

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Penulis melakukan penelitian di Garden Coffee Authentic. Garden Coffee Authentic merupakan sebuah usaha Coffee yang bertipekan Cafe. Sejak tahun 2018 awal Garden Coffee Authentic telah melayani konsumen baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang datang untuk mencoba Coffee yang ada di Café ini. Adapun lokasi Garden Coffee Authentic beralamat di Jl. Ir. H. Juanda No.294B, Dago, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40135 (Garden Coffee Authentic (2021)). Analisis yang digunakan dalam riset ini memakai tata cara secara purposive (terencana) dengan riset yang bersumber pada menu makanan di Garden Coffee Authentic dalam upaya mengoptimalkan profit. Penelitian dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi dengan partisipannya yaitu pengelola, dan karyawan Garden Coffee Authentic Bandung. Hasil dari wawancara, observasi dan dokumentasi kemudian penulis olah dengan mengklasifikasikan menu makanan yang nantinya akan di analisis dengan menggunakan standar food cost, margin kontribusi dan juga merekomendasikan standarisasi food cost yang ideal dalam upaya mengoptimalkan profit di Garden Coffee Authentic Bandung.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Cara ilmiah yang dimaksud adalah bahwasannya kegiatan penelitian itu didasarkan pada ciri-ciri keilmuan, yaitu: rasional, empiris dan sistematis. Supriyati (2015, hal. 2).

Penelitian kualitatif merupakan suatu strategi inquiry yang menekankan pencarian makna, pengertian, konsep, karakteristik, gejala, simbol, maupun deskripsi tentang suatu fenomena; fokus dan multimetode, bersifat alami dan holistik; mengutamakan kualitas, menggunakan beberapa cara, serta disajikan secara naratif. (Yusuf, 2016, hal. 329).

Pada penelitian ini peneliti akan menggunakan metode penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif hendak digunakan untuk memperoleh analisis *menu engineering* di Garden Coffee Authentic serta mengenali strategi yang sesuai untuk meningkatkan penjualan bisnis di Garden Coffee Authentic dan untuk memperoleh evaluasi dari pemilik, karyawan serta konsumen Garden Coffee Authentic terhadap analisis *menu engineering* Garden Coffee Authentic.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

3.3.1 Teknik Wawancara

Pengertian metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara bebas baik terstruktur maupun tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh informasi secara luas mengenai objek penelitian. (Tanujaya, 2017, hal. 93). Wawancara ini dilakukan dengan pengelola dan karyawan di Garden Coffee Authentic Bandung.

3.3.2 Teknik Pengamatan/Observasi

Observasi ini tahapannya meliputi, pengamatan secara umum mengenai hal-hal yang sekiranya berkaitan dengan masalah yang diteliti. Setelah itu identifikasi aspek-aspek yang menjadi pusat perhatian, pembatasan objek dan pencatatan. (Nugrahani & Hum, 2014, hal. 133). Observasi yang akan dilakukan yaitu dengan mengobservasi tempat penelitian, pengelola dan karyawan, juga pengunjung yang ada di Garden Coffe Authencic Bandung.

3.3.3 Teknik Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan atau karya seseorang tentang sesuatu yang sudah berlalu. Dokumen itu dapat berbentuk teks tertulis, artefacts, gambar, maupun foto. Dokumen tertulis dapat pula berupa sejarah kehidupan (life histories), biografi, karya tulis, dan cerita. (Yusuf, 2016).

3.4 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan juga sekunder yang dimana data primer tersebut di dapatkan dari hasil wawancara,

observasi dan juga dokumentasi dari pengelola, karyawan dan juga konsumen Garden Coffee Authentic. Sedangkan untuk data sekunder didapat dari informasi badan pusat statistik, informasi perusahaan, serta portal kabar online.

Tabel 3.1 Jenis dan Sumber Data

Jenis Data	Sumber Data
<p>Data Primer :</p> <p>Data primer adalah data yang secara khusus dikumpulkan untuk kebutuhan riset yang sedang berjalan. Sedangkan data sekunder merupakan data yang dikumpulkan tidak hanya untuk keperluan suatu riset tertentu saja. Tujuan utama dari pengumpulan data primer adalah untuk keperluan riset yang sedang berlangsung. (Hermawan & Amirullah, 2016)</p>	<p>Hasil dari observasi, wawancara kepada pemilik serta penyebaran kuesioner kepada konsumen dan karyawan Garden Coffee Authentic</p>
<p>Data Sekunder :</p> <p>Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan tidak hanya untuk keperluan suatu riset tertentu saja. (Hermawan & Amirullah, 2016)</p>	<p>Informasi hasil dokumentasi pada informasi badan pusat statistik, informasi perusahaan, serta portal kabar online.</p>

Sumber: Data di olah penulis (2021)

3.5 Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul di analisis dengan deskriptif kualitatif. Adapun langkah-langkah yang harus dilakukan peneliti untuk membuat analisa terhadap analisis *menu engineering* dalam upaya mengoptimalisasi profit item menu makanan pada *menu Main Course* di Garden Coffee Authentic Bandung, akan ditulis secara berurutan pada sub bab dibawah ini:

1. Penerapan *Standard Food Cost* di Garden Coffee Authentic

Analisis ini ialah tata cara konvensional serta tata cara pertama kali digunakan guna menganalisis menu. Pada analisis ini lebih di fokuskan kepada melihat menu item yang memiliki dampak terkecil terhadap food cost% secara totalitas. Pemikiran pada analisis ini ialah menu makanan yang memiliki food cost% terendah akan memiliki profit yang besar ataupun hanya memadai untuk menutupi biaya operasional.

$$\text{Food cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Seles}} \times 100 \%$$

Sumber: (Utthavi & Sumerta, 2017, hal. 158)

2. Penerapan Harga Jual di Garden Coffee Authentic

Salah satu tata cara ataupun metode dalam menghitung serta menerapkan harga jual makanan dan minuman, ialah tata cara harga pokok standar (*standard cost percentage method*). Tata cara harga pokok standar (*standard cost percentage method*) ialah metode menetapkan harga jual makanan dan minuman yang hanya berpedoman kepada *cost percentage* yang telah ditetapkan oleh manajemen ataupun *owner café* yang bersangkutan.

3. Analisis Menu Engineering

Analisis menu engineering adalah suatu cara untuk mengklasifikasikan tiap jenis makanan kedalam sesuatu kategori, yang dilihat pada tingkat ke populeran serta tingkatan keuntungannya dari tiap jenis makanan. Pengklasifikasian ini, bertujuan supaya tidak terjadi kesalahan dalam pengambilan keputusan terhadap baik ataupun buruknya sesuatu jenis makanan. Hal ini di dukung oleh pernyataan I.B.M Wiyasha (2006, hal. 137) “Dalam pendekatan ini yang ditekankan adalah margin kontribusi item menu. Dua variable yang dianalisis dalam pendekatan ini adalah margin kontribusi dan tingkat popularitas (volume penjualan) suatu item menu.”

Margin kontribusi setiap item menu merupakan selisih antara harga jual dengan harga pokok makanan dari item menu yang bersangkutan. Dengan pendekatan *menu engineering*, suatu item menu harus di analisis dengan tingkat popularitas dan margin kontribusi. Untuk menghitung margin kontribusi diterapkan formula berikut:

$$\text{Margin Kontribusi} = \text{Harga jual} - \text{Harga pokok makanan item menu}$$

Dengan dua variable di atas didapat empat klasifikasi menu :

Tabel 3.2 Klasifikasi Menu

Klasifikasi ITEM Menu	Syarat yang dipenuhi
<i>Stars</i>	MK tinggi, popularitas tinggi
<i>Puzzles</i>	MK tinggi, popularitas rendah
<i>Plowhourses</i>	MK rendah, popularitas tinggi
<i>Dogs</i>	MK rendah, popularitas rendah

Sumber : (I.B.M Wiyasha, 2006, hal. 137)

Untuk mengkategorikan suatu item menu tersebut dibutuhkan perhitungan dengan menggunakan kertas kerja *menu engineering*. Berikut adalah contoh kertas kerja *menu engineering* :

Tabel 3.3 Kertas Kerja Menu Engineering

Nama Item Menu (1)	Terjual (2)	% (3)	HPM (4)	HJ (5)	MK (6)	TP (7)	TMK (8)	KMK (9)	KBM (10)	KM (11)
Item 1										
Item 2										
Item 3										
Total										
									<i>Av. CM</i>	
									<i>Av. Volume</i>	

Sumber : (I.B.M Wiyasha, 2006, hal.139)

Keterangan:

Terjual (2) : Jumlah porsi yang laku dijual

% (3) : Bauran menu (*menu mix*) = terjual dibagi total x 100%

HPM (4) : Harga pokok makanan setiap porsi (Rp)

HJ (5) : Harga jual setiap porsi (Rp)

MK (6) : (5) – (4) = harga jual – harga pokok makanan (Rp)

TP (7) : Total penjualan = [(2) x (5)]

TMK (8) : Total margin kontribusi = [(2) x (6)]

KMK (9) : Kategori margin kontribusi, H : *high*; L : *low*

KBM (10) : Kategori bauran menu = tingkat popularitas, H : *high*;
L : *low*

KM (11) : Klasifikasi menu (*stars, puzzles, plowhourses, dogs*)

Av. CM : Rata – rata margin kontribusi = total (8) / total (2)

Av. Volume : Tingkat popularitas = $70\% \frac{1}{n} \times \text{total (2)}$

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

Fungsi dari kertas kerja menu engineering diatas yaitu untuk mengetahui popularitas suatu item menu yang didapatkan dari seluruh jumlah makanan yang terjual dan untuk mengetahui keuntungan suatu item menu dari penjualan makanan yang kemudian dikelompokkan kedalam beberapa kategori.

3.6 Partisipan dan Tempat Penelitian

Informan atau partisipan adalah orang yang ikut dalam latar penelitian. Informan inilah yang nanti akan membantu peneliti supaya bisa menyatu dengan masyarakat dan menjadi sumber informasi (Strauss & Corbin, 2003, hal. 162). Dengan pengertian di atas partisipan yang di gunakan dalam penelitian ini adalah pengelola café, karyawan, dan juga beberapa konsumen yang berkunjung ke Garden Coffe Authetic.Bandung.

Tempat Penelitian yang saya gunakan pada penelitian ini yaitu sebuah café di daerah Bandung yang berlokasi di Jl. Ir. H. Juanda No.294B, Dago, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40135 yang telah berdiri dari tahun 2018.