

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kekayaan alam di Indonesia sangat melimpah, berbagai macam wisata yang tumbuh di berbagai wilayah Indonesia banyak sekali bermunculan. Pemanfaatan dan pengolahan kekayaan alam tersebut merupakan suatu bentuk penerapan pada bidang pariwisata khususnya. Potensi disini merupakan suatu peluang untuk meningkatkan pertumbuhan dalam bidang pariwisata yang tentunya untuk kemajuan pariwisata Indonesia pada umumnya. .

Di Indonesia, pariwisata didefinisikan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 10/2009 tentang Kepariwisata, yang dimaksud dengan “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah”. Selanjutnya disebutkan bahwa: Usaha pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata atau menyediakan atau mengusahakan objek dan daya tarik wisatawan, usaha sarana pariwisata dan usaha lain yang terkait dibidang tersebut (Sulastiyono, 2006).

Dari seluruh pengertian pariwisata di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa pariwisata merupakan suatu kegiatan yang terkait dengan masalah sosial, politik, ekonomi, keamanan, ketertiban, keramahan, kebudayaan, kesehatan, dan seterusnya yang bertujuan untuk pengembangan dan pembangunan yang mensejahterakan masyarakat maupun Negara dengan cara memberikan sarana dan

prasarana yang mendukung. Untuk mendukung kegiatan pariwisata harus diimbangi dengan sarana dan prasarana penunjang pariwisata yang memadai dan mampu memenuhi kebutuhan masyarakat akan jasa pariwisata yang semakin meningkat. Sejalan dengan meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan, maka tumbuh pula berbagai fasilitas penunjang pariwisata seperti restoran dan rumah makan yang menyediakan menu tertentu.

Kota Bandung merupakan kota yang menempati urutan pertama tingkat kunjungan wisata kuliner di daerah Jawa Barat. Dari potensi inilah para pelaku bisnis berlomba-lomba membuka usaha dibidang kuliner, sehingga Bandung memiliki berbagai macam jenis restoran mulai dari *fine dining*, *coffe shop*, dan *specility restaurant*. Hal ini tercermin dari jumlah kunjungan wisatawan yang datang berkunjung ke Bandung, statistik kunjungan wisatawan di Kota Bandung seperti disajikan Tabel 1.1:

TABEL 1.1
STATISTIK KUNJUNGAN WISATAWAN
DI KOTA BANDUNG TAHUN 2008 – 2012

NO	TAHUN	JUMLAH (Orang)
1	2008	4.495.245
2	2009	5.007.608
3	2010	5.179.858
4	2011	6.712.824
5	2012	5.257.439

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung

Berdasarkan Tabel 1.1 tersebut, banyaknya Restoran yang bermunculan di Bandung menandakan adanya perkembangan perekonomian menuju positif di Indonesia dan menghasilkan persaingan yang ketat antar restoran baik dari konsep yang sama ataupun berbeda sama sekali. Beberapa restoran tersebut menawarkan menu makanan dengan konsep yang baru seiring dengan perkembangan yang ada di dunia *hospitality*.

Seperti yang ditawarkan oleh restoran Burgundy yang menyediakan menu sesuai pesanan (*a la carte*), dalam wawancara nonformal kepada manajer Restoran Burgundy yang di kelola oleh bapak Ari Hermanto bahwa restoran Burgundy saling berlomba dan bersaing dalam menyajikan kepuasan kepada para pelanggannya. Walaupun kepuasan pelanggan adalah salah satu tujuan utama, namun ada sisi lain yang seringkali membebani pikiran pengusaha restoran Burgundy ini. Beban pikiran tersebut secara sederhana disampaikan dalam pertanyaan sebagai berikut, “kenapa diantara menu yang dijual ada yang laris namun tidak memberikan keuntungan yang signifikan, tetapi ada menu yang kurang laris namun memberikan keuntungan yang sangat signifikan?”. Namun salah satu upaya yang dilakukan untuk menyiasati kenyataannya adalah manajer restoran Burgundy ini tetap menyajikan menu tersebut sebagai menu khas restorannya, walaupun keuntungan yang diperoleh tidak signifikan, dengan begitu penyelesaian permasalahan ini tidak efektif. Hal ini terlihat dari jumlah penjualan di restoran Burgundy, Volume penjualan di restoran Burgundy seperti yang disajikan Tabel 1.2:

