

## ANALISA MENU ENGINEERING “BEVERAGE” DI MOMOO JUICE BAR & COFFEE WINDSDOR KOTA BATAM

\*Jeheil Lontaan<sup>1</sup>

\*Alumni Jurusan Manajemen Tata Hidangan. Politeik Pariwisata Batam  
jeheil@btp.ac.id

\*\*Dalami<sup>2</sup>, Wahyudi Ilham<sup>3</sup>, Syailendra Reza Irwansyah Rezeki<sup>4</sup>

\*\*Dosen Prodi Manajemen Tata Hidangan. Politeik Pariwisata Batam<sup>2,3,4</sup>  
[dailami.muslim@gmail.com](mailto:dailami.muslim@gmail.com)<sup>2</sup>, [ilham@btp.ac.id](mailto:ilham@btp.ac.id)<sup>3</sup>, [syailendra@btp.ac.id](mailto:syailendra@btp.ac.id)<sup>4</sup>

### ABSTRAK

Sebuah usaha *food and beverage* membutuhkan sebuah produk untuk dijual yaitu sebuah menu, sebuah menu perlu dilakukan evaluasi secara periode untuk mengetahui menu tersebut mengalami peningkatan atau penurunan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan dan kepopuleran sebuah menu dengan menggunakan teori *Menu Engineering* dan pengolahan data dengan data kualitatif sebagai pendukung. Teori *Menu Engineering* menggunakan 2 teknik yaitu *Menu Mix* dan *Contribution Margin*. Penelitian ini memberikan hasil dari 81 menu minuman yang ditawarkan oleh *MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor*, terdapat 28 menu atau 34,57% pada kategori *star*, 13 menu atau 16,05% pada kategori *plowhorse*, 21 menu atau 25,93% pada kategori *puzzle*, dan 19 menu atau 23,46% pada kategori *dog*. Evaluasi menu sesuai dengan klasifikasi sangat disarankan kepada pihak manajemen untuk meningkatkan profitabilitas usaha.

**Kata Kunci:** Menu Mix, Contribution Margin, Menu Engineering

### ABSTRACT

*A food and beverage business requires a product to sell, namely a menu, a menu needs to be evaluated periodically to find out if the menu has increased or decreased. This study aims to determine the advantages and popularity of a menu using Menu Engineering theory and data processing with qualitative data as support. Menu Engineering theory uses 2 techniques, namely Menu Mix and Contribution Margin. This study provides results from 81 drink menus offered by MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor, there are 28 menus or 34.57% in the star category, 13 menus or 16.05% in the plowhorse category, 21 menus or 25.93% in the category puzzle, and 19 menus or 23.46% in the dog category. Evaluation of the menu according to the classification is highly recommended to the management to increase business profitability.*

**Keyword:** Menu Mix, Contribution Margin, Menu Engineering

### PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan masalah sosial, politik, ekonomi, pengetahuan, kebudayaan, kesehatan dan lain sebagainya yang bertujuan untuk pengembangan dan pembangunan yang menyejahterakan masyarakat maupun negara. Pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan di luar tempat dimana mereka biasanya hidup dan bekerja, dan kegiatan-kegiatan mereka selama tinggal di tempat tujuan itu (Soekadijo 2000 : 3). Semakin berkembangnya daerah tujuan wisata, terdapat pula makanan dan minuman khas yang disajikan di beberapa *restaurant* ataupun *café* demi melengkapi kebutuhan wisatawan. Perkembangan pariwisata Batam dalam sektor industri *food and beverage* sudah mulai berkembang.

Merekomendasikan sebuah proses integrasi, kolaborasi, strategi dan alat (tool) pemberdayaan komunitas dalam pembangunan ekonomi,

pengembangan dan pemasaran sumber daya lokal dan budaya komunitas (Prihatno dan Ali Hasan, 2016; Martin, Morales, and Sinclair, 2008). Artinya mobilisasi pembangunan pariwisata itu diinisiasi oleh masyarakat, dilaksanakan oleh masyarakat dan untuk masyarakat mulai dari proses perencanaan, pengordinasian, pelaksanaan, pengendalian dan evaluasi manfaat ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan dalam upaya menciptakan lapangan kerja dan memberikan stimulus pada pertumbuhan ekonomi di desanya. Prinsip penerapannya adalah kerjasama stakeholders akan menentukan keberlanjutan pengembangan ekonomi lokal. (Ridwan, 2020)

