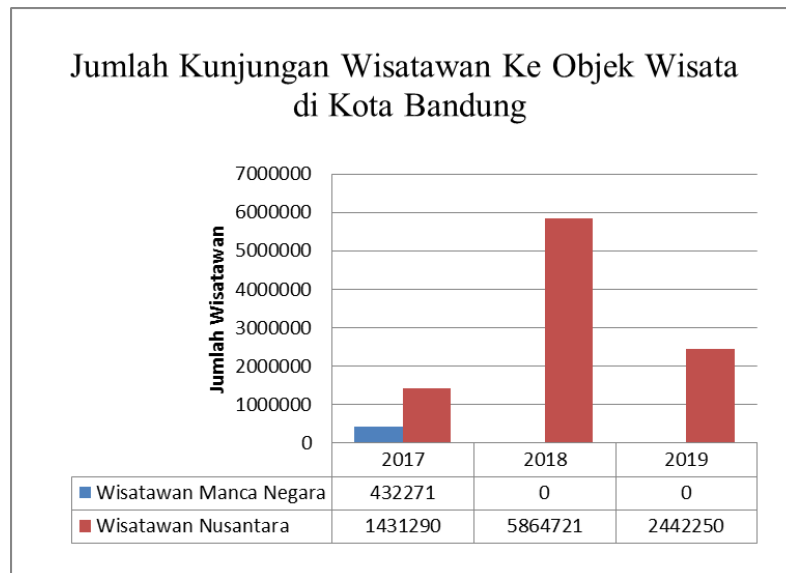


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu bidang yang menyumbang devisa negara paling banyak di Indonesia. Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, semakin maju juga pariwisata di negara Indonesia. Oleh karena itu seluruh masyarakat juga ikut meningkatkan perekonomian untuk memajukan sektor pariwisata di Indonesia. Salah satu yang dapat meningkatkan perekonomian di sektor pariwisata adalah kunjungan wisatawan mancanegara dan juga domestik yang berwisata di kota Bandung. Berikut merupakan data wisatawan Manca negara dan Nusantara yang berkunjung ke objek wisata di kota Bandung:



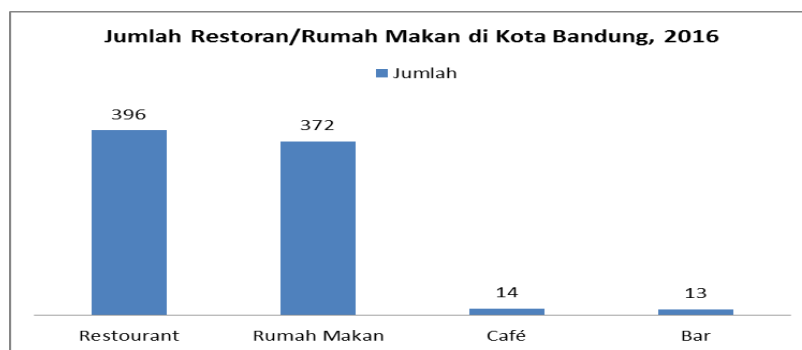
Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata di Kota Bandung

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2020

Dari gambar 1.1 dari tabel diatas bahwa wisatawan yang berkunjung ke objek wista di kota Bandung di dominasi oleh wisatawan nusantara sedangkan untuk wisatawan manca negara hanya ada di tahun 2017. Wisatawan nusantara yang berkunjung ke objek wisata di kota Bandung pada tahun 2017 berjumlah 1431.290 wisatawan, kemudia mengalami kenaikan di tahun 2018 sebanyak 310% dan di tahun 2019 mengalami penurunan yang cukup signifikan sebanyak -58%.

Meningkatnya kunjungan wisatawan di kota Bandung ini harus diimbangi dengan sarana dan prasarana yang mendukung. Mulai dari wisata kuliner, tempat wisata, hingga akomodasi seperti tempat penginapan. Tentunya dari beberapa aspek tersebut yang cukup penting saat berwisata adalah tempat penginapan dan wisata kuliner. Agar wisatawan memiliki kesan yang baik sehingga memiliki keinginan untuk datang kembali. Wisata kuliner merupakan salah satu bagian dari kegiatan berwisata. Wisata kuliner berhubungan dengan makanan, minuman dan pengalaman saat menikmati makanan dan minuman tersebut. Wisata di kota Bandung yang cukup mencolok adalah kulinernya.

