

## **ANALISIS MENU DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN MAKANAN PADA COFFEE SHOP RESTORAN PURI SARON DENPASAR BALI**

**I Gede Agus Mertayasa**

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika & Humaniora, Universitas Dhyana Pura.  
Email: demertayasa@yahoo.co.id

### **ABSTRAK**

Judul penelitian ini adalah analisis menu dalam meningkatkan penjualan makanan di Hotel Puri Saron Denpasar. Rumus masalah yang dapat dikemukakan dalam penelitian ini adalah bagaimanakah klasifikasi menu yang terdapat di restaurant Coffee Shop Puri Saron Hotel Denpasar dan kebijakan apa yang perlu diambil manajemen dalam meningkatkan penjualan makanan di Hotel Puri Saron Denpasar Bali tahun 2019. Variabel dalam penelitian ini adalah analisis menu dengan *sub variable menu mix*, *food cost* dan *contribution margin*. Tehnik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah tehnik analisis menu engineering. Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat 13 item atau 32,5% jenis hidangan untuk kelompok star, 4 item atau 10% jenis hidangan kelompok *flowhorse*, 2 item atau 5% jenis hidangan kelompok puzzle, dan 21 item atau 52,5% jenis hidangan kelompok dog. Kebijakan manajemen yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan makanan adalah mempertahankan kualitas dan harga makanan untuk kelompok star, meningkatkan kualitas makanan dan harga jual makanan untuk kelompok *flowhorse*, memperbaiki bahan baku untuk menurunkan harga makanan untuk kelompok puzzle dan melakukan evaluasi terhadap bahan, promosi dan harga makanan untuk katagori dog.

**Kata kunci:** Menu mix, food cost dan contribution margin

### **ABSTRACT**

*The title of this research is menu analysis in increasing food sales at Puri Saron Hotel Denpasar. The problem formula that can be raised in this study is how to classify the menu at the Coffee Shop Puri Saron Hotel Denpasar restaurant and what policies need to be taken by management in increasing food sales at Puri Saron Hotel Denpasar Bali in 2019. The variables in this study are menu analysis with sub variable mix menu, food cost and contribution margin. The analysis technique used in this study is a menu engineering analysis technique consisting of 12 steps. Based on the results of the analysis conducted, it can be concluded that there are 13 items or 32.5% types of dishes for star groups, 4 items or 10% types of flowhorse groups, 2 items or 5% types of puzzle group dishes, and 21 items or 52.5 % of dog group dishes. The management policy carried out in increasing food sales is maintaining food quality and prices for star groups, improving food quality and selling prices of food for flowhorse groups, improving food raw materials so as to reduce food prices for puzzle groups and evaluating materials, services, promotions and the price of food for the dog category.*

**Keywords:** Menu mix, food cost, contribution margin

### **1. Pendahuluan**

Perkembangan kepariwisataan khususnya di bidang perhotelan, restoran dan bar di Bali sangat pesat. Salah satu hotel yang ada di kota Denpasar ini adalah Hotel Puri Saron yang berlokasi di jalan Gatot Subroto Barat Denpasar. Hotel ini berbintang 3 dengan jumlah kamar adalah 85 buah yang didirikan pada tahun 2009. Manajemen hotel ini menyiapkan beberapa fasilitas dan pelayanan yang baik untuk mendapatkan tamu

dan memenangkan persaingan yang semakin ketat. Salah satu fasilitas yang disiapkan adalah sebuah restaurant yang diberi nama Puri Saron Coffee Shop Resaturant. Restoran ini memiliki kapasitas tempat duduk sebanyak 80 kursi.

Tabel 1. Jumlah tamu yang makan di restaurant Coffee shop  
pada Hotel Puri Saron Denpasar  
Januari – Juni 2019

No	Bulan	Jumlah tamu (orang)	Fluktuasi (%)
1	Januari	380	-
2	Februari	337	(4,3)
3	Maret	310	(2,7)
4	April	325	1,5
5	Mei	370	4,5
6	Juni	315	(5,5)

Sumber: F&B Hotel Puri Saron Denpasar 2019

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas maka terlihat jumlah tamu yang datang ke restaurant Coffe Shop pada Hotel Puri saron Denpasar berfluktuasi yaitu pada bulan januari sampai Maret 2019 mengalami penurunan dan pada bulan April sampai bulan Mei 2019 mengalami peningkatan, serta pada bulan Juni 2019 mengalami penurunan lagi.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan adalah Bagaimanakah klasifikasi menu dan kebijakan apakah yang dapat dilakukan dalam meningkatkan penjualan makanan oleh Manajemen Hotel Puri Saron Denpasar. Tujuan melakukan analisis menu ini adalah melihat posisi menu yang dijual dan kebijakan manajemen yang dapat dilakukan dalam meningkatkan penjualan makanan.