Perkembangan ini mulai munculnya *restaurant*, *café*, dan *coffee shop*. Definisi *restaurant* adalah tempat untuk makan dan minum, dimana tamu-tamu yang mendatangi sebuah *restaurant* memiliki salah satu maksud untuk menghabiskan uang, bersosialisasi dengan teman dan mungkin untuk bertemu rekan bisnis kerjanya. Menurut Walker

dan Lumberg (2001:4) “*Restaurants are one of the primary ways we fill our bodies, occupy our social lives, spend our money, learn about the world and conduct business*”. Berdasarkan pernyataan di atas, bahwa *restaurant* merupakan sumber untuk mencari laba atau keuntungan dengan memberikan pelayanan makanan minuman yang baik, dan meyakinkan para tamu untuk dapat menghabiskan uangnya di *restaurant* yang ditujukan.

*Café* atau kafe dalam bahasa Indonesia memiliki arti tempat untuk makan dan minum cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi (Indrayana, 2006:32). Arti lain *café* dan *coffee shop* adalah tempat yang memiliki atmosfer atau suasana yang lebih santai dan nyaman, adanya transaksi jual beli antara penjual dan pembeli, bukan hanya memberikan sebuah produk tetapi juga memberikan jasa pelayanan terhadap pelanggan tersebut.

Seperti yang kita ketahui, restoran atau kafe saat ini sudah banyak berkembang dari segi pelayanan dan produk. Produk memiliki peranan yang penting sebagai gambaran tentang menu di restoran tersebut, karena menu dapat menjelaskan mengenai pelayanan yang digunakan dan jenis produk yang akan dijual. Menu adalah media untuk mempresentasikan makanan dan minuman yang dijual oleh restoran. Sebuah menu terdapat daftar makanan dan minuman yang disertai dengan harga dan penjelasan secara singkat tentang cara pengolahannya yang disajikan untuk yang datang ke restoran. “Menu adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu untuk memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesan” (Suwena & Widyatmaja, 2017)

Sebuah menu harus merepresentasikan tema dan konsep dari restoran tersebut. Dalam proses pembuatan menu harus memiliki 2 aspek, yaitu memiliki tingkat popularitas tinggi dan profitabilitas tinggi. Dalam mengevaluasi tingkat popularitas dan profitabilitas dibutuhkan kegiatan *menu engineering*.

*Menu engineering* memperlihatkan bagaimana tingkat popularitas suatu item yang berada dalam menu. Sesuai teori marketing yang sudah diungkapkan bahwa sebuah produk serta selera merupakan suatu yang berubah-ubah dan harus dicermati dengan baik. *Menu engineering* juga dapat membantu untuk meminimalisir kemungkinan pemborosan bahan baku yang dapat menyebabkan kerugian bagi restoran.

Proyek akhir ini, penulis melakukan penelitian di sebuah kafe di kota Batam. Kafe minimalis bernama *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam, sudah berdiri sejak tahun 2019. Kafe ini memberikan beragam macam produk minuman dan makanan dengan jumlah total menu sebanyak 112 item yang terdiri dari 81 (72%) item minuman dan 31 (28%) item makanan dikarenakan *MoMoo*

*Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam lebih memfokuskan pada penjualan produk minuman maka penulis memilih melakukan penelitian pada produk minuman. Produk minuman di kafe tersebut memiliki beberapa jenis kategori. Berikut adalah tabel kategori menu minuman di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam.

**Tabel 1.1 Jenis Kategori Minuman dan jumlah item di MoMoo Juice Bar & Coffee**

No	Jenis Kategori	Jumlah Item
1	<i>Juice</i>	13
2	<i>Protein Shakes</i>	6
3	<i>Spirulina Series</i>	5
4	<i>Milk Series</i>	11
5	<i>Coffee</i>	20
6	<i>Tea</i>	22
7	<i>Limited Series</i>	2
8	<i>Other Drinks</i>	2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Dari tabel 1.1 menyajikan data jumlah item dari kategori minuman dan total sebanyak 81 menu minuman yang tersedia dalam menu *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam.

