

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Objek**

Objek penelitian merupakan salah satu faktor yang tidak dapat dipisahkan dari suatu penelitian. Menurut Moh.Nazir, Ph. D (2005:44) suatu penelitian yang dilakukan secara berurutan dengan alat dan prosedur maka itulah yang di sebut metode penelitian. Menurut Suharsimi Arikunto (2000:29), objek penelitian adalah variabel penelitian yaitu suatu yang merupakan inti dari problematika penelitian. Yang menjadi objek kajian pada penelitian ini adalah menu makanan di Restoran Burgundy Bandung. Analisis yang dilakukan adalah manajemen menu dengan pendekatan matriks.

#### **3.2 Sumber Data**

Data yang digunakan untuk penelitian ini adalah:

##### **1. Data Primer**

Data primer yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari sumber pertamanya, Wirartha (2006:244). Data tersebut diperoleh peneliti secara langsung dari Restoran Burgundy Bandung berkaitan dengan masalah yang akan diteliti, seperti nota – nota belanja restoran (*food cost*), daftar menu makanan, harga jual serta jumlah menu dan informasi –informasi dari staff restoran, manajer dan pemilik restoran mengenai cara pembuatan menu makanan.

##### **2. Data Sekunder**

Menurut Wirartha (2006: 245), data sekunder biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen – dokumen. Mengenai data sekunder ini peneliti tidak dapat berbuat banyak untuk menjamin kualitasnya. Dalam hal ini peneliti harus menerima data apa adanya. Data tersebut diantaranya seperti resep dan takaran baku menu makanan, standard yield dan cost factor bahan serta kinerja penjualan restoran.

### 3.3 Jenis dan Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif. Menurut Wirartha (2006:134), penelitian kualitatif (penelitian naturalistik) adalah penelitian yang dilakukan pada kondisi objek yang alami. Di sini peneliti merupakan instrumen kunci. Teknik pengumpulan data dilakukan secara gabungan. Data yang dihasilkan bersifat deskriptif dan analisis data dilakukan secara induktif. Penelitian ini lebih menekankan makna daripada generalisasi.

Zulganef (2008:11), menjelaskan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan menggambarkan suatu kondisi atau fenomena tertentu, tidak memilah – milah atau mencari faktor – faktor atau variabel tertentu. Lalu Arikunto (2007:234), juga menjelaskan mengenai pengertian penelitian deskriptif, “sudah disinggung bahwa didalam penelitian deskriptif tidak diperlukan administrasi atau pengontrolan terhadap perlakuan. Penelitian deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan “apa adanya” tentang suatu variabel, gejala atau keadaan”.

### 3.3.1 Metode Penelitian

Menurut sugiyono (2009), Metode penelitian dapat diartikan sebagai cara ilmiah. Adalah sebagai berikut : “Metode deskriptif dapat diartikan sebagai prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan / menuliskan keadaan subyek / obyek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat dan lain-lain) pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau sebagaimana adanya”.

Jadi dalam menjawab permasalahan penelitian, seorang peneliti harus menentukan metode penelitian terlebih dahulu untuk digunakan dalam melaksanakan penelitiannya.

Pada statistik deskriptif ini, akan di kemukakan cara – cara penyajian data yang dilakukan melalui pengumpulan data di lapangan dimana dalam penelitian ini akan dijelaskan dengan tabel biasa maupun distribusi frekuensi, grafik garis maupun batang yang menggambarkan keadaan di restoran Burgundy Bandung.

### 3.4 Teknik dan Pengumpulan Data

Pengolahan data yang dikumpulkan dapat dipengaruhi oleh faktor orang/objek yang mengumpulkan data jika pengumpulan data melakukan sedikit kesalahan sikap dan wawancara misalnya, akan mempengaruhi data yang diberikan oleh responden. Oleh sebab itu, peneliti harus berhati-hati dalam memperoleh data yang terkait dengan objek penelitian sehingga dapat menyimpulkan suatu penelitian tidak mengalami kekeliruan. Berikut merupakan

alat pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam mengkaji permasalahan yang diangkat dalam objek penelitian.

#### 1.Observasi

Wirartha (2006:248), menjelaskan bahwa teknik observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis dengan jalan pengamatan dan pencatatan.