TABEL 1.2
Volume Penjualan Menu Di Restoran Burgundy
Periode Juni - Agustus 2013

Menu	Periode Penjualan		
	Agustus	Juli	Juni
	Volume	Volume	Volume
Appetizers			
Burgundy Fries	10	6	15
Nachos	7	6	9
Beef Samosa	10	9	11
Sesame Shrimp On Toast	3	5	8
Chicken Quesadillas	17	6	20
Lunpia Semarang	22	14	28
Fried Calamari	12	20	22
Barbaque Chicken Wing	14	4	15
Soups			
Cream Of Mushroom	10	5	16
Pumpkin Veloute	9	7	9
Hungarian Goulash	9	6	10
Potato Cream	31	27	33
Ministrone Ala Casalinga	14	10	22
French Onion Soup	15	6	16
Salads			
Caesar Salad	15	13	17
Greek Salad	8	2	7
Prawn Salad	6	1	9
Chicken Oriental	5	0	10
Hawaiian Chicken Salad	10	6	16
Meats			
Tournedos Ala Burgundy			
• <i>US Beef</i>	96	105	144
• <i>Australian Beef</i>	65	22	55
Bordeux Fillet Mignon			
• <i>US Beef</i>	23	23	36
• <i>Australian Beef</i>	34	33	40
Oriental Steak			
• <i>US Beef</i>	30	21	27

• <i>Australian Beef</i>	55	53	46
T-Bone Steak			
• <i>US Beef</i>	47	46	51
• <i>Australian Beef</i>	16	24	23
Shorts Ribs			
• <i>US Beef</i>	32	33	26
• <i>Australian Beef</i>	54	12	25
Sirloin			
• <i>US Beef</i>	56	24	23
• <i>Australian Beef</i>	59	49	75
Roast Beef Sirloin	25	20	30
Lamb Chops Provencale	24	24	26
Mutton Sashhslik	23	23	16
Poultry			
Barbaque Chicken	17	20	42
Hungarian Crème Chicken	14	12	25
Chicken Cordon Blue	41	41	16
Chicken Mushroom	15	11	13
Grilled duck	11	10	48
Roast Chicken Al'anglais	33	10	10
Fish And Seafood			
Grilled Norwegian Salmon	28	31	40
Pesce Ala Griglia	26	8	7
Red Snapper Meuniere	33	10	9
Prawn Concasse	49	9	9
Indonesian Favourite			
Nasi Goreng Kampoeng Cibodas	54	50	57
Bebek Goreng Dago Giri	56	24	26
Iga bakar Lalah Langen Sari	13	25	10
Sop Buntut	79	68	77
Sop Konro	22	16	24
Asian Delight			
Salmon Teriyaki	64	59	66
Chicken Laksa	22	18	20
Kungpao Chicken	26	20	24
Fried Prawn With Salted Duck Egg	10	9	15
Hainan Chicken Rice	16	11	8
Pasta			
Linguine Ala Carbonara	57	7	6

