



Penerapan Menu Engineering dalam Penetapan Profitabilitas Menu A'la Carte

Aisyah Fadhilla Ramadhani^{1*}, Lise Asnur²

^{1,2} Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received May 22, 2021

Revised May 29, 2021

Accepted August 14, 2021

Available online October 25, 2021

Kata Kunci:

A'la Carte, Menu Engineering, Profitabilitas

Keywords:

A'la Carte, Engineering Menu, Profitability



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2021 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

ABSTRAK

Pada masa pandemi covid-19 seperti saat ini perkembangan dunia pariwisata Indonesia mengalami penurunan kunjungan yang sangat signifikan. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis Menu A'la Carte yang ada di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang melalui metode menu engineering, dengan menggunakan metode ini dapat diketahui tingkat profitabilitas menu di Mentawai restaurant. Adanya penelitian ini diharapkan pihak hotel dapat melakukan evaluasi dan peningkatan dalam membuat kreasi menu makanan yang menarik konsumen, agar pendapatan Pangeran Beach Hotel Padang pada bagian food and beverage di Mentawai restaurant meningkat. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Deskriptif digunakan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri. Data dianalisis pada penelitian ini adalah tingkat profitabilitas Menu A'la Carte di Mentawai restaurant. Analisis data penelitian ini menggunakan teknik menu engineering worksheet pada microsoft excel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menu A'la Carte (Oktober - Desember 2020) dan (Januari-Maret 2021) yang memiliki profitabilitas yang tinggi sebanyak 25 menu.

ABSTRACT

During the COVID-19 pandemic, as currently, the development of the Indonesian tourism world experienced a very significant decline in visits. The general purpose of this study is to analyze the A'la Carte Menu in the Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang through the menu engineering method, using this method the level of profitability of the menu at the Mentawai restaurant can be known. With this research, it is hoped that the hotel can evaluate and improve in making food menu creations that attract consumers, so that the income of Prince Beach Hotel Padang in the food and beverage section at the Mentawai restaurant increases. The type of research used is descriptive quantitative. Descriptive is used to determine the existence of independent variables. The data analyzed in this study is the level of profitability of the A'la Carte Menu at the Mentawai restaurant. Analysis of the research data using the engineering worksheet menu technique in Microsoft Excel. The results of this study show that the A'la Carte menus (October-December 2020) and (January-March 2021) which have high profitability are 25 menus.

1. PENDAHULUAN

Pada masa pandemi Covid-19 seperti saat ini perkembangan dunia pariwisata Indonesia mengalami penurunan kunjungan yang sangat signifikan (Nasution et al., 2020; Paramita & Putra, 2020). Hal tersebut dapat dilihat dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Indonesia pada Desember 2020 yakni sebanyak 164.088 ribu kunjungan dan mengalami penurunan sebesar -88,08% dibandingkan bulan Desember 2019 yang berjumlah 1.377.067 kunjungan (Djausal et al., 2020; Utami & Kafabih, 2021). Pariwisata menjadi salah satu sektor yang mendatangkan penghasilan terbanyak di Indonesia. Pariwisata pada umumnya diartikan sebagai perjalanan yang biasa dilakukan sendiri maupun kelompok menuju suatu tempat untuk mendapatkan kepuasan (Ferdiansyah et al., 2020; Kanom et al., 2020). Salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki banyak destinasi wisata adalah Provinsi Sumatera Barat. Provinsi Sumatera Barat terkenal dengan keindahan alam dan beragam budaya yang jarang ditemui di daerah lain. Dilihat dari sektor pariwisata, beberapa daerah yang ada pada provinsi Sumatera Barat memiliki destinasi wisata dengan nilai kearifan lokal yang sangat tinggi tidak terkecuali ibu kota Provinsi Sumatera Barat yaitu Kota Padang (Hesna et al., 2017; Masful, 2017). Kota Padang memiliki potensi dan daya tarik yang cukup kuat, baik untuk perjalanan bisnis, ataupun wisata. Sumatra Barat terkenal akan wisata pulau-pulau yang cantik serta wisata pantai yang indah (Besra, 2015; Dewilda et al., 2019). Salah satu hotel yang terkenal di kota Padang yakni Pangeran Beach Hotel Padang yang merupakan salah satu hotel bintang empat di Kota Padang. Hotel ini terletak di Jalan Ir Juanda No. 79 dan didirikan pada tanggal 21 Desember 1989. Hotel Pangeran Beach merupakan hotel kedua dari tiga hotel yang dibangun oleh Bapak Sy.Dt.Pangeran. Perusahaan ini merupakan usaha swasta nasional pribumi dengan bentuk badan hukum Perseroan Terbatas (PT) "PT Istano Pangeran". Pada tahun 2018 total kamar yang beroperasi berjumlah

*Corresponding author.

