

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	14
1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian .....	15
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	15
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	15
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS</b>	
2.1 Kajian Pustaka .....	17
2.1.1 Definisi Restoran .....	17
2.1.2 Definisi Menu .....	24
2.1.3 Definisi Manajemen Menu .....	25
2.1.4 Pendekatan Matriks .....	26
2.1.4.1 Menu Engineering .....	26
2.1.4.1.1 Tingkat Popularitas dan Marjin Kontribusi .....	27
2.1.4.1.2 Bauran Penjualan ( <i>Sales Mix</i> ) .....	30
2.1.4.1.3 Harga Pokok Baku Makanan .....	31
2.1.4.1.4 Harga Jual ( <i>Selling Price</i> ) .....	34
2.1.4.1.5 Analisis <i>Menu Engineering Worksheet</i> .....	34
2.1.4.2 Analisis Presentase Harga Pokok Makanan .....	35
2.1.4.2.1 Persentase Harga Pokok Makanan dan Minuman .....	36
2.1.4.2.2 Analisis Persentase Harga Pokok <i>Worksheet</i> .....	36
2.1.4.3 Analisis Marjin Harga Pokok ( <i>Cost Margin Analysis</i> ) .....	37
2.1.5 Pendekatan Matriks .....	39
2.2 Kerangka Pemikiran .....	41
2.3 Hipotesis .....	41

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Objek.....	42
3.2 Sumber Data.....	42
3.3 Jenis dan Metode Penelitian.....	43
3.3.1 Metode Penelitian.....	44
3.4 Teknik dan Pengumpulan Data.....	44
3.5 Metode Analisis Data.....	45
3.5.1 Analisis dan Pencatatan Harga Bahan.....	46
3.5.2 Analisis Harga Pokok Menu Makanan.....	46
3.5.3 Analisis Kinerja Penjualan Restoran.....	46
3.5.4 Analisis <i>Potential Food Cost</i> .....	47
3.5.5 Analisis Persentase <i>Standard Food Cost</i> .....	47
3.5.6 Analisis <i>Total Food Sales</i> .....	47
3.5.7 Analisis Indeks Popularitas.....	48
3.5.8 Analisis <i>Contribution Margin</i> .....	48
3.5.9 Analisis Varian (ANAVA) Indeks Popularitas dan Analisis Varian (ANAVA) <i>Contribution Margin</i> .....	49
3.5.10 Analisis Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks.....	50
3.5.11 Klasifikasi Menu.....	50
3.5.12 Analisis SWOT ( <i>Strength, Weakness, Opportunity, Threat</i> ).....	50

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1 Hasil Penelitian.....	52
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	52
4.2 Analisis Pencatatan Harga Bahan di Restoran Burgundy.....	53
4.3 Analisis Harga Pokok Menu Makanan di Restoran Burgundy.....	56
4.4 Analisis Kinerja Penjualan Restoran Burgundy.....	60
4.4.1 Daftar Menu Makanan.....	61
4.4.2 Kinerja Restoran Burgundy 1 Juni– 30 Agustus 2013.....	61
4.5 Analisis <i>Potential Food Cost</i> .....	64
4.6 Analisis Presentase <i>Standard Food Cost</i> .....	65
4.7 Analisis <i>Total Food Sales</i> .....	65
4.8 Analisis Indeks Popularitas.....	66
4.9 Analisis <i>Contribution Margin</i> .....	67
4.10 Analisis Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks.....	68
4.10.1 Analisis Menu Engineering.....	68
4.11 Analisis Klasifikasi Menu.....	68
4.12 Pembahasan.....	69
4.12.1 Standar atau Batasan (rerata) <i>Contribution Margin</i> .....	69
4.12.1.1 Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu <i>Full Appetizer</i> .....	69