Salmon Alfredo	29	7	7
Pollo Con pesto	39	24	25
Marinara Di Mare	15	4	5
Aglia Olio	6	2	1
Beef Stroganoff	7	5	4
Ravioli	24	27	28
Chicken Piccata Napolitan	16	6	6
Pizzas			
Margeritha	16	15	3
Cheesy Cheese	9	7	16
Pepperoni	33	33	23
Hawaiian Chicken Salad	8	5	5
Seafood	10	8	20
Beef Delight	10	2	1
Dessert			
Fried Ice Cream	53	45	54
Colenak	64	44	14
Banan Spring Roll	6	7	16
Burgundy Pancake	79	50	55
Crème Brulle	21	16	42
Apple Strudel	7	10	16
Tangkuban Perahu Eruption	16	14	18
Crepe Suzette	23	15	22
Assorted Suced Tropical Fruits	19	7	8
Kids Menu			
Burgundy Kids Burger	39	20	46
Fish N' Chips	36	19	45
Bolognese	26	11	27
Chicken Strips	27	15	26
Bratwurst	12	8	0

Sumber: Pra Penelitian di restoran Burgundy

Total volume penjualan dari tabel diatas dengan menghitung jumlah seluruh penjualan dari menu *appetizer, soup, salad, meat, poultry, fish and seafood, Indonesian favourite, asian delight, pasta, pizza, dessert, dan kids menu*, disajikan pada Tabel 1.3:

TABEL 1.3
Total Volume Penjualan Menu Di Restoran Burgundy
Periode Juni - Agustus 2013

Menu	Periode Penjualan		
	Agustus	Juli	Juni
	Volume	Volume	Volume
Appetizers	95	70	128
Soups	88	61	106
Salads	44	22	59
Meats	639	512	643
Poultry	131	104	154
Fish And Seafood	136	58	65
Indonesian Favourite	224	183	194
Asian Delight	138	117	133
Pasta	193	82	82
Pizzas	86	70	68
Dessert	288	208	245
Kids Menu	140	73	144
Total	2202	1560	2021

Sumber: Pra Penelitian di restoran Burgundy

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa penjualan menu di restoran Burgundy Bandung pada periode bulan Juni sampai bulan Agustus tidak ada peningkatan. Selain itu klasifikasi menu dari hasil analisis menu engineering sesuai data – data di restoran Burgundy Bandung menunjukkan adanya kesalahan dalam penjualan menu, karena klasifikasi tersebut yang terdiri dari 4 klasifikasi yaitu star, puzzles, plowhorses, dan dog (Wiyasha, 2006) dalam penjualannya didominasi oleh klasifikasi menu puzzle dan plowhorse, seperti yang di sajikan pada tabel 1.4, dan tabel 1.5:

TABEL 1.4
Klasifikasi Menu Di Restoran Burgundy
Periode Juni - Agustus 2013

Menu	Periode Penjualan		
	Juni	Juli	Agustus
	Klasifikasi	Klasifikasi	Klasifikasi
Appetizers			
Burgundy Fries	PLOWHORSE	DOG	PLOWHORSE
Nachos	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Beef Samosa	DOG	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Sesame Shrimp On Toast	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Chicken Quesadillas	STAR	PUZZLE	STAR
Lunpia Semarang	STAR	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Fried Calamari	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Barbaque Chicken Wing	STAR	PUZZLE	STAR
Soups			
Cream Of Mushroom	STAR	PUZZLE	PUZZLE
Pumpkin Veloute	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Hungarian Goulash	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Potato Cream	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Ministrone Ala Casalinga	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
French Onion Soup	STAR	PUZZLE	STAR
Salads			
Caesar Salad	PLOWHORSE	PLOWHORSE	STAR
Greek Salad	PUZZLE	DOG	STAR
Prawn Salad	STAR	PUZZLE	PUZZLE
Chicken Oriental	PLOWHORSE	DOG	DOG
Hawaiian Chicken Salad	STAR	PLOWHORSE	STAR
Meats			
Tournedos Ala Burgundy			
• <i>US Beef</i>	STAR	STAR	STAR
• <i>Australian Beef</i>	PLOWHORSE	DOG	PLOWHORSE
Bordeux Fillet Mignon			
• <i>US Beef</i>	STAR	PUZZLE	PUZZLE
• <i>Australian Beef</i>	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Oriental Steak			