E-mail addresses: aisyahfr11@gmail.com (Aisyah Fadhilla Ramadhani)

181 kamar dan terbagi dari 6 tipe kamar dan memiliki fasilitas penunjang seperti, Kolam renang, fitness, lounge bar, restoran serta fasilitas penunjang lainnya. Pangeran Beach Hotel memiliki beberapa departemen yaitu departemen Front Office, Housekeeping, Sales Marketing, Engineering, HRD, Accounting dan Food and beverage. Food and beverage merupakan salah satu departemen yang ada di hotel yang sangat berperan dalam pendapatan hotel. Food and beverage terbagi dua yaitu product dan service.

Mentawai *Restaurant* merupakan bagian yang tergabung dalam *Food and Beverage Department* di Pangeran Beach Hotel Padang. Mentawai *Restaurant* merupakan restoran hotel yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu dari luar yang tidak menginap di hotel. Mentawai *Restaurant* berada di dekat *swimming pool area* dan memiliki konsep indoor dan outdoor. Restoran ini menyediakan hidangan *A'La Carte* dan *Buffet*. Mentawai *restaurant* memiliki menu *A'la Carte* dengan 9 kategori yang menarik yang ditawarkan kepada tamu yang menginap di Pangeran Beach Hotel Padang. Menu yang ditawarkan mulai dari menu dengan kategori *Any Kind of Soup, Sandwiches, Snack, Pasta and Pizza, Salad, Western Favorites, Burger, Asian Dishes, dan Juice Selection*. Menu menjadi salah satu bagian dari keseluruhan penampilan restoran, selain itu menu juga memiliki nilai sebagai alat untuk membantu menjual seluruh makanan dan minuman yang disediakan oleh restoran. Peningkatan penjualan melalui menu merupakan suatu bentuk profitabilitas. Profitabilitas pada dasarnya merupakan suatu bentuk kemampuan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan dengan memanfaatkan sumber daya yang dimiliki perusahaan seperti aktiva, modal atau penjualan perusahaan (Bhawa & Dewi S., 2015; Rahmah & Komariah, 2016). Tingkat profitabilitas dilakukan untuk mengukur tingkat efektivitas pengelolaan terhadap penjualan menu-menu yang ditawarkan (Suherman et al., 2019). Perhitungan profitabilitas ini dilakukan dengan metode menu engineering. Menu engineering diartikan sebagai serangkaian proses yang dilakukan manajemen dalam evaluasi untuk penyusunan harga, desain dan isi menu pada saat sekarang maupun yang akan datang. Hanya saja kenyataan dilapangan menunjukkan bahwa terdapat beberapa permasalahan yang ditemui pada bagian *kitchen*. Permasalahan yang ditemui terkait dengan menu yaitu, terdapatnya beberapa menu *a'la carte* di Mentawai *restaurant* yang memiliki profit tinggi tetapi kurang diminati konsumen. Terdapat juga menu-menu yang kurang populer tetapi memiliki banyak *stock* persediaan. *Cost* pada menu-menu yang kurang populer juga tinggi seperti seperti buntut, seafood, dan beef. Adanya pandemic covid-19 kemudian berdampak pada tingkat profitabilitas menu *a'la carte* yang ada menjadi tidak stabil karena penurunan jumlah penjualan.

Beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya mengungkapkan bahwa menu *ala carte* memiliki empat klasifikasi yakni *scilicet 8 Star, 5 Ploughhorse, 4 Puzzle, dan 2 Dog*, sehingga data kinerja yang lebih rinci telah disediakan mengenai item menu yang berarti bahwa hasil analisis dapat disajikan baik untuk tujuan bisnis jangka pendek maupun jangka Panjang (Juliana et al., 2021). Hasil penelitian selanjutnya juga mengungkapkan bahwa menu parsial dan penjualan sugestif berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian, sehingga perusahaan harus mengevaluasi dan meningkatkan kedua variabel ke dalam perencanaan perusahaan untuk meningkatkan keputusan pembelian pada menu *a'la carte* di Grand Pasundan Convention Hotel (Oktaviani et al., 2018). Penelitian lainnya juga mengungkapkan bahwa teknik rekayasa menu atau menu engineering terbukti berhasil memberikan data identifikasi performa setiap menu yang disajikan dari berbagai aspek mulai dari tingkat popularitas menu makanan di mata konsumen sampai tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh setiap menu yang ada (Tumpuan, 2021). Berdasarkan beberapa hasil penelitian tersebut dapat dikatakan bahwa sistem penerapan menu engineering dapat membantu pihak restoran untuk mengidentifikasi performa menu yang disajikan, sehingga dapat meningkatkan jumlah penjualan. Hanya saja pada penelitian sebelumnya belum terdapat kajian mengenai penerapan menu engineering dalam penetapan profitabilitas menu *a'la carte* di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang. Sehingga penelitian ini difokuskan pada kajian tersebut dengan tujuan untuk mengidentifikasi posisi menu *a'la carte* yang ada di Mentawai *restaurant* Pangeran Beach Hotel.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui keberadaan variable mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri atau variabel bebas) tanpa membuat perbandingan variabel itu sendiri dan mencari hubungan dengan variabel lain. Penelitian ini menggunakan data sekunder, dengan subjek penelitian yakni pegawai Mentawai *restaurant*. Pengumpulan data dalam penelitian dilakukan dengan menggunakan studi dokumentasi untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu di Mentawai *restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang. Analisis data hasil penelitian dilakukan dengan menggunakan analisis metode menu engineering *worksheet* pada microsoft excel. Analisis diawali dengan melakukan pengelompokan menu yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi dan tingkat profitabilitas