Beberapa kesempatan penulis melakukan observasi secara langsung di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam terdapat menu yang sangat populer di kalangan tamu-tamu yang datang, namun tidak memberikan profit yang besar dan ada beberapa menu minuman yang memiliki tingkat profitabilitas yang lumayan tinggi, namun tidak memiliki banyak penjualan dibandingkan dengan menu-menu yang memiliki profitabilitas yang rendah, sehingga penulis menduga perlu adanya tinjauan kembali tentang menu yang tidak mengalami kenaikan yang tinggi dan pergantian menu yang hanya dilihat dari nilai kepopuleritasnya saja tanpa melihat *contribution margin*. Berikut adalah tabel perbandingan menu yang memiliki jumlah penjualan tertinggi dan terendah di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam Periode Juli – September 2022 :

**Tabel 1.2 Tabel Perbandingan Jumlah Item Penjualan Tertinggi dan Terendah Periode Juli – September 2022**

No	Jenis item Tertinggi	Jumlah Terjual	Jenis item Terendah	Jumlah Terjual
1	<i>Chocolate</i>	307	<i>Raspresso Crème Brulee</i>	1
2	<i>Mango</i>	227	<i>Doctor's Order</i>	1
3	<i>Latte</i>	150	<i>Ristretto</i>	2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.2 menjelaskan perbandingan item menu minuman dengan jumlah penjualan tertinggi dan item minuman penjualan terendah dalam periode Juli – September 2021 di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor Kota Batam*.

*Menu engineering* sangat membantu kafe ini dalam penyusunan menu yang baik untuk mengurangi penurunan penjual dan pemborosan bahan baku yang mengakibatkan peningkatan bahan baku dan mengakibatkan kerugian. Setelah melakukan wawancara dengan pihak manajemen penulis dapat menyimpulkan setelah berdiri dalam waktu satu tahun sembilan bulan, metode *menu engineering* belum pernah diterapkan dalam pengembangan menu di kafe tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor Kota Batam Windsor Kota Batam*.

Dengan adanya metode *Menu Engineering* tentu di harapkan dapat menganalisa menu minuman dan mengambil langkah yang tepat dan efisien dalam meningkatkan penjualan dan profitabilitas. Penulis tertarik untuk mengangkat judul yaitu "Analisa Menu *Engineering Beverage* di *Mommo Juice Bar And Coffee Windsor Kota Batam*".

## METODOLOGI

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penulisan proposal proyek akhir ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Menurut Sugiyono (2005) metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*); dimana penulis adalah sebagai instrumen kunci, dan data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif bersifat lebih menekankan makna daripada generalisasi. Dalam penelitian deskriptif penulis mendeskripsikan apa yang dilihat, didengar dan dirasakan dan ditanyakan. (Sugiyono, 2013)

### A. Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu Penelitian, penulis melakukan observasi dan wawancara informan di *MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor kota Batam*, penelitian dilaksanakan mulai Oktober 2021 hingga November 2021. Lokasi penelitian bertempat di Jl. Imam Bondjol Komp. Windsor Central Jl. Pembangunan No.16, Lubuk Baja Kota yang bernama "*MoMoo Juice Bar & Coffee*".

### B. Teknik Sampling

Dalam penelitian ini informan yang memberikan informasi adalah bapak Agung Prima Dendy selaku manajer operasional dari *MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor Kota Batam*.

### C. Sumber Data

#### 1. Data Primer

Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2013) Semua data yang di dapat langsung dari narasumber yang berkaitan dengan survey dan wawancara. Data-data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan manajer *MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor Nagoya Batam*

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada penulis, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen(Sugiyono, 2013). Data-data yang diperoleh dari eksternal perusahaan, berupa berbagai literatur, materi perkuliahan, internet dan artikel-artikel yang didapat dari jurnal sebagai dasar pembahasan penelitian ini.

## D. Teknik Pengumpulan Data

### 1. Observasi Langsung

Menurut Widoyoko (2014) observasi merupakan "pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian". Dalam penelitian ini, penulis melakukan observasi dengan melakukan pengamatan langsung di lokasi penelitian untuk lebih memahami penerapan analisa *menu engineering*. (Sugiyono, 2013)

### 2. Wawancara

Wawancara adalah proses memperoleh keterangan atau informasi dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan narasumber. Ciri utama dari wawancara adalah kontak langsung dengan tatap muka antara pencari informasi dan sumber informasi. Penulis melakukan teknik ini untuk mewawancarai manajer operasional bapak Agung Prima Dendy dan staff Bar yang bernama Andi.

