

PENERAPAN TEKNIK *MENU ENGINEERING* DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN DAN KEUNTUNGAN PADA HOTEL SWISSBELL HARBOURBAYBATAM

Reagan Ferdinand, Eryd Saputra

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

The objective of this research is to investigate the application of Menu Engineering techniques in improving sales and profits at Swiss-Bell Harbourbay Batam Hotel. The research employs a qualitative methodology, utilizing data collection techniques such as interviews, observations, and strategic analysis using menu engineering. The menu analysis, conducted through menu engineering, revealed a total of 61 food items at Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam, categorized into stars, puzzles, plowhorses, and dogs. Among these, 15 food items fall under the stars classification, constituting 25% of the total menu items. The stars category represents a blend of high menu variety and the highest contribution margin, featuring food items from the Swiss Café. Furthermore, the dogs classification comprises 28 menu items, constituting 46% of the total, indicating the highest quantity among all categories.

Keywords: Menu Engineering, Food, Hotel

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Penerapan Teknik *Menu Engineering* Dalam Meningkatkan Penjualan Dan Keuntungan Pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data dilakukandengan wawancara, observasi dan Teknik analisis strategi menggunakan *menu Engineering*. Hasil analisis menu menggunakan metode rekayasa menu menunjukkan bahwa menu makanan yang terdapat pada Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam total 61 item menu dan dimasukan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentasesebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi dari pada kategori lainnya.

Kata Kunci: Rekayasa Menu, Makanan, Hotel

PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sektor lain di negara penerima wisatawan. Pesatnya pariwisata di Indonesia dari tahun ketahun membuat para pelaku industri menciptakan Industri perhotelan sebagai penunjang pariwisata. Hotel termasuk dalam industri jasa yang menawarkan jasa pelayanan kamar, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Restoran merupakan bagian yang penting di dalam sebuah hotel dapat memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap bagi tamu yang melakukan kegiatan lain di hotel maupun sekitar hotel (Fuadillah, 2019) Menu yang baik dapat dilihat dari kemampuan menu dalam pemberian keuntungan bagi perusahaan dan juga popularitas suatu menu dimata masyarakat.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengukur popularitas dan kemampuan menu dalam memberikan keuntungan bagi suatu perusahaan adalah dengan menggunakan metode *Menu Engineering* atau yang disebut Rekayasa Menu. Dengan dilakukannya rekayasa menu, dapat diketahui indeks popularitas dan margin kontribusi suatu menu sehingga dapat diukur seberapa keuntungan yang didapatkan oleh suatu menu tersebut. (Dwiyan, 2020) Indeks popularitas merupakan perbandingan antara jumlah produk yang terjual sesuai dengan menu yang ada sedangkan margin kontribusi merupakan selisih antara harga jual suatu menu dikurangi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membuat menu tersebut. Setelah diketahui margin kontribusi dan popularitas suatu menu, menu tersebut dapat di klasifikasikan. Klasifikasi menu tersebut adalah *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dog*. (Siti, 2022).

Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam merupakan hotel yang berlokasi strategis dekat dengan Pelabuhan International Harbourbay yang memiliki fasilitas kuliner seperti *The Lobby Longue and Bar*, *Swiss Deli* yang

menyediakan dessert, Red Lotus menyediakan makanan *chinese* dan *Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay* yang menyediakan menu *ala carte* dan *buffet*.

Gambar 1.1 Menu Ala Carte *Café Restaurant*



Gambar diatas merupakan menu Ala Carte yang tersedia di *Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay*. Salah satu tujuan prinsip *Menu engineering* adalah bagaimana memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik. Berdasarkan wawancara yang telah dilaksanakan dengan *Manager Food and Beverages Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam*, evaluasi yang dilakukan oleh pihak *Swiss Café* hanya berfokus kepada popularitas menu sehingga kurang memperhatikan kontribusi keuntungan dari item menu, evaluasi yang ditemukan dalam penyusunan *menu engineering* yang belum efektif. Seperti hasil observasi yang dilakukan di *menu engineering* terdapat banyak menu yang kurang memberikan kontribusi keuntungan yang bagus bagi restoran pada menu *all day dining* di *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam*, namun evaluasi pihak manajemen tidak melakukan penggantian menu atau penghapusan menu sehingga *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam* sehingga dampaknya adalah bahan baku makanan yang rusak dan keuntungan yang diperoleh kurang maksimal karena tidak dapat meminimalisir pengeluaran

Tabel 1.1 5 Food “Star” All Day Dining Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam (Juni, Juli, September 2023)