rendah dengan menggunakan rumus *contribution margin*. Margin kontribusi untuk setiap jenis makanan dan minuman dihitung dengan cara harga jual dikurangi dengan harga pokok tersebut. Setelah menghitung *contribution margin* setiap menu makanan dan minuman, selanjutnya merangkum total margin kontribusi menu (Total CM). Hasil dari margin kontribusi setiap menu dikalikan dengan masing-masing menu mix yang menghasilkan total margin kontribusi. Selanjutnya setelah selesai melakukan perhitungan *persentase margin* kontribusi setiap makanan dan minuman. Setiap margin kontribusi dari masing-masing menu dibagi dengan total margin kontribusi menu tersebut kemudian dikalikan 100%. Setelah nilai dari *persentase margin* kontribusi dari masing-masing menu item didapatkan analisis dilanjutkan dengan menghitung *contribution margin category* yang dikategorikan menjadi tinggi atau rendah. Hasil perhitungan tersebut dapat berupa: nilai CM% = nilai CM maka profitabilitas rendah, nilai CM% > nilai CM maka profitabilitas tinggi, atau nilai CM% < nilai CM maka profitabilitas rendah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil penelitian mengenai tingkat profitabilitas menu *A'la Carte* dengan Kategori *Any Kind of Soup* di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering pada bulan Oktober-Desember 2020 dan Januari - Maret 2021 yang telah dihitung menggunakan *menu engineering worksheet* dengan bantuan microsoft excel dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Menu Engineering Worksheet Menu *A'la Carte* kategori *Any Kind of Soup*

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Nu mb er Sold	Men u Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H- G)	Profit (C.M) Catego ry
Soto Padang	76	40 %	Rp12.7 05	Rp35.00 0	Rp22.2 95	Rp965.58 0	Rp2.660.0 00	Rp1.694. 420	Low
Soto Ayam	17	9%	Rp7.66 7	Rp35.00 0	Rp27.3 33	Rp130.33 9	Rp595.00 0	Rp464.66 1	Low
Cream Soup	9	5%	Rp8.34 6	Rp37.50 0	Rp29.1 54	Rp75.114	Rp337.50 0	Rp262.38 6	Low
Sweet Corn and Meat Soup	3	2%	Rp8.79 4	Rp40.00 0	Rp31.2 06	Rp26.382	Rp120.00 0	Rp93.618	Low
Sop Buntut Goreng	24	13 %	Rp41.2 50	Rp110.0 00	Rp68.7 50	Rp990.00 0	Rp2.640.0 00	Rp1.650. 000	High
Tom Yam Gong Soup	17	9%	Rp9.84 3	Rp40.00 0	Rp30.1 57	Rp167.33 1	Rp680.00 0	Rp512.66 9	Low
Sop Buntut Kuah	42	22 %	Rp41.2 50	Rp110.0 00	Rp68.7 50	Rp1.732. 500	Rp4.620.0 00	Rp2.887. 500	High
Total (N)	188	100 %				I	J	M	
Total Menu Mix	7					Rp4.087. 246	Rp11.652. 500	Rp7.565. 254	
K = I/J (Food Cost %)	35%								
O = M/N (Average Item Profit) Percent	Rp40.241								
age Menu Mix	10%								

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 7 menu di kategori *Any Kind of Soup* yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Sop Buntut Goreng dan Sop Buntut Kuah. Selanjutnya analisis dilakukan terhadap tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Sandwich di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering pada bulan Oktober-Desember 2020 dan Januari - Maret 2021. Adapun hasil analisis data disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Sandwich