### 3. Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Menurut Nasution (2003:26): "Dokumentasi adalah mengumpulkan data dengan cara mengalir atau mengambil data-data dari catatan, dokumentasi administrasi yang sesuai dengan masalah yang diteliti." Dalam hal ini dokumentasi diperoleh melalui dokumen-dokumen atau arsip-arsip dari lembaga yang diteliti. (Sugiyono, 2013)

## E. Teknik Analisa Data

Untuk mendukung agar analisa *Menu Engineering* dapat dilakukan dengan benar ada 6 langkah yang harus diterapkan dalam mengolah data-data yang ada, antara lain:

### 1. *Menu Item Analysis*

Analisa ini dilakukan untuk mengevaluasi seluruh menu yang dapat menganalisa masing-masing item yang ada dalam produk tersebut. Data yang di perlukan untuk melakukan analisa antara lain adalah jumlah penjualan menu, daftar menu yang dijual dan *popularity index*.

Rumus *Popularity Index*:

$$Popularity\ Index = \frac{100\%}{Number\ of\ Menu\ Items} \times 70\%$$

2. *Menu Mix Analysis*

Analisa *menu mix* berfungsi untuk mengklasifikasikan menu-menu yang ada berdasarkan popularitas dan *contribution margin* terhadap perusahaan dengan menghitung MM % dan *Average Contribution Margin*. Dalam *Average contribution margin* harus mencari *contribution margin* dari menu, *food cost* dari tiap menu, harga jual produk. Dibawah adalah rumus dari *menu mix analysis* dan *contribution margin* :

Rumus dari *Menu Mix*

$$MM\% = \frac{Menu\ item\ sales}{Total\ number\ sold\ (all\ items)} \times 100\%$$

Rumus *Contribution Margin*

$$Contribution\ Margin = Total\ Revenue - Total$$

Rumus *Average Contribution Margin*

$$Average\ Contribution\ Margin = \frac{Total\ Contribution\ Margin}{Total\ number\ sold}$$

Suatu menu dapat dikatakan menguntungkan jika *contribution margin* item tersebut lebih besar daripada *average contribution margin*. Setelah dianalisa menu-menu tersebut dikelompokkan ke dalam kelas *Star*, *Puzzle*, *Plowhorse*, *Dog*.

Tabel 3.1 *Menu Item Classification*

<i>Menu Item Classification</i>		
<i>MM% Categories</i>	<i>CM Categories</i>	<i>Classification</i>
<i>High</i>	<i>High</i>	<i>Star</i>
<i>High</i>	<i>Low</i>	<i>Plowhorse</i>
<i>Low</i>	<i>High</i>	<i>Puzzle</i>
<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog</i>

Untuk mencari *high* atau *low* dari MM% *categories* sebagai berikut:

- a) MM% Tinggi  $\geq$  *Popularity Index* = *High*
  - b) MM% Rendah  $<$  *Popularity Index* = *Low*
- Untuk mencari *high* atau *low* dari *CM categories* sebagai berikut:

- a) *Contribution Margin* tinggi  $\geq$  *Average Contribution Margin* = *HIGH*
- b) *Contribution Margin* rendah  $<$  *Average Contribution Margin* = *LOW*

3. *Menu Engineering Summary*

*Menu Engineering Summary* adalah hasil rangkuman dari total, rata-rata, harga terendah, harga tertinggi dari pendapatan, *food cost*, *contribution margin*, *demand factor* dan juga *food cost percentage* dari seluruh menu yang akan dianalisa.

4. *Menu Engineering Worksheet*

*Menu Engineering Worksheet* adalah analisa dari semua tahap-tahap analisa data terhadap menu yang telah dianalisa, dari *Menu Engineering Worksheet* dapat diketahui informasi yang lengkap tentang *menu engineering* dari setiap menu item.

