

Submitted 10 April 2022

Accepted 25 April 2022

ANALISIS MENU A'LA CARTE PADA BASILICO RESTAURANT DI PRAMA SANUR BEACH HOTEL

ANALYSIS OF THE A'LA CARTE MENU IN BASILICO RESTAURANT AT PRAMA SANUR BEACH HOTEL

Quido I Made Dedy

Program Studi Diploma IV Manajemen Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis
Internasional

dedypratama282@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan karena pihak manajemen pada Basilico Italian Pavilion di Prama Sanur Beach Hotel belum melakukan analisis menu engineering secara sistematis sehingga masih ditemukan menu yang kurang diminati di dalam menu. Jenis data dalam penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dengan teknik wawancara dan studi dokumentasi. Analisis yang dilakukan menggunakan teknik menu engineering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil dari klasifikasi menu a'la carte menggunakan metode menu engineering adalah dari jumlah 47 item menu, 7 item atau 14,89% termasuk dalam kategori star, 17 item atau 36,17% termasuk dalam kategori plowhorse, 11 item atau 23,40% termasuk dalam kategori puzzle, 12 item atau 25,53% termasuk dalam kategori dog. Berdasarkan hasil analisis dapat dilihat bahwa item menu dengan kategori dog masih tinggi dan memiliki selisih yang tidak jauh dengan kategori star, plowhorse dan juga puzzle. Hal ini menunjukkan performa menu di Basilico Italian Pavilion & Bar belum cukup bagus dan perlu dilakukan pengambilan keputusan yang lebih bijak agar perancangan menu di periode berikutnya lebih maksimal.

Kata Kunci : A'la Carte, Klasifikasi Menu, Menu Engineering

ABSTRACT

This research was conducted because the management at the Basilico Italian Pavilion at Prama Sanur Beach Hotel has not done a systematic menu engineering analysis so that menus are still found that are less desirable in the menu. The types of data in this study

are qualitative and quantitative. Data collection techniques with interview techniques and documentation studies. The analysis is carried out using the engineering menu technique. The results showed that the results of the a'la carte menu classification using the menu engineering method were from a total of 47 menu items, 7 items or 14.89% included in the star category, 17 items or 36.17% included in the plowhorse category, 11 items or 23.40% included in the puzzle category, 12 items or 25.53% included in the dog category. Based on the results of the analysis, it can be seen that the menu items in the dog category are still high and have not much difference from the star, plowhorse and puzzle categories. This shows that the performance of the menu at the Basilico Italian Pavilion & Bar is not good enough and it is necessary to make wiser decisions so that the menu design in the next period is more optimal.

Keyword : A'la Carte, Menu Classification, Engineering Menu

PENDAHULUAN

Perkembangan Industri Pariwisata di Bali sebelum pandemi covid-19 sangat berkembang pesat, hal ini dibuktikan dengan data dari Dinas Pariwisata Provinsi Bali hingga bulan Desember 2019 tercatat sebanyak 5.373 hotel dengan total 87.902 kamar yang ada di Bali. (Disparida Provinsi Bali, 2019). Jumlah akomodasi di Bali yang begitu tinggi menyebabkan kamar tidak bisa lagi menjadi satu-satunya sumber pendapatan utama bagi hotel, sehingga diperlukan adanya sumber pendapatan tambahan bagi hotel, salah satunya melalui penjualan makanan dan minuman. Restoran menjadi salah satu fasilitas yang disediakan oleh hotel dalam memenuhi kebutuhan tamu akan makanan dan minuman. Dinas Pariwisata Provinsi Bali mencatat jumlah restaurant dan rumah makan di Kota Denpasar hingga bulan Desember 2019 sebanyak 582 restoran dan rumah makan. Restoran dapat berdiri sendiri sebagai sebuah usaha pariwisata, maupun dapat menjadi bagian dari sebuah hotel. Restoran yang menjadi satu dengan hotel berada di bawah *food and beverage department*. Tujuan dari suatu restoran selain untuk menghasilkan pendapatan bagi hotel, yaitu untuk memberikan pelayanan yang baik dan juga dapat memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu. Tentunya untuk memudahkan tamu dalam menentukan apa yang ingin di konsumsi sebuah restoran harus memiliki sebuah menu. Menu merupakan daftar makanan dan minuman yang berguna sebagai alat penunjang kegiatan di suatu restoran, menu juga merupakan alat komunikasi dan pemasaran dalam operasional food & Beverages. Tujuan menu yaitu untuk mempermudah tamu dalam memesan suatu produk sehingga dapat memaksimalkan penjualan. Menu yang digunakan harus dipertimbangkan tingkat popularitas serta keuntungan yang diperoleh dari setiap produk yang tertera didalamnya, agar tidak menimbulkan pemborosan terhadap bahan baku (Haryati, 2018 : 2). Oleh karena itu diperlukan suatu analisis sebagai tahap evaluasi dan koreksi terhadap efektivitas produk yang tercantum dalam hal popularitas dan profitabilitas