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Triple Decker Sandwich	3	30%	Rp21.788	Rp75.000	Rp53.212	Rp65.364	Rp225.000	Rp159.636	Low
Chicken Sandwich	5	167%	Rp14.645	Rp75.000	Rp60.355	Rp73.225	Rp375.000	Rp301.775	High
Egg Sandwich	2	0%	Rp11.895	Rp65.000	Rp53.105	Rp-	Rp130.000	Rp130.000	Low
Total (N)	10	197%				I	J	M	
Total Menu Mix	3					Rp138.589	Rp730.000	Rp591.411	
K = I/J (Food Cost %)	19%								
O = M/N (Average Item Profit)	Rp59.141								
Percentage Menu Mix	23%								

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 3 menu di kategori Sandwiches yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Chicken Sandwich. Selanjutnya analisis dilakukan terhadap tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Snack di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering pada bulan Oktober- Desember 2020 dan Januari - Maret 2021. Adapun hasil analisis dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Snack

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Chicken Finger	5	1%	Rp16.175	Rp52.000	Rp35.825	Rp80.875	Rp260.000	Rp179.125	High
Fish Finger	0	0%	Rp19.640	Rp52.000	Rp32.360	Rp-	Rp-	Rp-	High

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Calamary Fritter	9	3%	Rp19.803	Rp52.000	Rp32.197	Rp178.227	Rp468.000	Rp289.773	High
Fried Chicken Wings	32	9%	Rp12.743	Rp32.000	Rp19.257	Rp407.776	Rp1.024.000	Rp616.224	Low
Barbeque Chicken Wings	11	3%	Rp14.460	Rp32.000	Rp17.540	Rp159.060	Rp352.000	Rp192.940	Low
Buffalo Chicken Wings	3	1%	Rp16.516	Rp35.000	Rp18.484	Rp49.548	Rp105.000	Rp55.452	Low
Banana Fritter	2	1%	Rp9.064	Rp35.000	Rp25.936	Rp18.128	Rp70.000	Rp51.872	Low
Chicken Nugget	38	11%	Rp8.156	Rp46.000	Rp37.844	Rp309.928	Rp1.748.000	Rp1.438.072	High
French Fries	230	68%	Rp10.010	Rp35.000	Rp24.990	Rp2.302.300	Rp8.050.000	Rp5.747.700	Low
French Fries and Sausage	9	3%	Rp11.786	Rp46.000	Rp34.214	Rp106.074	Rp414.000	Rp307.926	High
Total (N)	339	100%				I	J	M	
Total Menu Mix	10					Rp3.611.916	Rp12.491.000	Rp8.879.084	
K = I/J (Food Cost %)	29%								
O = M/N (Average Item Profit)	Rp26.192								
Percent Menu Mix	7%								

Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 10 menu di kategori Snack yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Chicken Finger, Fish Finger, Calamari Fritter, Chicken Nugget, dan French Fries and Sausage. Analisis selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori *Pasta and Pizza* di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering. Hasil analisis penelitian dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Pasta and Pizza

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Spaghetty	12	50%	Rp13.456	Rp70.000	Rp56.544	Rp161.472	Rp840.000	Rp678.528	Low
Fettucini	3	13%	Rp16.999	Rp70.000	Rp53.001	Rp50.997	Rp210.000	Rp159.003	Low
Fusily	0	0%	Rp11.980	Rp70.000	Rp58.020	Rp-	Rp-	Rp-	High
Margarita Pizza	5	21%	Rp12.233	Rp75.000	Rp62.767	Rp61.165	Rp375.000	Rp313.835	High
Hawaian Pizza	2	8%	Rp17.680	Rp75.000	Rp57.320	Rp35.360	Rp150.000	Rp114.640	Low
Napolitana Pizza	1	4%	Rp17.988	Rp75.000	Rp57.012	Rp17.988	Rp75.000	Rp57.012	Low
Black Paper Pizza	1	4%	Rp22.160	Rp75.000	Rp52.840	Rp22.160	Rp75.000	Rp52.840	Low
Total (N)	24	100%				I	J	M	
Total Menu Mix	7					Rp349.142	Rp1.725.000	Rp1.375.858	
K = I/J (Food Cost %)	20%								
O = M/N (Average Item Profit)	Rp57.327								
Percentage Menu Mix	10%								

Berdasarkan Tabel 4 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 7 menu di kategori *Pasta and Pizza* yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Fusilli dan Margarita Pizza. Analisis selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Salad di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang* dengan menggunakan metode menu engineering. Adapun hasil analisis penelitian dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Salad

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Cheft Salad	2	11%	Rp17.135	Rp46.000	Rp28.865	Rp34.270	Rp92.000	Rp57.730	Low
Exotic Fruits Salad	4	133%	Rp19.843	Rp46.000	Rp26.157	Rp79.372	Rp184.000	Rp104.628	Low
Gado-Gado	13	68%	Rp8.316	Rp46.000	Rp37.684	Rp108.108	Rp598.000	Rp489.892	High
Total (N)	19	212%				I	J	M	