5. *Four Box Analysis*

Setelah data-data yang sudah di analisa maka langkah selanjutnya adalah melakukan pengelompokkan data tersebut ke dalam *four box analysis*. Data biasanya diambil dari *menu mix analysis* ataupun dari *menu engineering worksheet*. Setiap menu yang telah di analisa di kategorikan berdasarkan kelasnya masing-masing untuk memudahkan dalam membaca kategori dari setiap menu yang sudah di analisa

6. *Menu Engineering Graph*

Pembuatan grafik dalam *menu engineering* berfungsi untuk memudahkan melihat menu yang sudah di analisa dalam bentuk grafik, melihat posisi menu dengan lebih jelas, serta lebih mudah melihat *trend* dari tiap menu yang telah diposisikan dalam grafik tersebut.

PEMBAHASAN

A. Hasil Pembahasan

Hasil setelah melakukan analisa data, penulis mendapatkan pembahasan rumusan masalah pertama yaitu penerapan *menu engineering* di MoMoo Juice Bar & Coffee Windsor Kota Batam yaitu belum adanya penerapan *menu engineering* yang sebagaimana mestinya, dari 81 menu minuman di MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor memiliki beberapa menu yang tingkat penjualan tinggi tapi mendatangkan profit kecil dan juga sebaliknya beberapa menu yang tingkat penjualan rendah tapi mendatangkan profit besar bahkan ada beberapa menu yang tingkat penjualan rendah dan memiliki profit kecil. Berikut hasil setelah melakukan 6 teknik analisa berdasarkan kategori minuman di MoMoo Juice Bar and Coffee Windsor periode

Juli – September 2021:

1. Kategori *Juice*

Pada kategori menu minuman *Juice* terdiri dari 13 *item* menu, setelah dengan *Popularity Index* sebesar 5,4% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 19.226,97. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : Watermelon (12,70%, Rp 22.018), Strawberry (7,93%, Rp 19.650), Guava (5,59%, Rp 21.328), Dragon Fruit (5,71%, Rp 19.948).
- b. Kategori *Plowhorse*: Mango (26,46%, Rp 19.086), Orange (16,78%, Rp 15.361), Apple (6,53%, Rp 16.843).
- c. Kategori *Puzzle* : Pineapple (4,78%, Rp 22.018), Berryana (3,15%, Rp 22.902), Honeydew (2,91%, Rp 20.811), Papaya (0,35%, Rp 22.018).
- d. Kategori *Dog* : Terong Belanda (3,96%, Rp 19.086), Banana (3,15%, Rp 19.086).

2. Kategori *Protein Shakes*

Pada kategori menu minuman *Protein Shakes* terdiri dari 6 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 11,7% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 38.215,67. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : Choco Bananut (40%, Rp 41.050), Tropical Breeze (16,67%, Rp 38.890).
- b. Kategori *Plowhorse* : Oatmeal (20%, Rp 37.075).
- c. Kategori *Puzzle* : -
- d. Kategori *Dog* : PB & B (10%, Rp 33.060), Strawberry Banana (10%, Rp 35.390), Doctor's Order (3,33%, Rp 31,620).

3. Kategori *Spirulina Series*

Pada kategori menu minuman *Spirulina Series* terdiri dari 5 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 14% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 22.373,31. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : The Detox (51,65%, Rp 23.396).
- b. Kategori *Plowhorse* : Spinach Pineapple Bananza (37,36%, Rp 17.713).
- c. Kategori *Puzzle* : Green Tropics (5,49%, Rp 32.193), Sparkling Spirulina (3,3%, Rp 29.662), Tropical Booster (2,2%, Rp 42.083).
- d. Kategori *Dog* : -

4. Kategori *Milk Series*

Pada kategori menu minuman *Milk Series* terdiri dari 11 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 6,4% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 18.649,50. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : Chocolate (33,52%, Rp 18.765), Strawberry Milk (11,46%, Rp 20.001), Nutella (9,93%, Rp 19.679), Choco Moo (8,95%, Rp 22.088), Green Tea (6,66%, Rp 28.592).
- b. Kategori *Plowhorse* : Vanilla (8,52%, Rp 12.640), Hazelnut (7,42%, Rp 12.640), Caramel (6,44%, Rp 12.640).
- c. Kategori *Puzzle* : Blueberry milk (5,57%, Rp 20.263), Green tea with Red Bean (0,22%, Rp 31.000).
- d. Kategori *Dog* : London Fog (1,31%, Rp 15.771).