Jenis Makanan	Jumlah Porsi
<i>Grilled Boneless Chicken Leg</i>	89
<i>Grilled Norwegian Salmon</i>	124
<i>Sunday Dimsum Brunch Adult</i>	597
<i>Kampung Fried Rice</i>	80
<i>Steamed Whole Fish</i>	76

Sumber: *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam*

Berdasarkan tabel 1.1 diatas diketahui 5 menu star yang terdapat di *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam*. Penerapan *menu engineering* di *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam* penting dilakukan agar dapat membantu manajemen untuk mengetahui pembelian bahan baku makanan. Berikut terdapat 66 menu a la carte di *Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam* yang dibagi menjadi 4 bagian yaitu *soup & salad*, *main course*, *pizza & pasta*, dan *sweet & dessert*. Susunan menu dapat diperbaiki agar diperoleh menu yang lebih yaitu suatu produk akan mengalami masa *product development*, *introduction*, *growth*, *maturity* yang akhirnya tidak dapat berkembang lagi dan bisa dilupakan atau *decline*. Melakukan evaluasi menu secara rutin maka produk yang tidak berkembang (*decline*) dapat dikurangi dan akan menghasilkan menu yang lebih baik dan juga dapat meningkatkan keuntungan penjualan *food and beverages* di industri Hotel.

BAHAN DAN METODE

Pada perencanaan sebuah penelitian desain menjadi aspek penting yang harus diperhatikan. Desain penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menitikberatkan pada pendeskripsian keadaan sifat atau nilai dari suatu objek atau program. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif dan dengan pendekatan metode analisa *menu engineering*. Analisis deskriptif adalah analisis yang mempunyai tujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan tentang subjek dari penelitian berdasarkan data variabel yang didapat dari kelompok subjek tertentu. (Sugiyono, 2016). Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh dari observasi dan hasil wawancara langsung dengan *Manager Food and Beverages Swiss Café Restaurant Hotel Swiss-bell Harbourbay Batam*. Data Sekunder data *keuangan*, SOP mengenai pengelolaan management, struktur organisasi dan sebagainya. Teknik pengumpulan data merupakan cara untuk mengumpulkan data yang digunakan dalam penelitian (Sugiyono, 2011) adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Tahapan Analisa meliputi:1. pengumpulan data, 2. reduksi data, 3. penyajian data, 4. penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode rekayasa menu (*menu Engineering*) terdiri dari 12 (dua belas) langkah) yang dibagi lagi kedalam tiga tahapan yaitu Tahap I Menentukan Menu Mix (Tingkat Popularitas), Tahap II Menentukan *Contribution Margin* (Tingkat Keuntungan), Tahap III Keputusan dan Klasifikasi Menu. Langkah kedua belas klasifikasi tersebut terdiri dari 4 bagian yaitu, star (margin kontribusi *high* dan tingkat popularitas *high*), *plowhorse* (margin kontribusi low dan

tingkat popularitas *high*), *puzzle* (margin kontribusi *high* dan tingkat popularitas *low*) dan *dog* (margin kontribusi *low* dan tingkat popularitas *low*). Berikut tabel hasil klasifikasi menu di Swiss-Café Swiss-bell Harbourbay Batam:

STAR	PLOWHORSE
Smoked Salmon Salad, Chicken Caesar Salad, Nasi Goreng Buntut Balado, Sup Ayam Kampung, Rendang Minang, Oxtail Soup, Iga Bakar, Tom Yam Goong, Flame Beef Burger, Fish & Chips, Ham & Salami Pizza, Grilled Norwegian Salmon, Grilled Boneless Chicken Leg, Grilled Beef Tenderloin, Grilled Beef Sirloin	Healthy Garden Salad, Mushroom Cream Soup, Kampong Fried Rice, Salted Fried Rice, Chicken satay, SotoBetawi, Sup Iga, Garlic Chicken, Kwetiao Goreng, Crispy Chicken Burger, Ham & Cheese Sandwich, Spicy Tuna Melt Sandwich, Spaghetti Aglio Olio, Seasonal Fruit Platter, French fries
PUZZLE	DOG
Rendang Pizza, Sweet & Sour Chicken (M), 7zechuan Chicken (M)	Stir-Fried Mix Vegetables, Gado-gado, Seafood Fried Rice, Seafood Fried Noodles, Ayam Bakar Sambal Matah, Fuyung Hai, Bakmi Goreng, Bihun, Godog Seafood, Steak Sandwich, Spaghetti Carbonara, Spaghetti, Bolognaise, Spaghetti Marinara, Fettucine Bolognaise, Beef Lasagna, Chicken Alfredo, Margherita Pizza, Chocolate Lava Cake, Tiramisu, Cheese Cake, Kluay Kek, Churros, Apple Normandy, Nachos, Cheesy Bacon Fries, Butter Milk Prawn, Fried wheat Noodles, Sweet & Sour Chicken (S), Szechuan Chicken (S)