nya. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengevaluasi menu pada sebuah restoran yaitu dengan menggunakan metode menu engineering. Colamant dan Jagels dalam Haryati (2018) mendefinisikan,

“Menu Engineering: a method of menu analysis that combines each menu item’s contribution margin (gross profit) with its popularity, or the demand for that item by the restaurant’s customer”.

Pernyataan tersebut dapat diartikan menu engineering merupakan metode analisis menu yang menggabungkan kontribusi margin setiap menu item (laba kotor) dengan popularitasnya, atau permintaan untuk item dari pelanggan restoran tersebut. Ada dua indikator dasar dalam menu engineering yang menjadi bahasan dalam penelitian ini yaitu menu mix (MM) dan Contribution Margin (CM), sebagai alat untuk mengukur tingkat popularitas dan profitabilitas. Setelah dilakukan analisis dengan metode menu engineering, menu dapat dikelompokkan menjadi 4 kategori yaitu star, plowhorse, puzzle atau dog (Kasavana dan Smith dalam Wiyasha, 2011 : 137)

Selama ini Basilico Restaurant sudah melakukan analisis menu engineering, tetapi masih belum dilaksanakan secara sistematis yang menyebabkan masih adanya beberapa menu yang tidak laku namun masih terdapat didalam daftar menu. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penelitian ini sangat penting dilakukan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat popularitas dan profitabilitas menu *a’la carte* di Basilico Restaurant dan untuk mengetahui klasifikasi menu *a’la carte* dengan metode *menu engineering* di Basilico Restaurant. Penelitian ini menggunakan teori *Menu Engineering*, teori ini menjelaskan bahwa teknik analisis penjualan yang menekankan pada variabel margin kontribusi dan tingkat popularitas (volume penjualan) dengan tujuan untuk menganalisa tingkat kepopuleran dan tingkat keuntungan dari suatu menu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertempat di Basilico Restaurant, Prama Sanur Beach Hotel yang berlokasi di Jalan Cemara, Sanur, Bali. Restaurant ini dibuka untuk umum pada periode lunch dan dinner, menu yang ditawarkan adalah tipe menu *a’la carte* dengan jenis makanan yang ditawarkan ialah *Authentic Italian Cuisine*. Alasan pemilihan Basilico Restaurant sebagai lokasi penelitian dikarenakan Hotel Prama Beach Sanur belum pernah melakukan analisis *menu engineering*. Penelitian dilakukan dari bulan Desember 2020 sampai Desember 2021.