5. Kategori *Coffee*

Pada kategori menu minuman *Coffee* terdiri dari 20 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 3,5% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 19.046,30. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : Latte (13,89%, Rp 22.424), Cappuccino (13,06%, Rp 21.441), Caramel Latte (11,02%, Rp 19.708), Pemersatu Bangsa (9,54%, Rp 19.379), Vanilla Late (6,11%, Rp 19.708), Hazelnut Latte (6,11%, Rp 19.708).
- b. Kategori *Plowhorse* : Eskimo (13,61%, Rp 15.032), Americano (13,15%, Rp 14.918).
- c. Kategori *Puzzle* : V60 (2,5%, Rp 23.032), Semanis Kamu (2,22%, Rp 20.473), Mochacino (1,02%, Rp 27.421), Flat White (0,93%, Rp 21.672), Cappuccino Crème Brulee (0,83%, Rp 27.003), Cappuccino Granola (0,74%, Rp 22.332).
- d. Kategori *Dog* : Espresso (2,5%, Rp 15.038), Affogato (1,11%, Rp 17.798), Espresso Macchiato (0,65%, Rp 14.308), Piccolo (0,83%, Rp 13.915), Ristretto (0,19%, Rp 7.086), Spiked Cendol (0%, Rp 16.781).

6. Kategori *Tea*

Pada kategori menu minuman *Tea* terdiri dari 22 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 3,2% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 15.279,45. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:

- a. Kategori *Star* : British Breakfast (5,84%, Rp 15.655), Earl Grey Lavender (7,30%, Rp 15.655), Coba cobana (10,95%, Rp 15.655), Lemon Ginger Mint (3,65%, Rp 15.655), Mogambo (7,30%, Rp 15.655), Marrakesh Mint (10,95%, Rp 15.655), Chamomile Dream (3,65%, Rp 15.655), Pearl of Orient (3,65%, Rp 15.655).
  - b. Kategori *Plowhorse*: Earl Grey (5,84%, Rp 14.605), Ume-ume (4,38%, Rp 14.605), Momotaro (10,95%, Rp 14.605) Kyo Breakfast (3,65%, Rp 14.605), Xoxolat Hojicha (3,65%, Rp 14.605), Milky Popcron (3,65%, Rp 14.605).
  - c. Kategori *Puzzle* : Cantessa Grey (2,92%, Rp 15.655), Osmanthus Sencha (1,46%, Rp 15.655), Nymph or the Nite (0,73%, Rp 15.655), Straits Chai (1,46%, Rp 14.605), Hanami (1,46%, Rp 15.655), White Gingerlily (2,92%, Rp 15.655).
  - d. Kategori *Dog* : Koku Yuzukukicha (2,19%, Rp 14.605), Melona Manupuku (1,46%, Rp 14.605).
7. Kategori *Limited Series*  
 Pada kategori menu minuman *Limited Series* terdiri dari 2 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 35% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 25.560. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:
- a. Kategori *Star* : Cherry Berry Mallow (83,33%, Rp 25.600).
  - b. Kategori *Plowhorse* : -
  - c. Kategori *Puzzle* : -
  - d. Kategori *Dog* : Raspresso Crème Brulee (16,67%, Rp 25.360).
8. Kategori *Other Drink*  
 Pada kategori menu minuman *Other Drink* terdiri dari 2 *item* menu, dengan *Popularity Index* sebesar 35% dan *Average Contribution Margin* sebesar Rp 25.283,38. Berikut menu berdasarkan *menu item classification*, *menu mix* dan *contribution margin*:
- a. Kategori *Star* : Wedang MoMoo (75%, Rp 27.176).
  - b. Kategori *Plowhorse* : -
  - c. Kategori *Puzzle* : -
  - d. Kategori *Dog* : Wedang Uwuh (25%, Rp 19.605).
- Setelah menganalisa data menu minuman yang ada di MoMoo *Juice Bar and Coffee Windsor* akan lebih baik apabila menerapkan strategi analisa *menu engineering*, analisa ini juga menjelaskan rumusan masalah kedua yaitu strategi apa

yang dapat dilakukan oleh pihak manajemen MoMoo *Juice Bar & Coffee Windsor* Kota Batam setelah melakukan analisa *menu engineering* dan akan lebih berguna jika analisa penulis dikelola dengan baik hasil. Adapun beberapa strategi hasil analisa penulis untuk mengelola menu tersebut berdasarkan kategori *star*, *plowhorse*, *puzzle*, dan *dog*, yaitu:

#### 1. Mengelola *Star*

Menu *Star* adalah kategori menu minuman yang populer dan menguntungkan. Kategori ini memiliki beberapa tindakan sebagai berikut:

- a. Menu minuman dikelola dengan baik dan menjaga kualitas produk.
- b. Melakukan perubahan harga dengan cara bertahap dan tidak signifikan yang dapat menambah profit, dengan memantau tingkat peminat menu *star* setelah melakukan perubahan harga.