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Total Menu Mix	3					Rp221.750	Rp874.000	Rp652.250	
K = I/J (Food Cost %)	25%								
O = M/N (Average Item Profit)	Rp34.329								
Percentage Menu Mix	23%								

Berdasarkan Tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa 3 menu di kategori Salad yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Gado-Gado. Penelitian selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Western Favorites di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering. Hasil analisis disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Western Favorites

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Grill Beef Tenderloin Steak	9	41%	Rp55.312	Rp145.000	Rp89.688	Rp497.808	Rp1.305.000	Rp807.192	High
Grill Beef Sirloin Steak	0	0%	Rp47.146	Rp145.000	Rp97.854	Rp-	Rp-	Rp-	High
Chicken Steak	5	23%	p24.952	p127.000	Rp102.048	Rp124.760	Rp635.000	Rp510.240	High
Grill Fish Snapper	0	0%	p35.114	Rp87.000	Rp51.886	Rp-	Rp-	Rp-	Low
Chicken Gordon Blue	5	23%	Rp38.039	Rp87.000	Rp48.961	Rp190.195	Rp435.000	Rp244.805	Low
Fish and Chips	3	14%	Rp16.869	Rp70.000	Rp53.131	Rp50.607	Rp210.000	Rp159.393	Low
Total (N)	22	100%				I	J	M	
Total Menu Mix	6					Rp863.370	Rp2.585.000	Rp1.721.630	
K = I/J (Food Cost %)									33%
O = M/N (Average Item Profit)									Rp78.256
Percentage Menu Mix									12%

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa dari 6 menu di kategori Western Favorites yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Grill Beef Tenderloin Steak, Grill Beef Sirloin Steak, Grill Chicken Steak. Penelitian selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Burger di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering. Adapun hasil analisis disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Burger

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Barbeque Mushroom Cheese Burger	5	250 %	Rp23.436	Rp80.000	Rp56.564	Rp117.180	Rp400.000	Rp282.820	Low
Beef Burger	4	200 %	Rp18.282	Rp77.000	Rp58.718	Rp73.128	Rp308.000	Rp234.872	Low
Chicken Burger	1	50%	Rp13.321	Rp65.000	Rp51.679	Rp13.321	Rp65.000	Rp51.679	Low
Total (N)	2	500 %				I	J	M	
Total Menu Mix	3					Rp203.629	Rp773.000	Rp569.371	
K = I/J (Food Cost %)									26%
O = M/N (Average Item Profit) Percentage Menu Mix									Rp284.686 23%

Berdasarkan Tabel 7 diatas dapat dilihat bahwa dari 3 menu di kategori Burger tidak ada yang memiliki profitabilitas tinggi. Penelitian selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Asian Dishes di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering. Adapun hasil analisis penelitian dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Asian Dishes

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Nasi Goreng Seafood	37	7%	Rp15.725	Rp60.000	Rp44.275	Rp581.825	Rp2.220.000	Rp1.638.175	Low
Nasi Goreng Buntut	12	2%	Rp24.132	Rp90.000	Rp65.868	Rp289.584	Rp1.080.000	Rp790.416	High

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nasi Goreng Ikan Asin	20	4%	Rp10.912	Rp55.000	Rp44.088	Rp218.240	Rp1.100.000	Rp881.760	Low
Nasi Goreng Pangrangan	241	49%	Rp12.650	Rp60.000	Rp47.350	Rp3.048.650	Rp14.460.000	Rp11.411.350	Low
Mie Goreng	57	12%	Rp14.206	Rp55.000	Rp40.794	Rp809.742	Rp3.135.000	Rp2.325.258	Low
Bihun Goreng	4	1%	Rp15.022	Rp55.000	Rp39.978	Rp60.088	Rp220.000	Rp159.912	Low
Kwetiau Goreng	11	2%	Rp11.067	Rp55.000	Rp43.933	Rp121.737	Rp605.000	Rp483.263	Low
Sate Ayam	4	1%	Rp9.951	Rp55.000	Rp45.049	Rp39.804	Rp220.000	Rp180.196	Low
Sate Daging	5	1%	Rp17.556	Rp55.000	Rp37.444	Rp87.780	Rp275.000	Rp187.220	Low
Sate Maranggi	12	2%	Rp19.994	Rp55.000	Rp35.006	Rp239.928	Rp660.000	Rp420.072	Low
Seafood Sapo Tahu	1	0%	Rp18.345	Rp70.000	Rp51.655	Rp18.345	Rp70.000	Rp51.655	High
Gurame Asam Manis	3	1%	Rp25.330	Rp105.000	Rp79.670	Rp75.990	Rp315.000	Rp239.010	High
Udang Goreng Mayonaisse	3	1%	Rp14.903	Rp86.000	Rp71.097	Rp44.709	Rp258.000	Rp213.291	High
Daging Sapi Lada Hitam	4	1%	Rp23.303	Rp95.000	Rp71.697	Rp93.212	Rp380.000	Rp286.788	High
Ayam Bakar Cabe Hijau	4	1%	Rp11.497	Rp88.000	Rp76.503	Rp45.988	Rp352.000	Rp306.012	High
Gurame Bakar Beach	2	0%	Rp16.159	Rp105.000	Rp88.841	Rp32.318	Rp210.000	Rp177.682	High
Rendang Padang Dendeng	9	2%	Rp10.471	Rp87.000	Rp76.529	Rp94.239	Rp783.000	Rp688.761	High
Balado Pangrangan	43	9%	Rp15.961	Rp99.000	Rp83.039	Rp686.323	Rp4.257.000	Rp3.570.677	High
Mie Rebus	13	3%	Rp14.206	Rp55.000	Rp40.794	Rp184.678	Rp715.000	Rp530.322	Low