• <i>US Beef</i>	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
• <i>Australian Beef</i>	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
T-Bone Steak			
• <i>US Beef</i>	STAR	STAR	STAR
• <i>Australian Beef</i>	DOG	PUZZLE	PUZZLE
Shorts Ribs			
• <i>US Beef</i>	DOG	PLOWHORSE	PLOWHORSE
• <i>Australian Beef</i>	DOG	DOG	PLOWHORSE
Sirloin			
• <i>US Beef</i>	DOG	PUZZLE	STAR
• <i>Australian Beef</i>	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Roast Beef Sirloin	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Lamb Chops Provencale	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Mutton Sashhslk	DOG	DOG	DOG
Poultry			
Barbaque Chicken	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Hungarian Crème Chicken	PLOWHORSE	PUZZLE	PUZZLE
Chicken Cordon Blue	DOG	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Chicken Mushroom	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Grilled duck	STAR	PUZZLE	PUZZLE
Roast Chicken Al'anglais	DOG	DOG	PLOWHORSE
Fish And Seafood			
Grilled Norwegian Salmon	STAR	STAR	STAR
Pesce Ala Griglia	PUZZLE	PUZZLE	STAR
Red Snapper Meuniere	DOG	DOG	PLOWHORSE
Prawn Concasse	DOG	DOG	PLOWHORSE
Indonesian Favourite			
Nasi Goreng Kampoeng Cibodas	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Bebek Goreng Dago Giri	DOG	DOG	PLOWHORSE
Iga bakar Lalah Langen Sari	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Sop Buntut	STAR	STAR	STAR
Sop Konro	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Asian Delight			
Salmon Teriyaki	PUZZLE	STAR	STAR
Chicken Laksa	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Kungpao Chicken	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Fried Prawn With Salted Duck Egg	DOG	DOG	DOG
Hainan Chicken Rice	PUZZLE	DOG	DOG

Pasta			
Linguine Ala Carbonara	DOG	DOG	PLOWHORSE
Salmon Alfredo	PUZZLE	PUZZLE	STAR
Pollo Con pesto	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Marinara Di Mare	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Agllo Olio	DOG	DOG	DOG
Beef Stroganoff	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Ravioli	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Chicken Piccata Napolitan	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Pizzas			
Margeritha	DOG	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Cheesy Cheese	PLOWHORSE	PUZZLE	PUZZLE
Pepperoni	STAR	STAR	STAR
Hawaiian Chicken Salad	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Seafood	STAR	PUZZLE	PUZZLE
Beef Delight	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Dessert			
Fried Ice Cream	STAR	STAR	STAR
Colenak	DOG	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Banan Spring Roll	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Burgundy Pancake	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PLOWHORSE
Crème Brulle	PLOWHORSE	DOG	DOG
Apple Strudel	DOG	DOG	DOG
Tangkuban Perahu Eruption	PUZZLE	PUZZLE	PUZZLE
Crepe Suzette	STAR	PUZZLE	STAR
Assorted Suced Tropical Fruits	DOG	DOG	DOG
Kids Menu			
Burgundy Kids Burger	STAR	STAR	STAR
Fish N' Chips	PLOWHORSE	PLOWHORSE	PUZZLE
Bolognese	STAR	PUZZLE	PUZZLE
Chicken Strips	STAR	PUZZLE	STAR
Bratwurst	DOG	DOG	PUZZLE

Sumber: analisis menu engineering di restoran Burgundy

TABEL 1.5
Total Klasifikasi Menu Di Restoran Burgundy
Periode Juni - Agustus 2013