Proses penelitian ini dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu di mulai dari indentifikasi masalah, melakukan studi PENDAHULUAN, perumusan masalah, pengumpu

lan dan pengolahan data, analisis data, penarikan keSIMPULAN, serta terakhir pelaporan hasil penelitian. Jenis data pada penelitian ini ada dua yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan sumber data primer yang berasal dari hasil wawancara dengan *Food Beverages Manager* di Basilico Restaurant, sedangkan sumber data sekunder berasal dari data *food sales history*, *food cost*, dan daftar menu di Basilico Restaurant.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan melakukan teknik wawancara dengan manajemen di Basilico Restaurant yaitu *Food & Beverages Manager* mengenai fasilitas yang ditawarkan, konsep restoran, data penjualan (*sales history*), daftar makanan (*menu*). Teknik lainnya yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan melakukan studi dokumentasi, pengumpulan data dengan melakukan pencatatan data melalui dokumen-dokumen yang relevan seperti dari data biro statistik, data dari file perusahaan yang diamati, data dari internet, data dari koran, majalah dan lain-lain. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis *menu engineering* yang diukur melalui *popularity index*, dan *contribution margin* dari setiap harga makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis menu engineering ada dua variabel yang dianalisis dalam pendekatan ini adalah marjin kontribusi dan tingkat popularitas (volume penjualan) suatu item menu. Berdasarkan hasil pengamatan terdapat menu item dan sub group menu yang berjumlah 47 item menu yang di klasifikasikan menjadi 8 sub group, yaitu *Primo piatto (Appetizer)*, *Zuppe (soup)*, *Secondi Piatti (Main Course)*, *Risotto*, *Gnocchi*, *Pasta*, *Pizza* dan *Dolce (Dessert)*. Data histori penjualan makanan pada Basilico Italian Pavilion & Bar di Prama Sanur Beach Hotel pada periode Desember 2019 sampai Februari 2020 akan digunakan untuk menghitung tingkat popularitas suatu item menu. Pada data *sales history* Basilico Italian Pavilion & Bar Di Prama Sanur Beach Hotel, dapat disimpulkan bahwa pada periode Desember 2019 sampai Februari 2020 terdapat beberapa jumlah item makanan yang terjual. Delapan item menu *primo piatto* yang tersedia diketahui sebanyak 816 item menu *primo piatto* yang terjual. Menu *Zuppe* yang tersedia diketahui sebanyak 253 item menu *Zuppe* yang terjual. Menu *Secondi Piatti* yang tersedia diketahui sebanyak 809 item menu *Secondi Piatti* yang terjual. Menu *Secondi Piatti* yang tersedia diketahui sebanyak 809 item menu *Secondi Piatti* yang terjual. Menu *Gnocchi* yang tersedia diketahui sebanyak 470 item menu *Gnocchi* yang terjual. Menu *Pasta* yang tersedia diketahui sebanyak 791 item menu *Pasta* yang terjual. 8 item menu *pizza* yang tersedia diketahui sebanyak 681 item menu *pizza* yang terjual. 5 item menu *dolce* yang tersedia diketahui sebanyak 840 item menu *dolce* yang terjual.

Total sold dari *menu mix* terdapat jumlah penjualan dari Basilico Italian Pavilion & Bar selama 3 bulan, total item penjualan Basilico Italian Pavilion & Bar selama 3 bulan yaitu sebanyak 4.862 item. Dari keseluruhan item tersebut, item dengan penjualan terbanyak adalah Gelato per scoop sebanyak 551 porsi, dan item dengan penjualan paling sedikit adalah frutta di stagione sebanyak 26 item. Berdasarkan menu item sold maka didapat jumlah persentase *menu mix* sebesar 1,42%, sedangkan hasil *popularity index* menunjukkan sebesar 1,49%. Margin kontribusi yang didapat merupakan selisih antara *selling price* dengan *food cost portion* sehingga menghasilkan nilai sejumlah 31,931 dengan persentase kontribusi margin sebesar 6%. Setelah dilakukan analisis popularitas dan profitabilitas melalui tabel terhadap data-data yang telah diperoleh di Basilico Italian Pavilion & Bar pada periode Desember 2019 - Februari 2020 diperoleh sebanyak 24 menu memiliki tingkat popularitas yang tinggi dan 23 menu memiliki tingkat popularitas yang rendah. Sedangkan dari tingkat profitabilitasnya diperoleh sebanyak 18 menu memiliki tingkat profitabilitas yang tinggi dan 29 menu memiliki tingkat profitabilitas yang rendah. Selanjutnya diperoleh klasifikasi pada setiap item menu berdasarkan kelompoknya sesuai dengan kategori menu mix dan contribution margin. Kemudian dilakukan penentuan tindak lanjut yang sesuai untuk setiap klasifikasi pada setiap item menu tersebut. Berikut merupakan hasil yang didapatkan terhadap masing-masing item menu berdasarkan klasifikasinya.