#### 2. Mengelola *Plowhorse*

Menu *Plowhorse* adalah kategori menu yang populer tetapi memiliki tingkat keuntungan yang rendah. Kategori ini memiliki beberapa tindakan, sebagai berikut:

- a. Menaikkan harga minuman dengan catatan menu tersebut meningkatkan kualitas produk dan menu tersebut memiliki keunikan, seperti menu tersebut hanya terjual di *cafe* tersebut dan sulit ditemukan di pasaran.
- b. Melakukan revisi terhadap bahan baku atau menggabungkan bahan baku dengan menu lain yang memiliki biaya lebih kecil untuk memperkecil harga pokok penjualan setiap menu *plowhorse*.
- c. Melakukan teknik *suggestive selling technique*, teknik memberikan saran atau mempromosikan menu *plowhorse* kepada tamu ketika ingin memesan secara langsung.

#### 3. Mengelola *Puzzle*

Menu *Puzzle* adalah kategori menu yang memiliki keuntungan tinggi tetapi memiliki tingkat popularitas rendah. Kategori ini memiliki beberapa tindakan, sebagai berikut:

- a. Memberikan posisi strategis pada buku menu dan menggunakan *suggestive selling technique*.
- b. Melakukan promosi penggabungan antara menu *plowhorse* dan menu *puzzle* dengan mempertimbangan harga promosi tidak berada dibawah titik *average contribution margin*

setiap kategori menu minuman.

- c. Meningkatkan kualitas produk menjadi lebih layak dengan harga yang sesuai.
  - d. Melakukan pergantian nama dan visual dari menu tersebut dengan menggunakan bahan baku yang sama. Melakukan pergantian nama dapat meningkatkan rasa penasaran seorang tamu ketika melihat ada menu baru di buku menu.
4. Mengelola *Dog*
- Menu *Dog* adalah kategori menu yang memiliki tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang rendah. Tindakan yang dapat diterapkan pada kategori menu *dog*, sebagai berikut:
- a. Melakukan evaluasi terhadap menu *dog*, melakukan modifikasi terhadap menu ini, dengan cara menggabungkan dengan kategori *star* atau *plowhorse*.
  - b. Melakukan promosi paketan yang berisi menu dari kategori *star* dan kategori *dog*.
  - c. Menghapus menu *dog* jika setelah melakukan evaluasi dalam jangka waktu yang ditentukan oleh pihak manajemen tidak mengalami perubahan yang signifikan.

## SIMPULAN

### A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan analisa menu minuman di MoMoo *Juice Bar and Coffee Windsor* dan mengkategorikan ke dalam *four box analysis* sesuai dengan analisa *menu engineering* yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa total keseluruhan *items* menu, kategori *star* memiliki persentase tertinggi, kategori *Puzzle* memiliki persentase kedua tertinggi setelah kategori *star*, kategori *Dog* dengan persentase dibawah kategori *Puzzle*, sementara kategori *Plowhorse* memiliki persentase paling rendah. Berikut *item* menu sesuai kategori *star*, *plowhorse*, *puzzle*, dan *dog*:

Pada menu kategori *Star*, pada kategori ini tingkat keuntungan yang tinggi dan tingkat penjualan yang tinggi. Menu yang terdapat pada kategori *Star* terdapat *Juice* (Watermelon, Strawberry, Guava, Dragon Fruit), *Protein Shakes* (Choco Bananut, Tropical Breeze), *Spirulina Series* (The Detox), *Milk series* (Chocolate, Strawberry Milk, Nutella, Choco Moo, Green Tea), *Coffee* (Latte, Cappuccino, Caramel Latte, Pemersatu Bangsa, Vanilla Late, Hazelnut Latte), *Tea* (British Breakfast, Earl Grey Lavender, Mogambo, Marrakesh Mint, Chamomile Dream, Pearl of Orient, Coba

Cobana, Lemon Ginger Mint), *Limited Series* terdapat Cherry Berry Mallow dan minuman lain seperti Wedang MoMoo.