Menu	Klasifikasi Menu											
	Juni				Juli				Agustus			
	S	PH	P	D	S	PH	P	D	S	PH	P	D
Appetizers	3	2	2	1	0	3	4	1	2	4	2	0
Soups	2	2	2	0	0	2	4	0	1	2	3	0
Salads	2	2	1	0	0	2	1	2	3	0	1	1
Meats	3	4	3	5	2	4	6	3	3	6	5	1
Poultry	1	2	1	2	0	2	3	1	0	3	3	0
Fish And Seafood	1	0	1	2	1	0	1	2	2	2	0	0
Indonesian Favourite	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	2	0
Asian Delight	0	2	2	1	1	2	2	0	1	2	0	2
Pasta	0	2	4	2	0	2	4	2	1	3	3	1
Pizzas	2	1	2	1	1	1	4	0	1	1	4	0
Dessert	2	2	2	3	1	2	3	3	2	2	2	3
Kids Menu	3	1	0	1	1	1	2	1	2	0	3	0
Total	20	21	22	19	8	22	36	16	19	27	28	8

Keterangan: S (*STAR*), PH (*PLOWHORSE*), P (*PUZZLE*), D (*DOG*)

Sumber: analisis menu engineering di restoran Burgundy

Berdasarkan klasifikasi menu dari tabel-tabel diatas, penjualan menu di Restoran Burgundy Bandung pada bulan Juni mengidentifikasi bahwa: penjualan menu *plowhorse* yaitu sebanyak 21 item; menu *puzzle* 22 item; dan menu *dog* 19 item, untuk penjualan menu bulan Juli teridentifikasi penjualan menu: *plowhorse* sebanyak 22 item; menu *puzzle* 36; dan menu *dog* 16 item, dan penjualan menu untuk bulan Agustus mengidentifikasi: *plowhorse* sebanyak 27 item; menu *puzzle* 28 item; dan menu *dog* 8 item. Itu artinya penjualan menu di Restoran Burgundy Bandung tidak optimal, karena penjualannya masih di dominasi oleh klasifikasi

plowhorse dan *puzzle*, bahkan klasifikasi menu *dog* pun tidak sedikit. Dan ini akan membebani kepada persediaan bahan makanan maupun pendapatan restoran Burgundy Bandung, untuk itu diperlukan analisis Menu Engineering secara berkala yang mampu memberikan strategi pengembangan bisnis, sehingga dapat mengetahui solusi dan tindak lanjut yang harus dilakukan untuk memaksimalkan penjualan yang optimal.

Menurut Davis dan Stone (1992:63), menu yang terdiri dari makanan dan minuman merupakan produk yang ditawarkan sebuah restoran dengan tujuan utama adalah untuk dijual. Dengan begitu menu merupakan dasar berdirinya sebuah restoran atau usaha pelayanan makanan lainnya yang dapat mempengaruhi keberhasilan ataupun kegagalan operasionalnya. Berdasarkan menu, pengelola dapat mempersiapkan bahan yang akan diolah dan biaya yang diperlukan, bahkan dapat menentukan pangsa pasar yang ingin diraih, suasana atau dekorasi restoran yang diinginkan, dan jenis pelayanan restoran.

Disisi lain prinsip bahwa penjualan harus dapat memberikan keuntungan yang signifikan tetap dikedepankan, agar kegiatan usaha dapat berkembang dengan baik. Untuk mengatasi masalah inilah diperlukan langkah-langkah penting menyusun strategi dan desain menu dengan memperhatikan setiap perubahan yang terjadi. Menurut Kasavana (1982), metode *menu engineering* yang disebutnya sebagai “*unique method of menu analysis and design*” mencoba menjawab permasalahan pengusaha reatoran Burgundy tadi. Metode ini banyak diterapkan terutama dalam “*food service operations*” di restoran-restoran terkenal di dunia.

Salah satu tujuan prinsip *menu engineering* adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik. Analisis dapat dilakukan secara manual maupun computer, walaupun sejak semula metode ini disusun dan diperkenalkan untuk analisis computer seperti yang ditulis dalam buku “*Computer System For Food Service Operrations*“. Dalam tulisan ini disajikan cara analisis dengan metode manual agar dapat dipahami dengan lebih mudah dan sederhana (Kasavana, 1999).