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Cah Tauge Ikan Asin	2	0%	Rp4.867	Rp52.000	Rp47.133	Rp9.734	Rp104.000	Rp94.266	Low
Kangkung Belacan	1	0%	Rp6.926	Rp52.000	Rp45.074	Rp6.926	Rp52.000	Rp45.074	Low
Seafood Capcay	6	1%	Rp13.831	Rp52.000	Rp38.169	Rp82.986	Rp312.000	Rp229.014	Low
Cah Brokolly	0	0%	Rp11.417	Rp52.000	Rp40.583	Rp-	Rp-	Rp-	Low
Total (N)	494	100%				I	J	M	
Total Menu Mix	23					Rp6.872.826	Rp31.783.000	Rp24.910.174	
K = I/J (Food Cost %)	22%								
O = M/N (Average Item Profit) Percent	Rp50.425								
age Menu Mix	3%								

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat dilihat bahwa dari 23 menu di kategori Asian Dishes yang memiliki profitabilitas tinggi adalah : Nasi Goreng Buntut, Seafood Sapu Tahu, Gurame Asam Manis, Udang Goreng Mayonaise, Daging Sapi Lada Hitam, Ayam Bakar Cabe Hijau, Gurame Bakar Beach, Rendang Padang dan Dendeng Balado. Analisis selanjutnya dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu A'la Carte dengan Kategori Selection Juice di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering. Adapun hasil analisis disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Menu Engineering Worksheet Menu A'la Carte kategori Selection Juice

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Nama Item	Number Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Fresh Papaya Juice	5	1%	Rp3.466	Rp30.000	Rp26.534	Rp17.330	Rp150.000	Rp132.670	Low
Fresh Water Melon Juice	69	9%	Rp4.514	Rp30.000	Rp25.486	Rp311.466	Rp2.070.000	Rp1.758.534	Low
Fresh Apple Juice	47	6%	Rp8.584	Rp35.000	Rp26.416	Rp403.448	Rp1.645.000	Rp1.241.552	Low
Fresh Orange Juice	357	44%	Rp7.418	Rp35.000	Rp27.582	Rp2.648.226	Rp12.495.000	Rp9.846.774	High

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Fresh Avocado Juice	90	11%	Rp4.815	Rp30.000	Rp25.185	Rp433.350	Rp2.700.000	Rp2.266.650	Low
Terong Pirus Juice	7	1%	Rp4.085	Rp30.000	Rp25.915	Rp28.595	Rp210.000	Rp181.405	Low
Pineapple Juice	14	2%	Rp3.854	Rp30.000	Rp26.146	Rp53.956	Rp420.000	Rp366.044	Low
Soursop Juice	17	2%	Rp3.029	Rp30.000	Rp26.971	Rp51.493	Rp510.000	Rp458.507	Low
Dragon Fruit Juice	58	7%	Rp4.459	Rp30.000	Rp25.541	Rp258.622	Rp1.740.000	Rp1.481.378	Low
Palm Young Juice	29	4%	Rp5.651	Rp30.000	Rp24.349	Rp163.879	Rp870.000	Rp706.121	Low
Fresh Mango Juice	111	14%	Rp5.284	Rp35.500	Rp30.216	Rp586.524	Rp3.940.500	Rp3.353.976	High
Total (N)	804	100%				I	J	M	
Total Menu Mix	11					Rp4.956.889	Rp26.750.500	Rp21.793.611	
K = I/J (Food Cost %)	19%								
O = M/N (Average Item Profit) Percent	Rp27.106								
Menu Mix	6%								

Berdasarkan tabel 9 diatas dapat dilihat bahwa dari 23 menu di kategori Juice Selection Yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Fresh Orange Juice dan Fresh Mango Juice.