#### 2.Wawancara

Suatu cara pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak manajemen yang terkait.

#### 3.Dokumentasi

Suatu cara pengumpulan data dengan melihat langsung atau mengumpulkan dokumen – dokumen yang bersangkutan langsung dengan penelitian.

#### 4.Studi Pustaka

Adalah penelitian yang bersifat kepustakaan dengan mempelajari teori – teori sebagai dasar teoritis.

### **3.5 Metode Analisis Data**

Ada beberapa langkah yang harus dilakukan peneliti untuk membuat analisa terhadap strategi pengembangan bisnis berbasis menu engineering di restoran Burgundy Bandung. Langkah – langkah tersebut akan ditulis secara berurutan pada sub bab dibawah ini.

### **3.5.1. Analisis dan Pencatatan Harga Bahan**

Analisis ini dilakukan dengan cara mencatat harga – harga bahan pembuatan makanan berdasarkan nota belanja (*fodd cost*) sehari – hari di restoran. Bahan – bahan tersebut dikelompokkan berdasarkan daftar bahan utama makanan, daftar bahan hiasan atau pelengkap makanan, daftar bahan pelengkap makanan serta harga dan satuan beratnya.

### **3.5.2. Analisis Harga Pokok Menu Makanan**

Setelah mengetahui resep dasar, resep penyajian makanan baru lah dilakukan analisis terhadap harga pokok menu makanan, karena banyaknya penggunaan bahan dan hasil dari pengolahan bahan telah diketahui pada analisis sebelumnya, maka peneliti baru bisa membebaskan setiap biaya yang terjadi pada setiap porsi menu makanan dalam mengetahui harga pokok menu makanan.

### **3.5.3. Analisis Kinerja Penjualan Restoran**

Langkah selanjutnya adalah dengan melakukan analisis kinerja penjualan restoran. Disini peneliti mengambil data penelitian dari 1 Juni s/d 30 Agustus 2013 dan harga jual setiap menu yang berlaku per tanggal 30 Agustus 2013. Alasan peneliti mengambil periode penelitian tersebut adalah karena selama periode penelitian tidak terjadi penambahan – penambahan menu baru dan perubahan terhadap harga jual menu makanan dan minuman. Analisis ini dilakukan guna melengkapi data – data yang diperlukan untuk melakukan analisis

manajemen menu dengan Pendekatan Matriks untuk strategi pengembangan bisnis berbasis menu engineering.

#### **3.5.4. Analisis *Potential Food Cost***

Penghitungan *Potential Food Cost* dilakukan dengan cara mengalikan harga bahan dengan kinerja penjualan menu yang terjual selama periode penghitungan tersebut.

#### **3.5.5. Analisis Persentase *Standard Food Cost***

Analisis ini merupakan metode konvensional dan metode pertama kali digunakan untuk menganalisis menu. Dalam analisis ini lebih difokuskan untuk melihat menu item yang mempunyai efek terkecil terhadap food cost % secara keseluruhan. Pandangan pada analisis ini bahwa menu makanan yang mempunyai Food Cost % terendah akan mempunyai profit yang besar atau mencukupi untuk menutupi biaya perasional.

Kelemahan dari tipe ini yaitu kemungkinan bahwa menu item yang mempunyai food cost besar akan di hapus dari daftar menu, padahal menu ini juga memberikan kontribusi keuntungan pada menu yang terjual.

#### **3.5.6. Analisis *Total Food Sales***

Analisis ini merupakan Harga jual yang digunakan dalam penghitungan ini ialah harga jual termasuk pajak dan pelayanan. Sehingga jika ternyata harga jual diterapkan termasuk harga jual, maka harus dikeluarkan terlebih dahulu.

### 3.5.7. Analisis Indeks Popularitas

Dari data jumlah penjualan akan digunakan untuk membandingkan antara masing – masing porsi terhadap kategori makanan secara keseluruhan. Perbandingan ini biasa dalam bentuk *ratio*, dan hasil yang diperoleh merupakan indeks popularitas jenis makanan yang bersangkutan.

### 3.5.8. Analisis *Contribution Margin*

Dalam penggunaan analisis ini, manajemen lebih focus pada menu yang memberikan kontribusi margin yang tinggi. Seperti yang telah dibahas di atas bahwa beberapa menu dengan food cost % yang tinggi justru memberikan kontribusi margin yang tinggi dalam jumlah rupiah dibandingkan dengan menu yang mempunyai food cost % rendah.