Pada menu kategori *Plowhorse*, pada kategori ini tingkat keuntungan yang rendah dan tingkat penjualan yang tinggi. Menu yang terdapat pada kategori *plowhorse* terdapat *Juice* (Mango, Orange, Apple), *Protein Shakes* (Oatmeal), *Spirulina Series* (Spinach Pineapple Bananza), *Milk series* (Vanilla, Hazelnut, Caramel), *Coffee* (Eskimo, Americano), *Tea* (Earl Grey, Ume-ume, Momotaro, Kyo Breakfast, Milky Popcorn, Xoxolat Hojicha).

Menu kategori *Puzzle*, pada kategori ini tingkat keuntungan yang tinggi dan tingkat penjualan yang rendah. Menu yang terdapat pada kategori *puzzle* terdapat *Juice* (Pineapple, Berryana, Honeydew, Papaya), *Spirulina Series* (Green Tropics, Sparkling Spirulina, Tropical Booster) *Milk series* (Blueberry milk, Green tea with Red Bean.), *Coffee* (V60, Semanis Kamu, Mochacino, Flat White. Cappuccino Crème Brulee, Cappuccino Granola.), *Tea* (Osmanthus Sencha, Nymph or the Nite, Straits Chai, Hanami, Cantessa Grey, White Gingerlily).

Menu Kategori *Dog*, pada kategori ini tingkat keuntungan yang rendah dan tingkat penjualan yang rendah. Menu yang terdapat pada kategori *dog* terdapat *Juice* (Terong Belanda, Banana.), *Protein Shakes* (PB & B, Strawberry Banana, Doctor's Order), *Milk series* (London Fog), *Coffee* (Espresso, Affogato, Espresso Macchiato, Piccolo, Ristretto, Spiked Cendol), *Tea* (Koku Yuzukukicha, Melona Manupuku), *Limited Series* terdapat Raspresso Crème Brulee, dan minuman lainnya seperti Wedang Uwuh.

Kesimpulan yang penulis dapat berikan pada proyek akhir ini ialah permintaan konsumen dapat berubah setiap saat, banyak cara untuk mengetahui penjualan sebuah *café* apakah memiliki penjualan yang tinggi atau rendah. Salah satu cara untuk mengetahui permintaan tersebut ialah dengan menggunakan analisa *menu engineering*, dalam pengertian lain analisa data ini dapat memberikan informasi permintaan (*demand*) dan penawaran (*supply*).

**DAFTAR RUJUKAN**

- Ridwan. (2020). Ekonomi dan Pariwisata. *Garis Khatulistiwa Makassar*, 1–2. [http://eprints.ipdn.ac.id/5558/13/buku\\_ridwan\\_Ekonomi\\_dan\\_Pariwisata-merge.pdf](http://eprints.ipdn.ac.id/5558/13/buku_ridwan_Ekonomi_dan_Pariwisata-merge.pdf)
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Alfabeta,.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. 252.
- Dittmer, P. R., & J, D. K. (2009). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls 9th Edition*. Canada: John Wiley & Sons. Inc.
- Herlyana, Elly. (2012). Fenomena Coffee Shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Baru Kaum Muda. *Jurnal THAQĀFIYYĀT*, Vol. 13, No. 1 Juni 2012
- Innovation and Tourism (Menu Engineering (Analisa Menu Makanan)). <https://www.vaiontourism.com/2020/05/menu-engineering-analisa-menu-makanan.html>
- Kasavana, M. L., & Smith, D. I. (1982). *A Practical Guide to Menu Analysis*. Linkage. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Kassavana, Michael L. 1999. *Computer Systems for Foodservice Operations A CBI Book*, Published by Van Nostrand Reinhold Company.
- Kassavana, Michael L dan Donald I Smith. 1982. *Menu Engeneering*, Miami, Hospitality Publication Inc.
- Komarudin, 2001, *Ensiklopedia Manajemen*, Edisi IX, Jakarta : Bumi Aksara.
- Kotler, Phillip. 1992. *Manajemen Pemasaran, Analisis, Implementasi, dan Pengendalian*, Jl. I Erlangga Jakarta