Pembahasan

Mentawai Restaurant merupakan bagian yang tergabung dalam Food and Beverage Department di Pangeran Beach Hotel Padang. Mentawai Restaurant merupakan restoran hotel yang menyediakan jasa penjualan makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel dan juga bagi tamu dari luar yang tidak menginap di hotel. Mentawai Restaurant berada di dekat swimming pool area dan memiliki konsep indoor dan outdoor. Restoran ini menyediakan hidangan A’La Carte dan Buffet. Mentawai restaurant memiliki menu A’la Carte dengan 9 kategori yang menarik yang ditawarkan kepada tamu yang menginap di Pangeran Beach Hotel Padang. Menu yang ditawarkan mulai dari menu dengan kategori Any Kind of Soup, Sandwiches, Snack, Pasta and Pizza, Salad, Western Favorites, Burger, Asian Dishes, dan Juice Selection. Menu menjadi salah satu bagian dari keseluruhan penampilan restoran, selain itu menu juga memiliki nilai sebagai alat untuk membantu menjual seluruh makanan dan minuman yang disediakan oleh restoran.

Peningkatan penjualan melalui menu merupakan suatu bentuk profitabilitas. Profitabilitas pada dasarnya merupakan suatu bentuk kemampuan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan dengan memanfaatkan sumber daya yang dimiliki perusahaan seperti aktiva, modal atau penjualan perusahaan (Bhawa & Dewi S., 2015; Rahmah & Komariah, 2016). Tingkat profitabilitas dilakukan untuk mengukur tingkat efektivitas pengelolaan terhadap penjualan menu-menu yang ditawarkan (Suherman et al., 2019). Perhitungan profitabilitas ini dilakukan dengan metode menu engineering. Menu engineering diartikan

sebagai serangkaian proses yang dilakukan manajemen dalam evaluasi untuk penyusunan harga, desain dan isi menu pada saat sekarang maupun yang akan datang. Hanya saja kenyataan dilapangan menunjukkan bahwa terdapat beberapa permasalahan yang ditemui pada bagian *kitchen*. Permasalahan yang ditemui terkait dengan menu yaitu, terdapatnya beberapa menu *a'la carte* di Mentawai *restaurant* yang memiliki profit tinggi tetapi kurang diminati konsumen. Terdapat juga menu-menu yang kurang populer tetapi memiliki banyak *stock* persediaan. *Cost* pada menu-menu yang kurang populer juga tinggi seperti seperti buntut, seafood, dan beef. Adanya pandemic covid-19 kemudian berdampak pada tingkat profitabilitas menu *a'la carte* yang ada menjadi tidak stabil karena penurunan jumlah penjualan.

Beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya mengungkapkan bahwa menu *ala carte* memiliki empat klasifikasi yakni *scilicet 8 Star, 5 Ploughhorse, 4 Puzzle, dan 2 Dog*, sehingga data kinerja yang lebih rinci telah disediakan mengenai item menu yang berarti bahwa hasil analisis dapat disajikan baik untuk tujuan bisnis jangka pendek maupun jangka Panjang (Juliana et al., 2021). Hasil penelitian selanjutnya juga mengungkapkan bahwa menu parsial dan penjualan sugestif berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian, sehingga perusahaan harus mengevaluasi dan meningkatkan kedua variabel ke dalam perencanaan perusahaan untuk meningkatkan keputusan pembelian pada menu *a'la carte* di Grand Pasundan Convention Hotel (Oktaviani et al., 2018). Penelitian lainnya juga mengungkapkan bahwa teknik rekayasa menu atau menu engineering terbukti berhasil memberikan data identifikasi performa setiap menu yang disajikan dari berbagai aspek mulai dari tingkat popularitas menu makanan di mata konsumen sampai tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh setiap menu yang ada (Tumpuan, 2021). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang*, dapat dijelaskan bahwa dari 73 menu *A'la Carte* pada bulan Oktober- Desember 2020 dan Januari - Maret 2021 terdapat beberapa menu yang memiliki tingkat profit tinggi, akan tetapi diantara menu-menu yang memiliki profit tinggi tersebut kurang diminati konsumen. Hal ini harus dilakukan promosi agar menu-menu yang memiliki profit tinggi diminati konsumen dan meningkatkan jumlah penjual di Mentawai *restaurant*. Berdasarkan hasil pembahasan pada penelitian ini maka hal yang harus dilakukan oleh pihak hotel agar penjualan makanan dan minuman meningkat adalah melakukan strategi promosi untuk menarik minat konsumen terhadap makanan dan minuman yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi.