Kuliner merupakan salah satu komponen dari sektor pariwisata yang sedang berkembang pesat di kota Bandung, di antaranya rumah makan, *restaurant*, *café* dan bar. Berikut adalah data jumlah Rumah makan di kota Bandung :



Gambar 1.2 Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Kota Bandung, 2016
Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2020

Dari gambar 1.2 dapat disimpulkan bahwa pada tahun 2016 jumlah *café* yang ada di kota Bandung terbilang sedikit dengan jumlah *café* sebesar 14, sedangkan jumlah yang terbanyak yaitu restaurant dengan jumlah 396. Sehingga *café* yang ada di kota Bandung pada tahun 2016 masih sangat sedikit jumlahnya di bandingkan dengan tahun sekarang yang semakin banyak dan terus berkembang.

Café di zaman sekarang tentunya sudah sangat berkembang, di mana orang-orang berlomba - lomba membuka *café* karena peminatnya yang semakin hari semakin bertambah. Dari perkembangan *café* yang berkembang di kota Bandung tentunya persaingan antar *café* semakin ketat, sehingga tidak sedikit juga *café* di kota Bandung terpaksa tutup karna persaingan antar *café* yang sangat ketat. Di

kota Bandung, memiliki banyak café dengan konsep yang berbeda-beda salah satu yang di minati oleh wisatawan saat mengunjungi *café* adalah coffee.

Garden Coffee Authentic merupakan café yang terletak di kota Bandung, tepatnya di daerah dago, dengan konsep taman yang nyaman untuk para konsumen yang berkunjung ke café ini. Selain tempat yang nyaman untuk konsumen, menu minuman dan makanan yang di sediakan seharusnya dapat menarik konsumen. Menu memiliki peranan yang sangat penting sebagai jembatan antara tamu dan restoran, karena menu dapat menjelaskan mengenai pelayanan yang digunakan dan jenis produk yang akan dijual. Menu yang di sediakan oleh Garden Coffee Authentic ini terdiri dari *Light Meals*, *Spaghetti*, *Noodles* dan *Beverages*. Berikut data penjualan di Restoran Garden Coffee Authentic Bandung.

Tabel 1.1 Data Penjualan dan Daftar Menu Makanan Garden Coffee Authentic Period 2018 - 2020

Menu	Data Penjualan			Selling Price	Data Penjualan		
	2018	2019	2020	2018-2020	2018	2019	2020
Light Meals							
French Fries	207	277	160	15,000	3,105,000	4,155,000	2,400,000
French Fries and Sausage	182	152	102	20,000	3,644,000	3,040,000	2,044,000
Spicy Tofu and Garlic	160	200	130	16,000	2,563,200	3,200,000	2,083,200
Tempe Mendoan	107	100	47	15,000	1,605,000	1,500,000	705,000
Cireng Bumbu Rujak	155	170	90	15,000	2,325,000	2,550,000	1,350,000
Roti Bakar Manis	50	70	27	16,000	800,000	1,120,000	432,000
Onion Ring	45	30	17	20,000	900,000	600,000	340,000
Banana Sand	35	55	18	18,000	630,000	990,000	324,000
Spaghetti							
Spaghetti Carbonara	40	35	38	24,000	960,000	840,000	912,000
Spaghetti Aglio Olio	29	32	12	24,000	696,000	768,000	288,000
Penne Creamy Beef	19	25	5	26,000	494,000	650,000	130,000
Noodles							
Mie Tek tek Kuah	52	65	39	24,000	1,248,000	1,560,000	936,000
Mie Tek tek Goreng	17	10	14	24,000	408,000	240,000	336,000
Mie Susu	28	30	21	16,000	448,000	480,000	336,000

Salma Nurfatih Fauziyah, 2021

ANALISIS FOOD MENU ENGINEERING DALAM UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN COFFEE AUTHENTIC BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Mie Original	30	40	34	15,000	450,000	600,000	510,000
Jumlah	1156	1291	754		20276200	22293000	13126200

Sumber : Data olahan penulis, 2021

Dari tabel 1.1 Dari tabel diatas menu makanan yang banyak terjual adalah French Fries dengan harga Rp.15.000/porsi, dan yang menu makanan yang penjualannya sedikit yaitu Penne Creamy Beef dengan harga Rp. 26.000/porsi. Dari harga tersebut idelanya pihak café selain harus fokus pada kualitas dan rasa makanan yang tentunya akan menjadi daya tarik beli pengunjung pihak cafe juga sudah harus memperhitungkan antara biaya bahan pangan, biaya produksi dan juga keuntungan yang mereka peroleh, karena dua faktor tersebut akan berpengaruh pada keputusan pembelian pelanggan. Volume beli masyarakat tentunya akan berpengaruh pada pendapatan dan juga profit.