4.12.1.2	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu Main Course	72
4.12.1.3	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu <i>Full Dessert</i> ...	77
4.12.2	Standar atau Batasan (rerata) <i>Popularity</i> .....	80
4.12.2.1	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu <i>Full Appetizer</i> .....	80
4.12.2.2	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu Main Course.....	81
4.12.2.3	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu <i>Full Dessert</i> .....	84
4.12.3	Analisis Varian (ANOVA) Indeks Popularitas dan Analisis Varian (ANOVA) <i>Contribution Margin</i> .....	85
4.12.3.1	Analisis Varian Indeks Popularitas .....	87
4.12.3.2	Analisis Varian <i>Contribution Margin</i> .....	90
4.12.4	Analisis Menu Engineering dengan Metode Matix.....	94
4.12.5	Klasifikasi Menu .....	95
4.12.6	Analisis SWOT .....	98
4.12.7	Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering	99
4.13	Implikasi Hasil Temuan Penelitian .....	101
4.13.1	Temuan Teori Bersifat Teoritik.....	101
4.13.2	Implikasi Penelitian Bersifat Empirik .....	102
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	103
5.1	Kesimpulan .....	103
5.2	Saran – saran .....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	108
<b>LAMPIRAN</b>		
<b>RIWAYAT PENULIS</b>		

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Statistik kunjungan Wisatawan di Kota Bandung .....	2
Tabel 1.2	Volume Penjualan Menu Di Restoran Burgundy .....	4
Tabel 1.3	Total Volume Penjualan Menu Di Restoran Burgundy .....	7
Tabel 1.4	Klasifikasi Menu Di Restoran Burgundy .....	8
Tabel 1.5	Total Klasifikasi Menu Di Restoran Burgundy .....	11
Tabel 2.1	Perbedaan Menu Klasik dan Menu Modern .....	24
Tabel 2.2	Klasifikasi Menu .....	29
Tabel 2.3	Klasifikasi Menu (presentase harga pokok makanan) .....	35
Tabel 2.4	Klasifikasi Menu ( <i>Cost Margin Analysis</i> ) .....	38
Tabel 3.1	Tabel Analisa Varian (ANOVA) RAK .....	49
Tabel 4.1	Daftar Harga Bahan Utama Di Restoran Burgundy .....	54
Tabel 4.2	Daftar Harga Menu Makanan Di Restoran Burgundy .....	58
Tabel 4.3	kinerja Penjualan Menu Di Restoran Burgundy .....	62
Tabel 4.4	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu <i>Full Appetizer</i> .....	69
Tabel 4.5	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu <i>Main Course</i> .....	72
Tabel 4.6	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk Menu <i>Full Dessert</i> .....	78
Tabel 4.7	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu <i>Full Appetizer</i> .....	80
Tabel 4.8	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu <i>Main Course</i> .....	82
Tabel 4.9	Rerata <i>Popularity</i> untuk Menu <i>Full Dessert</i> .....	84
Tabel 4.10	Uji Kesamaan Varian .....	86
Tabel 4.11	Rerata <i>Popularity</i> untuk semua Menu .....	87
Tabel 4.12	Uji Analisis Varian (ANOVA) Indeks Popularitas .....	88
Tabel 4.13	Uji Deskriptif Indeks Popularitas .....	90
Tabel 4.14	Rerata <i>Contribution Margin</i> untuk semua Menu .....	91
Tabel 4.15	Uji Analisis Varian (ANOVA) <i>Contribution Margin</i> .....	91
Tabel 4.16	Uji Deskriptif <i>Contribution Margin</i> .....	93
Tabel 4.17	Analisis Menu Engineering dengan Metode Matix .....	94
Tabel 4.18	Klasifikasi Menu Di Restoran Burgundy Bandung .....	95
Tabel 4.19	Analisis SWOT .....	98
Tabel 4.20	Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering .....	100

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Matriks <i>Menu Engineering</i> .....	30
Gambar 2.2	Matriks Persentase Harga Pokok Makanan .....	36
Gambar 2.3	Matriks <i>Cost Margin Analysis</i> .....	38
Gambar 2.4	Kerangka Pemikiran .....	41