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pemaparan mengenai metode menu engineering yang dilakukan pada menu *A'la Carte* Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang* pada bulan Oktober- Desember 2020 dan Januari - Maret 2021 dapat disimpulkan bahwa hasil analisis menu engineering menunjukkan dari 73 menu *A'la Carte* di Mentawai *Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang* yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 25 menu.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Besra, E. (2015). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1). <http://journal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/view/402>.
- Bhawa, I. B. M. D., & Dewi S., M. R. (2015). Pengaruh Ukuran Perusahaan, Likuiditas, Profitabilitas, Dan Risiko Bisnis Terhadap Struktur Modal Perusahaan Farmasi. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 4(7), 255265. <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/0f6815d5cc652c7c42a069ab4aec2529.pdf>.
- Dewilda, Y., Aziz, R., & Fauzi, M. (2019). Kajian Potensi Daur Ulang Sampah Makanan Restoran di Kota Padang. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(2). <http://www.ojs.serambimekkah.ac.id/jse/article/view/1325>.
- Djausal, G. P., Larasati, A., & Muflihah, L. (2020). Strategi pariwisata ekologis dalam tantangan masa pandemik COVID-19. *Jurnal Perspektif Bisnis*, 3(1), 57-61. <https://doi.org/10.23960/jpb.v3i1.15>.
- Ferdiansyah, H., Suganda, D., Novianti, E., & Khadijah, U. L. (2020). Pengelolaan Mitigasi Krisis Pariwisata Akibat Pandemi Covid-19 Dalam Menghadapi Fase New Normal (Studi Kasus Di Desa Wisata Nglanggeran Yogyakarta). *Media Bina Ilmiah*, 15(3), 4133-4144. <https://doi.org/10.33758/mbi.v15i3.729>.
- Hesna, Y., Suraji, A., Istijono, B., Hidayat, B., & Ophyandri, T. (2017). Kajian Kapasitas Infrastruktur: Suatu Upaya Peningkatan Pariwisata Sumatera Barat. *IPTEK Journal of Proceedings Series*, 3(5). <http://iptek.its.ac.id/index.php/jps/article/view/3178>.
- Juliana, Pramezwarly, A., Nukak, N. A., & Situmorang, J. M. H. (2021). Using Contribution of Menu Engineering

- in Upscale Restaurants to Enhance Sales Volume. *International Journal of Social and Management Studies (IJOSMAS)*, 02(04), 1–12. <https://doi.org/10.5555/ijosmas.v2i4.45>.
- Kanom, K., Nurhalimah, N., & Darmawan, R. N. (2020). Recovery Pariwisata Banyuwangi Pasca Covid 19. *Media Bina Ilmiah*, 15(3), 4257–4266. <https://doi.org/10.33758/mbi.v15i3.864>.
- Masful, M. F. (2017). Pariwisata syariah: suatu konsep kepercayaan dan nilai budaya lokal di daerah pedalaman Pilubang, Payakumbuh, Sumatera Barat. *Jurnal The Messenger*, 9(1), 1–8. <https://journals.usm.ac.id/index.php/the-messenger/article/view/433>.
- Nasution, D. A. D., Erlina, E., & Muda, I. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Benefita*, 5(2), 212. <https://doi.org/10.22216/jbe.v5i2.5313>.
- Oktaviani, S., Sudono, A., & Sukirman, O. (2018). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte di Grand Pasundan Convention Hotel Dalam Upaya Meningkatkan Keputusan Pembelian Melalui Suggestive Selling. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 42–52. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i1.22227>.
- Paramita, I. B. G., & Putra, I. G. G. P. A. (2020). New normal bagi pariwisata bali di masa pandemi covid 19. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama Dan Budaya*, 5(2), 57–65. <https://doi.org/10.25078/pba.v5i2.1723>.
- Rahmah, M., & Komariah, E. (2016). Analisis Laporan Keuangan dalam Menilai Kinerja Keuangan Industri Semen yang Terdaftar di BEI (Studi Kasus PT Indocement Tunggul Prakarsa TBK). *Jurnal Online Insan Akuntan*, 1(1), 234490. <http://ejournal-binainsani.ac.id/index.php/JOIA/article/view/3>.
- Suherman, Purnamasari, R., & Mardiyati, U. (2019). Pengaruh Struktur Aset, Likuiditas, dan Profitabilitas terhadap Struktur Modal yang Dimoderasi Oleh Ukuran Perusahaan. *Mix: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 9(2), 369–381. <https://doi.org/10.22441/mix.2019.v9i2.009>.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60. <https://doi.org/10.22146/jpt.66724>.
- Utami, B. A., & Kafabih, A. (2021). Sektor pariwisata Indonesia di tengah pandemi COVID 19. *Jurnal Dinamika Ekonomi Pembangunan*, 4(1), 383–389. <https://doi.org/10.33005/jdep.v4i1.198>.