Secara konsep ada beberapa hal yang harus dijawab terlebih dahulu sebelum melakukan *menu engineering* yakni: (i) Berapakah harga yang paling menguntungkan bagi sebuah menu; (ii) Apakah biaya potensial bagi menu yang dijual; (iii) Pada level harga dan model campuran yang bagaimana sebuah restoran dapat meningkatkan keuntungannya; (iv) Yang manakah diantara bahan menu saat ini yang perlu disusun kembali harganya, diganti ataupun direposisi; (v) Bagaimana perubahan ini bisa dievaluasi (Kasavana, 1982).

Walaupun sepintas *menu engineering* terlihat sangat kompleks, namun ternyata telah banyak dipergunakan dalam memperbaiki efektifitas managerial, dalam pembuatan harga, isi, desain dan strategi pemasaran. Sebagaimana halnya aktifitas ekonomi yang lain, tekanan karena terjadinya inflasi menjadi salah satu hambatan yang sangat merisaukan pengusaha restoran termasuk pengusaha restoran Burgundy ini, terutama dalam bagian penyajian. Dalam kondisi demikian bagian penyajian cenderung melakukan tindakan-tindakan sebagai berikut: (i) mengurangi porsi (ii) membeli bahan khusus, (iii) mengurangi pemberian gratis bahan makanan, (iv) lebih tertarik menyajikan makanan a la carte, (v)

meningkatkan harga menu, (vi)mengurangi biaya tenaga kerja, dan (vii) memperketat control operasional.

Tindakan tersebut merupakan tindakan yang paling populer dilakukan untuk keluar dari persoalan. Namun tanpa disadari hal ini memiliki potensi yang kuat untuk mempengaruhi pelanggan sehingga resikonya adalah menurunnya volume usaha. Kecendrungan tindakan yang diambil diatas sebenarnya sangat bertolak belakang dengan yang disarankan yakni meningkatkan permintaan dan menu yang mampu bertahan lama.Untuk sampai pada orientasi inilah Kasavana memperkenalkan konsep *menu engineering*.

Dan dengan adanya fenomena tersebut penulis tertarik untuk meneliti permasalahan yang ada dengan judul **“STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS BERBASIS MENU ENGINEERING DI RESTORAN BURGUNDY BANDUNG”**.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam restoran Burgundy ini fluktuatif penjualan menu, yang tidak signifikan dalam memberikan keuntungan untuk perkembangan bisnisnya merupakan fenomena yang akan di teliti oleh penulis karena merupakan masalah yang di pengaruhi oleh tidak efektifnya penjualan disebabkan oleh tidak terpenuhinya target penjualan.

Berdasarkan identifikasi permasalahan diatas, maka permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan analisis *menu engineering* pada restoran Burgundy?
2. Bagaimana klasifikasi menu di restoran Burgundy?
3. Strategi pengembangan bisnis apa yang tepat bagi restoran Burgundy?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas, tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penerapan analisis *menu engineering* di restoran Burgundy.
2. Untuk mengetahui klasifikasi menu di restoran Burgundy.
3. Menganalisis dan menyusun alternatif strategi pengembangan bisnis yang sesuai dengan restoran Burgundy.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan dua macam manfaat, yaitu sebagai berikut :

1. Secara akademis

Hasil penelitian dapat di jadikan bahan kajian dalam menganalisis teori *menu engineering* mengenai strategi dalam pengembangan bisnis yang signifikan di sebuah perusahaan.

2. Secara praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan informasi bagi pihak restoran Burgundy. Melalui penelitian ini, perusahaan mendapatkan rekomendasi alternatif strategi untuk mengembangkan bisnisnya. Adapun hasil penelitian ini hanya berupa rekomendasi, pelaksanaannya diserahkan sepenuhnya kepada perusahaan.