Tabel 1. Klasifikasi Masing-Masing Item Menu
 (Sumber: Data Olahan Klasifikasi Menu, 2020)

N O	S T A R	PLOWHORS E	PU ZZ LE	D O G
1	Dentice Rossa	Insalata Mista	Fritto Misto	Insalata di Caesare
2	To nn o	Brus chet ta	Antipasto Misto	Prosciutto e Melone
3	Salmon e	C ap re se	Braciola di Maiale	Zuppa di Pesce

4	Petto di Pollo	Car pac cio	Costollette D'Agnello	Risotto Di Verdura
5	Fil let o	Ministrone	En tre cot e	Gnocchi di Patate
6	Lasagna Di Carne	Risotto Ai Funghi	C o st a t a	Quattro Formaggi
7	Capricio sa	Penne Pomodoro	Risotto Ai Frutti Di	Pescator e
8	-	Fettuccine Alle Bolognese	Gnocchi di Spinacci	Primaver a
9	-	Spaghetti Alle Carbonara	Tortellini di Carne	Pollo Pesto
10	-	Penne Arrabiata	Ravioli Di Zucca e Ricotta	Ciocolat o
11	-	Spaghetti Aglio Olio	Fettuccine Gamberoni	Coupe Romanoff
12	-	Linguine Al pesto	-	Frutta di Stagione
13	-	Margherita	-	-
14	-	Tro pica na	-	-
15	-	Ca l z on e	-	-

16	-	Tiramisu	-	-
17	-	Gelato Per scoop	-	-

Tabel 1 menunjukkan bahwa kategori star menunjukkan menu yang memiliki *menu mix* tinggi dan *contribution margin* tinggi pula. Kategori plowhorse merupakan menu yang memiliki *menu mix* tinggi dan *contribution margin* rendah, sedangkan kategori puzzle merupakan menu yang memiliki *menu mix* rendah dan *contribution margin* tinggi. Terakhir, menu pada kategori dog merupakan menu mix rendah dan memiliki *contribution margin* rendah pula. Hasil wawancara dengan *Food & Beverages Manager* dan *Secretary Exc. Chef* terdapat beberapa alasan dari manajemen dalam mempertahankan menu yang memiliki popularitas rendah yaitu karena menu yang ada di Basilico Italian Pavilion & Bar masih bagus dan untuk menambah varian dari menu yang ada di Basilico Italian Pavilion & Bar. Untuk meningkatkan tingkat popularitas dari menu yang ada di Basilico Italian Pavilion & Bar pihak manajemen telah melakukan promosi dengan cara membuat banner dan memberikan discount terhadap menu yang memiliki popularitas rendah. Promosi Prama Beach Sanur juga melalui sosial media melalui akun instagram.

Berdasarkan hasil analisis *menu engineering* maka selanjutnya perancangan menu yang dilakukan oleh pihak manajemen Basilico Italian Pavilion & Bar dapat melakukan beberapa tindakan. Menu pada kategori star dapat dipertahankan kualitas jumlah dan penyajiannya, melakukan pengembangan menu agar *sustainable*, dan mempertahankan tingkat efisiensi sehingga margin kontribusi dapat dipertahankan. Menu pada kategori plowhorse agar dikurangi porsi guna meningkatkan margin kontribusi, menggabungkan menu plowhorse dengan menu dengan biaya yang rendah, mengombinasikan bahan baku local dengan bahan baku import untuk menurunkan biaya produksi, dan menaikkan harga secara bertahap.