Penjualan tentunya memiliki prinsip harus bisa memberikan keuntungan yang cukup signifikan, sehingga kegiatan usaha dapat tumbuh dan berkembang dengan baik. Untuk menangani masalah ini dibutuhkan langkah – langkah untuk memperhitungkan apakah setiap item menu yang di jual dapat memberikan keuntungan atau tidak. Dalam hal ini perlu dilakukan penyusunan harga dalam menu *engineering* untuk menghitung biaya bahan baku menu, harga jual dan jumlah menu yang terjual selama beberapa periode.

Untuk mendapatkan data omset menu makanan di café Garden Coffee Authentic Bandung didapatkan dari jumlah penjualan dikali dengan harga per item menu. Berikut merupakan data penjualan menu makanan di café Garden Coffee Authentic Bandung:

**Tabel 1.2 Omset Penjualan di café Garden Coffee Authentic Bandung
Periode 2018 - 2020**

No	Item	2018	2019	2020
Light Meals				
1	French Fries	3,105,000	4,155,000	2,400,000
2	French Fires and Sausage	3,644,000	3,040,000	2,044,000
3	Spicy Tofu and Garlic	2,563,200	3,200,000	2,083,200
4	Tempe mendoan	1,605,000	1,550,000	705,000
5	Cireng bumbu rujak	2,325,000	2,550,000	1,350,000
6	Roti bakar manis	800,000	1,120,000	432,000
7	Oirion ring	900,000	600,000	340,000

Salma Nurfatim Fauziyah, 2021

ANALISIS FOOD MENU ENGINEERING DALAM UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN COFFEE AUTHENTIC BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No	Item	2018	2019	2020
8	Banana sand	630,000	990,000	324,000
Spaghetti				
9	Spaghetti Carbonara	960,000	840,000	912,000
10	Spaghetti Aglio Olio	696,000	768,000	288,000
11	Penne creamy beef	494,000	650,000	130,000
Noodles				
12	Mie Tek tek kuah	1,248,000	1,560,000	936,000
13	Mie Tek tek Goreng	408,000	240,000	336,000
14	Mie susu	448,000	480,000	336,000
15	Mie Original	450,000	600,000	510,000
Beverages				
16	All menu Beverage	-	-	-
Jumlah		20,276,200	22,293,000	13,126,200
Increment		0	2,016,800	(9,166,800)
Persentase			9,95%	41.12%

Sumber: Data di olah penulis (2021)

Dari data omset penjualan menu makanan periode tahun 2018 – 2020 di café Garden Coffee Authentic Bandung Mengalami penurunan yang cukup signifikan dilihat dari beberapa factor dan factor yang paling besar karena adanya pandemic, faktor lainna yang dapat menggerus profit yaitu karena harga jual yang tetap sementara harga bahan baku yang di perlukan tentunya akan mengalami perubahan harga di setiap tahunnya. Untuk mengatasi masalah ini diperlukan evaluasi menu atau menghitung *menu engineering* agar Garden Coffee Authentic ini dapat mengoptimalkan profit untuk kedepannya.

Salah satu cara untuk mengukur kemampuan sebuah menu dalam hal popularitas dan keuntungan adalah dengan dilakukannya metode Menu Engineering, “Menu engineering as a technique for analyzing menu sales and providing helpful information for increasing gross profit”. (Dittmer & Keefe, 2008, hal 316) yang artinya ”Rekayasa menu sebagai teknik untuk menganalisis penjualan menu dan memberikan informasi yang berguna untuk meningkatkan laba kotor”. Berikut laba kotor yang di peroleh oleh Garden Coffee Authentic Bandung :

**Tabel 1.3 Margin Gross Profit di café Garden Coffee Authentic
Bandung Periode 2018 - 2020**

Tahun	Food Cost	Revenue	Gross Profit	Margin Gross Profit
2018	9.378.530	20.276.200	10.897.670	54%
2019	10.324.550	22.293.000	11.968.450	54%
2020	5.847.110	13.126.200	7.279.090	55%

Meski sepintas *Menu Engineering* tampak kompleks, tetapi fakta dilapangan sudah banyak digunakan dalam memperbaiki tujuan usaha, dalam pembuatan isi, harga, dan desain pada menu. Analisis menu bertujuan untuk mengetahui makanan apa saja yang disukai berdasarkan tingkat popularitasnya, makanan mana saja yang dapat memberikan profit yang maksimal, dan mengetahui apakah masih relevan untuk di tawarkan kepada tamu. Teknik analisis *Menu Engineering* ini sebagai alat evaluasi untuk menganalisis menu, agar menu yang di tawarkan lebih sesuai dengan selera atau minat calon pelanggan sehingga menu tersebut dapat dikenal dan memberikan keuntungan yang maksimal bagi penjalan usaha.