*Contribution margin* merupakan laba kotor atau profit yang diperoleh dari harga menu dikurangi harga pokok penjualan makanan atau selling price dikurangi food cost. Kontribusi margin diharapkan dapat mencukupi dalam menutup biaya tenaga kerja, administrasi, pemeliharaan dan biaya overhead lainnya dengan tetap memberikan tingkat laba bersih yang diharapkan.

### 3.5.9. Analisis Varian (ANAVA) Indeks Popularitas dan Analisis Varian (ANAVA) *Contribution Margin*

Dari hasil analisis indeks popularitas dan analisis *contribution margin*, selanjutnya dilakukan analisis Varian (ANAVA) tabel 3.1 dilanjutkan dengan uji selang kepercayaan 95% untuk mengetahui pengaruh antar perlakuan.

1. Mencari standard error  $\sqrt{\frac{\text{rerata jumlah kuadrat eror}}{\text{jumlah panelis}}}$
2. Pada tabel *Significant studentized range at the 5 % level*, untuk nilai pembandingan adalah : standar error x nilai.
3. Rerata hasil perhitungan diurutkan dari mulai yang terbesar sampai terkecil kemudian dibandingkan dengan nilai pembandingan.

**Tabel 3.1**

**Tabel Analisa Varian (ANOVA) RAK**

Sumber variasi	DB	JK	KT	Fh	F 0.5
Panelis (P)	n-1	JK (P)	$\frac{JK (P)}{DB (P)}$	$\frac{KT (P)}{KT (G)}$	
Sampel (S)	n-1	JK (S)	$\frac{JK (S)}{DB (S)}$	$\frac{KT (S)}{KT (G)}$	
Galat	db (T) - db (P)-db (S)	JK (G)	$\frac{JK (G)}{DB (G)}$		
Total (T)	(panelis x sampel)-1	JK (T)	$\frac{JK (T)}{DB (T)}$		

Sumber: Kartika et al. (1988 :120)

### 3.5.10. Analisis Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks

Bisa dikatakan analisis ini merupakan fokus utama pada penelitian ini yang meliputi tiga tahapan analisis manajemen menu dengan pendekatan matriks, yaitu: (1) Pendekatan Menu Engineering, (2) Pendekatan Persentase Harga Pokok Makanan, dan (3) Pendekatan MarjinKontribusi – Harga Pokok Makanan.\



### 3.5.11. Klasifikasi Menu

Berdasarkan tiga pendekatan analisis diatas, maka didapat klasifikasi menu makanan berdasarkan analisis manajemen menu dengan pendekatan matriks, yaitu pendekatan Menu Engineering.

Dengan dua variabel yang dianalisis, margin kontribusi dan tingkat popularitas akan didapat empat klasifikasi menu: (1) Stars = margin kontribusi tinggi, popularitas tinggi, (2) Puzzles = margin kontribusi tinggi, popularitas rendah, (3) Plowhorses = margin kontribusi rendah, popularitas tinggi, dan (4) dogs = margin kontribusi rendah, popularitas rendah.

### 3.5.12. Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*)

Menurut Setya budi Indartono (2008), SWOT adalah singkatan dari *Strength* (kekuatan), *Weakness* (Kelemahan), *Opportunity* (Peluang), dan *Threat* (hambatan).

A. Analisis SWOT dipakai untuk:

1. Menganalisis kondisi diri dan lingkungan pribadi
2. Menganalisis kondisi internal lembaga dan lingkungan eksternal lembaga
3. Menganalisis kondisi internal perusahaan dan lingkungan eksternal perusahaan
4. Mengetahui sejauh mana diri kita di dalam lingkungan kita
5. Mengetahui posisi sebuah lembaga diantara lembaga -lembaga lain
6. Mengetahui kemampuan sebuah perusahaan dalam menjalankan bisnisnya dihadapkan deng. para pesaingnya.

B. Obyek Penilaian dalam melakukan analisis SWOT adalah:

1. Kondisi Internal (obyek fokus penilaian)
2. Kondisi Eksternal (Semua yang mempengaruhi Obyek fokus Penilaian)

