	2.940	3.174	2.892	3.360	3.696
Tumis Toge Tahu	810	1.074	894	996	894	894
Tumis Kangkung	2.694	2.448	2.640	2.256	2.550	2.970
Tumis Lember	78	85	88	79	82	82
Lalab Sambal	924	1.026	846	1.038	1.368	1.122
Cobek Genjer	618	402	408	648	420	390
Pepes Tahu	378	396	462	462	444	522
Tahu/tempe Goreng	5.772	3.432	3.312	3.528	4.074	4.608
Tahu Goreng Tepung	444	546	534	546	522	642
Tempe Goreng Tepung	480	498	468	480	438	432
Semur Jengkol	348	336	300	342	732	828
Jengkol Goreng	104	99	108	115	110	109
Pete Goreng	324	366	366	372	360	270
Pete Bakar	378	342	336	384	348	402
Pepes Jamur	948	618	402	408	546	846

Pete Telor	378	306	366	312	282	282
Tahu Telor	2.370	2.586	2.262	2.190	2.622	2.790
Pencok Kacang	354	294	234	276	-258	258
Pencok Leunca	19	16	22	27	33	24
Ulukuteuk Leunca	306	385	390	522	306	426
Emping Goreng	252	498	504	252	492	492
Sambal						
Sambal Tempe	3.660	3.948	3.552	3.462	3.906	5.040
Sambal Oncom	210	234	254	227	210	336
Sambal Mentah	2.874	2.808	2.352	2.616	2.502	3.264
Sambal Tomat	534	480	714	378	768	522
Sambal Gandaria	384	384	396	384	414	354
Sambal mangga	1.740	1.752	1.608	1.578	1.860	1.560
Hidangan Penutup						
Biji Salak	450	516	462	456	420	234
Rujak Serut	432	432	462	564	594	636
Pisang Goreng	438	468	636	390	408	558
Colenak	516	726	528	732	852	966
TOTAL	85.794	81.548	79.619	74.281	86.377	91.885

Sumber : pra penelitian di restoran dapur sunda 2012

Setelah mendapatkan data penjualan seperti tabel 1.1 di atas kemudian penulis mengelompokkan kedalam beberapa kelas menu engineering yaitu *stars*, *plowhorse*, *puzzle* dan *dog*. Setelah dihitung muncul beberapa menu yang masuk kedalam kategori menu *unpopular* yaitu menu *dog* seperti pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.2

Tabel Pengklafikasian Menu *Dog*

nama menu	MM % <i>category</i>	CM <i>Category</i>	klasifikasi menu
Usus Goreng	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>

Jambal Goreng	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Ati Ampela Goreng	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Ati Ampela Bakar	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Lotek	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Urab Sayuran	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Tumis Toge Babat	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Lalab Sambal	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Cobek Genjer	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pepes Tahu	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Tahu Goreng Tepung	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Tempe Goreng Tepung	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Semur Jengkol	<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Jengkol Goreng	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pete Goreng	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pete Bakar	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pepes Jamur	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pete Telor	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pencok Kacang	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Pencok Leunca	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Ulukuteuk Leunca	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Emping Goreng	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Sambal Tempe	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Sambal Oncom	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Sambal Tomat	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Sambal Gandaria	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Biji Salak	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Rujak Serut	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>

Pisang Goreng	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>
Colenak	<i>low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>

Sumber : pra penelitian di restoran dapur sunda 2012

Dari tabel 1.2 kita bisa melihat ada 30 jenis menu atau sekitar 37% yang termasuk kategori *dog* dari 81 menu yang ditawarkan. Cukup banyaknya menu yang masuk kedalam golongan menu *unpopular* dan berdasarkan fenomena penjualan menu *engineering* di atas penulis tertarik untuk membahas dan meneliti menu *engineering* dengan judul “ANALISIS PERBAIKAN MENU *UNPOPULAR* DI RESTORAN DAPUR SUNDA DI KOTA JAKARTA”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana perbedaan menu tiap bulanya menurut menu *engineering* ?
2. Bagaimana rasa pada menu *unpopular*?
3. Bagaimana aroma pada menu *unpopular* ?
4. Bagaimana penampilan pada menu *unpopular*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan memberikan pemahaman bagaimana cara membuat menu yang baik
2. Untuk mengetahui apakah rasa dapat mempengaruhi menu *unpopular*
3. Untuk mengetahui apakah aroma dapat mempengaruhi menu *unpopular*
4. Untuk mengetahui apakah penampilan dapat mempengaruhi menu *unpopular*

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan ilmiah yaitu untuk memberikan sumbangan pemikiran dan pengembangan menu engineering di bidang pariwisata.

Kegunaan praktis yaitu untuk memecahkan persoalan dan pengembangan menu engineering di restoran Dapur Sunda.