Menurut wiyasha mengemukakan bahwa kategori menu makanan terbagi menjadi empat kategori yaitu : *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dog*. Apabila menu yang mendominasi merupakan menu dengan kategori *plowhorse* (*popular and unprofitable*), *puzzle* (*unpopular and profitable*) atau *dog* (*unpopular and unprofitable*), tindakan yang diambil untuk menu tersebut apakah dipertahankan, diganti atau dihapuskan (Oktaviani et al., 2018 hal. 45). Hal ini menjadi sebuah masalah jika tidak dilakukan evaluasi akan mendatangkan kerugian bagi restoran atau hotel karena tidak memberikan kontribusi marjin yang tinggi.

Dengan begitu menu ialah dasar berdirinya suatu restoran atau pun usaha pelayanan makanan lainnya yang bisa mempengaruhi keberhasilan maupun kegagalan operasionalnya. Tidak hanya kegagalan operasional dari suatu menu, *food cost control* yang digunakan oleh restoran ataupun usaha pelayanan makanan serta minuman pun sangat mempengaruhi. *Food cost control* (pengendalian biaya bahan) ialah fungsi yang tidak dapat terpisahkan dalam pengolahan usaha restoran, sesuai *mission statement* perusahaan guna mendapatkan laba bersumber pada kepuasan pelanggan. Bila nilai *food cost* lebih besar dari *standard food cost*

maka akan jadi pembengkakan biaya produksi pada café Garden Coffee Authentic Bandung. Rata – rata *food cost* yang digunakan oleh Garden Coffee Authentic Bandung dari tahun 2018 – 2020 yaitu sekitar 48.08% sedangkan *standard food cost* yang aman bagi menu makanan menurut Suarsana (2007:13) yaitu sekitar 35% - 38% tentunya *food cost* yang digunakan oleh Garden Coffee Authentic Bandung melebihi dari *standard food cost* yang aman. Semakin tinggi *food cost* yang di gunakan maka semakin sedikit juga profit yang di dapat, hal tersebut tentunya akan membuat omset yang di dapat semakin menurun di setiap tahunnya, maka di perlukan analisis menu dengan menggunakan menu engineering yang nantinya menu tersebut akan di analisis dan apakah menu tersebut dapat memberikan profit yang tinggi atau malah sebaliknya.

Berdasarkan data di atas, penulis melakukan analisis terhadap menu makanan dengan menganalisis *menu engineering* dan merekomendasikan standarisasi *food cost* yang ideal sehingga dapat memberikan profit yang cukup optimal bagi Garden Coffee Authentic. Adapun judul skripsi yang diambil adalah: **“Analisis Food Menu Engineering Dalam Upaya Optimalisasi Profit di Garden Coffee Authentic Bandung”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis menu engineering (mencakup *standard food cost* dan penetapan harga jual) dalam upaya optimalisasi profit untuk makanan di Garden Coffee Authentic?
2. Bagaimana gambaran Margin Kontribusi di Garden Coffee Authentic?
3. Bagaimana rekomendasi untuk standarisai *food cost* yang ideal?

1.3 Tujuan Penelitian

Maksud dari melaksanakan penelitian ini adalah untuk memperoleh data dan informasi yang diperlukan untuk menjawab masalah penelitian yang telah dirumuskan di atas. Adapun tujuan dari melaksanakan penelitian ini adalah untuk mendapatkan hasil temuan mengenai:

1. Untuk mengetahui analisis menu *engineering* (mencakup standard food cost dan penentuan harga jual) dalam upaya optimalisasi profit makanan pada menu makanan di Garden Coffee Authentic.
2. Untuk memperoleh temuan mengenai gambaran *Contribution Margin* di Garden Coffee Authentic.
3. Untuk mengetahui rekomendasi standarisasi food cost yang ideal pada menu makanan di Garden Coffee Authentic.

1.4 Kegunaan Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan memberikan manfaat secara teoritis dan secara praktis. Penelitian yang dilakukan akan mencapai manfaat seperti berikut:

1. Kegunaan secara Akademik

Penelitian yang dilakukan akan sangat berguna bagi pengembangan ilmu penulis karena dalam penelitian penulis akan banyak belajar mengenai evaluasi menu pada menu *puzzle* (*popular dan unprofitable*), *plowhorse* (*unpopular dan profitable*), *dog* (*unpopular dan unprofitable*) yang baik dan benar.

2. Kegunaan secara Praktis

- a. Hasil penelitian ini dapat masukan informasi bagi pihak *café* Garden Coffee Authentic. Penelitian ini hanya berupa rekomendasi, perusahaan lebih berkreasi menentukan menu makanan dan minuman.
- b. Bagi pihak-pihak lain, skripsi ini dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan dan wawasan yang bermanfaat bagi pihak-pihak lain yang berkepentingan.