

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan analisa deskriptif dan kualitatif strategi pengembangan bisnis berbasis menu engineering Restoran Burgundy Bandung dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan dari hasil Analisis Menu Engineering, maka dapat diambil kesimpulan dari masing – masing pendekatan selama periode penelitian 1 Juni s/d 30 Agustus 2013 sebagai berikut:
 - a. Analisis dengan Pendekatan Menu Engineering pada bulan Juni di Restoran Burgundy menghasilkan bahwa komposisi menu makanan yang ada masih belum optimal karena dari 82 menu yang dianalisis sebanyak 20 menu makanan (24%) berada pada kategori Star, sebanyak 21 menu makanan (26%) berada pada kategori Plowhorses, sebanyak 22 menu makanan (27%) berada pada kategori Puzzles dan sebanyak 19 menu makanan (23%) berada pada kategori Dogs.
 - b. Analisis dengan Pendekatan Menu Engineering pada bulan Juli di Restoran Burgundy menghasilkan bahwa komposisi menu makanan yang ada sangat tidak optimal karena dari 82 menu yang dianalisis sebanyak 8 menu makanan (10%) berada pada kategori Star, sebanyak 22 menu makanan (27%) berada pada kategori Plowhorses, sebanyak 36 menu

makanan (44%) berada pada kategori Puzzles dan sebanyak 16 menu makanan (19%) berada pada kategori Dogs.

- c. Analisis dengan Pendekatan Menu Engineering pada bulan Agustus di Restoran Burgundy menghasilkan bahwa komposisi menu makanan yang ada sangat tidak optimal karena dari 82 menu yang dianalisis sebanyak 19 menu makanan (23%) berada pada kategori Star, sebanyak 27 menu makanan (33%) berada pada kategori Plowhorses, sebanyak 28 menu makanan (34%) berada pada kategori Puzzles dan sebanyak 8 menu makanan (10%) berada pada kategori Dogs.

2. Strategi Pengembangan untuk setiap item klasifikasi menu untuk Restoran Burgundy Bandung adalah:

- Menu Puzzle
 - a) Letakkan Menu pada posisi yang menarik tamu.
 - b) Hapus dari daftar Regular, tempatkan sebagai menu special.
 - c) Menurunkan harga Menu.
 - d) Hapus Menu lain yg tidak populer agar menu ini tampak menonjol/menarik.
 - e) Pelayanan terhadap konsumen harus lebih baik lagi.
- Menu Plowhorse
 - a) Menaikan Harga Menu
 - b) Substitusi bahan dengan harga murah, kualitas sama
 - c) Mengurangi porsi dengan mengkombinasi dengan menu lain yang mempunyai cost rendah atau kompensasi cost tinggi.

- Menu Star
 - a) Promosi dipertahankan
 - b) Meningkatkan daya tarik menu ini.
- Menu Dog
 - a) Menghapus dari daftar menu
 - b) Mempertimbangkan tren menu mengapa tidak populer bagi tamu , mungkin disebabkan cara penyajian.
 - c) Survey ke Tamu , apa kekurangan/ yg diinginkan pada menu ini.
 - d) Apabila masalah harga, pertimbangkan untuk menurunkan harga atau mengurangi porsi.

5.2 Saran – Saran

Setelah melakukan Analisis menu engineering di Restoran Burgundy, dimana masing – masing strategi pengembangan bisnis menghasilkan analisis yang berbeda – beda sesuai dengan penekanan didalam masing – masing strategi. Perbedaan ini dapat digunakan untuk tujuan yang berbeda pula, tergantung dengan kondisi dan kemampuan manajemen restoran saat ini dan saat mendatang.

Untuk lebih jelasnya akan peneliti bahas pada saran dibawah ini. Saran yang peneliti berikan bisa secara umum pada kategori menu hasil analisis pada bab empat atau secara khusus per item menu jika dibutuhkan.

Seperti yang sudah pernah dikatakan oleh Kasavana dan Smith pada 1982 (dalam Wiyasha, 2007:215) bahwa dalam pendekatan ini yang menjadi penekanan adalah pada margin kontribusi setiap menu makanan dan minuman. Volume penjualan yang tinggi tidak menjamin kualitas menu dalam analisis ini jika margin

kontribusinya lebih kecil dari marjin kontribusi rerata. Alternatif yang dapat ditawarkan peneliti kepada manajemen restoran adalah sebagai berikut:

1. Untuk menu yang berada pada kategori Star

Manajemen dapat mempertahankan keutuhan menu tersebut dengan tidak mengurangi porsi maupun komposisi yang terkandung didalamnya, tetap menggunakan bahan – bahan dengan kualitas terbaik, sehingga pembeli akan tetap merasa puas dan tingkat penjualan menu tersebut tetap tinggi.

2. Untuk menu yang berada pada kategori Plowhorses

Jika dilihat dari hasil analisis, menu yang berada pada kategori Plowhorses ini adalah menu – menu favorit dari restoran, hanya saja masing – masing dari menu tersebut tidak mampu memberikan marjin kontribusi yang berarti bagi pendapatan restoran. Jadi, alternatif yang dapat peneliti berikan untuk menu – menu yang berada pada kategori Plowhorses adalah dengan menaikkan harga jual secara berkala atau dengan mengurangi porsi penyajian menu bisa dengan mengurangi hiasan pada menu tersebut agar perubahannya tidak terlalu nampak.

3. Untuk menu yang berada pada kategori Puzzles

Menu – menu yang berada pada kategori Puzzles sebenarnya merupakan menu makanan dan minuman yang dapat memberikan keuntungan bagi restoran, hanya saja mereka tidak populer, bisa jadi karena tampilannya yang kurang menarik dan juga harga jual yang terlalu tinggi. Jadi alternatif yang dapat peneliti berikan untuk menu – menu yang berada pada kategori Puzzles adalah dengan menambah porsi atau menambahkan hiasan pada menu tersebut, menurunkan harga jual, mengingat marjin kontribusi yang dihasilkan menu klasifikasi ini

sangat besar apa salahnya bila dipangkas sedikit untuk menaikkan popularitas. Dan juga untuk selalu mempromosikan menu – menu tersebut.

4. Untuk menu yang berada pada kategori Dogs

Menu – menu yang berada pada kategori Dogs ini secara keseluruhan merupakan menu makanan dan minuman yang tidak populer dan tidak menguntungkan. Penyebabnya bisa saja karena komposisi didalam menu kurang pas sehingga menghasilkan cita rasa yang kurang enak dilidah para pembeli. Alternatif yang bisa peneliti berikan untuk menu – menu ini adalah dengan melakukan perubahan secara keseluruhan pada komposisi menu bisa juga dengan mengganti nama menu. Atau alternatif lainnya dengan menghapus menu – menu tersebut dari daftar menu apabila memang tidak dapat memberikan marjin kontribusi yang memadai bagi pendapatan restoran.