Menu pada kategori puzzle dapat dilakukan tindakan berupa promosi secara gencar, pemberian diskon, menjual makanan dengan konsep *special of the day*, membagi dalam *size portion*, melakukan pemasaran melalui media online, dan mengevaluasi desain menu agar

terlihat lebih menarik. Pada kategori menu terakhir dapat dilakukan tindakan untuk menghapusnya dari daftar makanan dan mengganti menu yang mengacu pada menu star.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis data yang dilakukan maka dapat ditarik dua keSIMPULAN yaitu tingkat profitabilitas dan popularitas menu *a'la carte* di Basilico Italian Pavilion & Bar dengan menggunakan teknik *menu engineering* menunjukkan bahwa terdapat 24 hidangan atau 51.07% memiliki tingkat popularitas tinggi dan terdapat 23 hidangan atau 48.93% memiliki tingkat popularitas rendah. Total hidangan yang berjumlah 47 pada menu *a'la carte* di Basilico Italian Pavilion & Bar, terdapat 18 hidangan atau 38.30% memiliki tingkat profitabilitas tinggi dan terdapat 29 hidangan atau 61.70% memiliki tingkat profitabilitas rendah.

Klasifikasi menu di Basilico Italian Pavilion & Bar dengan melakukan teknik *menu engineering* menghasilkan 47 hidangan pada menu *a'la carte*, 7 hidangan atau 14.89% termasuk dalam kategori *star*, hidangan pada menu *a'la carte*, 17 hidangan atau 36.17% termasuk dalam kategori *Plowhorse*, 11 hidangan atau 23.40% termasuk dalam kategori *Puzzle*, dan 12 hidangan atau 25.53% termasuk dalam kategori *Dog*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I., V. Magdalena. 2018. "Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Di Kambing Soon Resto and Café Bandung". Jurnal Hospitaliti. 1 (1): 1-16
- Davis, B. 2008. Food and Beverage Management. London: Butterworth-Heinemann.
- Dittmer, P. R., J.D. Keefe. 2006. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control 8th Edition. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Haryati, N. L. 2018. "Analisis Menu A'la Carte di Restoran Selerina". Skripsi Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional, Denpasar.
- Hernowo. 2014. Rekayasa Menu di Katumiri Coffee Shop The Travel Hotel Cipaganti Bandung. Skripsi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Kasavana, M. L. 1982. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis. United States of America: Hospitality Pub.
- Kasavana, M. L. 1984. Computer Systems for Foodservice Operations. New York: Van Nostrand Reinhold Company.

- Kementrian Pariwisata Republik Indonesia.4 Februari 2020. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014. <https://www.kemenpar.go.id>
- Ninemeier, J. D. 1991. Planning and Control for Food and Beverages Operations. Michigan, educational Institute of The American Hotel & Motel Association.
- Pantiyasa, I. W. 2013. Metodologi Penelitian. Denpasar:IPBI.
- Permatasari, N. P. A. 2019. "Analisis Menu A'la Carte Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan di Popcorn Restaurant Fame Hotel Sunset Road". Skripsi Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional, Denpasar.
- Scanlon, N. L. 1999. Marketing by Menu 3rd Editon USA: John Willy & Sons Inc. Sinaga, F. 2018. Restoran dan Kegiatannya Ed.I., Yogyakarta: Andi
- Suarsana, N. 2007. Pengendalian Biaya F&B di Perhotelan Yogyakarta: Graha Ilmu. Subroto, F. Y. D. 2003. Food & Beverages and table seating, Jakarta: Grasindo Jakarta.
- Sugiarto, T. H., D. Sudiby., 2015. Metodologi Penelitian Hospitality & Pariwisata. Tangerang: Matana Publishing Utama.
- Walker, J. R. The Restaurant: From Concept to Operation 6th Edition. New Jersey: John Willy & Sons Inc.
- Wiranata, K. A. 2016. "Analisis menu a'la carte Di Arwana Restoran, The Laguna, A Luxury Collection Resort and Spa". Skripsi Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional, Denpasar.
- Wiyasha, I.B.M. 2014. Akutansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran edisi ke 2. Yogyakarta
- Andi. Wiyasha, I.B.M. 2011. Food and Beverages Cost Control untuk Hotel dan Restoran Edisi ke 2. Yogyakarta: Andi