Distribusi Frekuensi Klasifikasi Menu

Klasifikasi Menu	Frekuensi	Persentase
<i>Star</i>	15	25%
<i>Plowhorse</i>	15	25%
<i>Dog</i>	28	46%
<i>Puzzle</i>	3	5%
TOTAL	61	100%

Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café selanjutnya di analisis dengan metode *menu engineering* dengan total 61 item menu dan dimasukkan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil

dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya. Item menu pada klasifikasi kategori *dogs* miliki bauran menu terendah dengan margin kontribusi terendah, sehingga menu ini memiliki tingkat penjualan yang rendah dengan keuntungan sedikit.

KESIMPULAN

Dalam meningkatkan penjualan dan keuntungan pada Swiss Café Hotel Swissbell Harbourbay Batam penelitian ini menggunakan metode Rekayasa Menu atau *menu engineering* dan hasil wawancara yang dilakukan menunjukkan bahwa menu makanan yang terdapat pada Swiss-Café Swiss-Bell Harbourbay Batam total 61 item menu dan dimasukkan ke dalam beberapa kategori yaitu *stars*, *puzzles*, *plowhorses*, dan *dogs*. Hasil dari menu makanan yang berjumlah 61 item terdapat 15 item menu makanan pada klasifikasi *stars* dan memiliki presentase sebesar 25%. Kategori *stars* merupakan bauran menu dan margin kontribusi tertinggi, Menu makanan yang terdapat pada Swiss Café. Selanjutnya item menu pada klasifikasi *dogs* terdapat 28 item menu dan memiliki presentase sebesar 46% yang merupakan kategori tersebut memiliki jumlah yang tertinggi daripada kategori lainnya. Item menu pada klasifikasi kategori *dogs* miliki bauran menu terendah dengan margin kontribusi terendah, dengan hasil wawancara akan melakukan upaya-upaya pergantian menu agar meningkatkan penjualan di restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I. (2020). The Application of Menu engineering Technique In Determining MArketing Strategy at The Den Of Kalaha Restaurant Jakarta. *Journal of Business and Entrepreneurship*, 8(1), 18–39.
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Diayudha, L. (2020). Industri Perhotelan Di Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19: Analisis Deskriptif. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and*

- Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*,3(1).
<https://doi.org/10.30813/fame.v3i1.2166>
- Dwiyani, D. (2020). Pengaruh Penerapan Rekaya Menu Terhadap Tingkat Penjualan di Restoran Epice Hotel Alila Solo. *Pariwisata*,2(144), 789–901.
- Fuadillah, E. A. (2019). Restaurant Revenue Management (studi Kasus Restoran XX Ngalian Semarang. *Jurnal Teknik*, 1–10.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Nyoman, W. N. (2020). Analisis Marjin Kontribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Di Sugar and Spice Restaurant Pada Aston Kuta Hotel *Pariwisata*. <http://repo.unr.ac.id/id/eprint/209%0Ahttp://repo.unr.ac.id/209/2/NiNyomanWardani.pdf>
- Ramadhani, A. F., & Asnur, L. (2021). Penerapan Menu Engineering dalam Penetapan Profitabilitas Menu A'la Carte. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, 5(3), 488.
<https://doi.org/10.23887/jppsh.v5i3.3463>
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A'la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Siti, M. H. (2022). Penerapan Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering) Untuk Menentukan Klasifikasi Menu Item Pada Sejalan Coffehouse Kabupaten solok.
<http://eprints.umsb.ac.id/648/%0Ahttp://eprints.umsb.ac.id/648/1/%28181000293302014%29SitiMirzaHanafiah%281%29.pdf>
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif (Kualitatif). Alfabeta.
- Surya, I. K., Jaya, A., Lukitasari, R., & Damayanti, S. (2022). Strategi Meningkatkan Penjualan Makanan Melalui Analisis Menu Engineering Di Dome Garden Cafe. *TOURISM: Jurnal Travel ...*,5(2),53–63
<http://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/view/893%0Ahttp://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/download/893/436>
- Tatik Sriwulandari, & Ramadhani, H. (2022). Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. *Bogor Hospitality Journal*, 5(2).
<https://doi.org/10.55882/bhj.v5i2.23>
- Wahyu, F., & Estrada, A. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji Saat Theme Night Dinner Pada the Square Restaurant di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1–11.
- Wahyuningsih, T., & Pratiwi, T. Y. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 2(November), 1–12.