

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data tentang Analisis *Food Menu Engineering* dalam Upaya Optimalisasi Profit yang telah dilakukan oleh peneliti didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Garden Coffee Authentic menetapkan *standard food cost* menu sebesar 35% ditetapkan sebagai *high food cost*, sedangkan item menu yang memiliki *cost* di bawah 35% ditetapkan sebagai *low food cost*. Dari hasil yang diperoleh rata-rata *food cost* % yaitu 49,4%, berdasarkan hasil perhitungan *food cost* % yaitu:
 - a. *Menu* yang masuk kedalam kategori *high food cost* sebanyak sepuluh (10) item menu atau sekitar 66.67 %.
 - b. *Menu* yang masuk kedalam kategori *standard food cost* sebanyak satu (1) item menu atau sekitar 0.067%.
 - c. *Menu* yang masuk kedalam kategori *low food cost* sebanyak empat (4) item menu atau sekitar 26.67%.

Penetapan harga jual sangatlah penting dan perlu di perhatikan secara berkala oleh perusahaan untuk meningkatkan keuntungan, sehingga perusahaan harus teliti dalam penetapan tersebut. Standar *food cost* tentunya sangat berpengaruh terhadap penetapan harga jual, selain itu yaitu harga jual para pesaing selain kedua aspek tersebut tentunya yang perlu di perhatikan yaitu kualitas bahan baku yang harus di pertahankan demi memuaskan para konsumen. Di sisi lain tentunya penjualan harus dapat memberikan keuntungan yang cukup signifikan, sehingga kegiatan usaha dapat terus berjalan dan berkembang.

2. Berdasarkan Analisis Menu Engineering yang telah dilakukan peneliti di Garden Coffe Authentic dengan mengklasifikasikan item – item menu yang terdapat di *food menu* Garden Coffee Authentic kedalam kategori sebagai berikut :

- a. *Light meals*
 - 1) Kategori *Star* sebanyak dua (2) item menu.
 - 2) Kategori *Puzzles* sebanyak satu (1) item menu.
 - 3) Kategori *Plow Horse* sebanyak tiga (3) item menu.
 - 4) Kategori *Dog* sebanyak dua (2) item menu.
- b. *Spaghetti*
 - 1) Kategori *Star* sebanyak satu (1) item menu.
 - 2) Kategori *Plow Horse* sebanyak dua (2) item menu.
- c. *Noodles*
 - 1) Kategori *Star* sebanyak dua (2) item menu.
 - 2) Kategori *Plow Horse* sebanyak dua (2) item menu.

5.2 Saran

Setelah peneliti melakukan penelitian dan analisis berdasarkan kesimpulan penelitian, peneliti merumuskan beberapa saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya pihak manajemen Garden Coffee Authentic melakukan evaluasi menu dengan menggunakan *menu engineering* minimal setiap 6 bulan sekali, sehingga pihak manajemen dapat melakukan tindakan terhadap item menu yang masuk kedalam kategori *puzzle*, *plow horse* dan juga *dog*.
2. Pengevaluasian pada *menu* kategori *plow horse* dengan mempertahankan menu makanan sesuai dengan *standar recipe*, melakukan penekanan biaya produksi dengan mencari *supplier* bahan baku yang paling murah, menaikkan harga jual secara bertahap jika permintaan terus meningkat, sehingga item menu yang ada di kategori ini dapat meningkat ke kategori *star*, mengurangi porsi makanan.
3. Pengevaluasian pada *menu* kategori *dog* dengan mengganti nama *menu* dengan nama yang lebih menarik pelanggan, menghapus *menu* untuk mengurangi beban biaya, mengganti *menu* dengan *menu* yang lebih menarik.
4. Sebaiknya pihak manajemen Garden Coffee Authentic dapat meningkatkan harga jual secara perlahan dan melihat harga pesaing agar usaha dapat memperoleh keuntungan, selain menaikkan harga jual, disarankan untuk

memperhatikan biaya bahan baku produksi dengan mencari supplier yang lebih murah atau melakukan negosiasi dengan supplier agar mendapatkan diskon dan menghindari terlalu sering melakukan pemesanan kecil.

5. *Standarisasi food cost* yang digunakan sebaiknya di teliti kembali oleh pihak manajemen dengan memperbaiki dengan seksama agar *food cost* sesuai dengan *standard food cost* yang telah ditetapkan.