Menurut Sulastiyono (2001: 6), menyatakan bahwa "Hotel adalah perusahaan jasa-jasa dalam bentuk akomodasi yang menyiapkan (penginapan) serta menyajikan hidangan makanan dan minuman dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum". Jadi Hotel adalah sebagai suatu jasa akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh gedungnya dikelola secara komersial dan professional yang menyediakan pelayanan, makanan dan minuman yang disediakan bagi setiap orang yang memerlukan dan dilengkapi dengan fasilitas lainnya untuk mendapatkan keuntungan".

Dalam memberikan kepuasan kepada para tamu yang tinggal dan menginap di hotel, maka hotel tersebut menyiapkan pelayanan makanan dan minuman di restaurant. Pelayanan tersebut akan dilakukan oleh pramusaji yang bertugas di restaurant tersebut.

Marsum (2005:7), " menyatakan bahwa *Restaurant* merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada tamu, baik berupa makanan maupun minuman". Jadi *Restaurant* adalah suatu jenis usaha komersial yang dikelola secara professional dimana didalamnya dilengkapi dengan berbagai perlengkapan atau peralatan makanan dan minuman serta fasilitas lainnya yang diperuntukkan untuk umum yang ingin mendapatkan pelayanan makanan dan minuman.

Dalam meningkatkan penjualan maka manajemen perusahaan dapat mengembangkan strategi marketing mix atau bauran pemasaran. Menurut Basu Swastha (2002: 42) bauran pemasaran adalah kombinasi dari empat variabel atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran perusahaan yakni produk, struktur harga, kegiatan promosi dan sistem distribusi.

## 2. Metode

Lokasi penelitian ini adalah di Hotel Puri Saron Denpasar Bali, dengan alamat Jln. Gatot Subroto Barat no 459 C Padang Sambyan Kaja Denpasar, telepon (0361) 430748. Variabel dalam penelitian ini adalah analisis menu dalam meningkatkan penjualan makanan di Coffee Shop Restaurant pada Puri Saron Hotel Denpasar, dengan sub variabelnya adalah *Menu Mix*, *Food Cost* dan *Contribution margin*.

Yang dimaksud dengan Menu Mix adalah jumlah makanan yang terjual dalam satu periode yaitu selama 6 bulan dari Januari – Juni 2019. Food Cost adalah sejumlah biaya yang dihabiskan untuk membeli bahan baku yang digunakan dalam membuat sebuah hidangan, sedangkan Contribution margin adalah persentase keuntungan yang didapatkan dari masing-masing makanan.

### Metode Pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Observasi yaitu pengumpulan data melalui pengamatan langsung terhadap obyek penelitian, Wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab langsung dengan pimpinan dan dokumentasi yaitu pengumpulan data dengan melihat dokumen-dokumen atau catatan-catatan seperti menu, daftar recipe makanan dan *histoty of sales*.

### Teknik Analisis

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data *Menu Engineering*. Teknik analisis *Menu Engineering* merupakan suatu alat yang digunakan manajemen untuk menganalisis menu yang sudah ada dengan menggunakan suatu prosedur matematika yang logis (Sudiara, 2005:57)

## 3. Hasil dan Pembahasan

### Gambaran Umum Hotel Puri Saron Denpasar

Hotel Puri Saron Denpasar Bali adalah sebuah hotel bintang 3 yang dimiliki oleh Keluarga Bapak Putra Suartana. Hotel ini berada di bawah naungan Manajemen Puri Saron Coporate dengan kantor pusatnya berada di jalan Gatot Subroto Barat no 459 C , Denpasar. Manajemen ini membawahi beberapa hotel yaitu: Hotel Puri Saron Seminyak Kuta, Hotel Puri Saron Denpasar, Hotel Puri Saron Singaraja, Hotel Puri Saron Gianyar, Villa Abian Biyu Kerobokan Bali, Hotel Puri Saron Sengigi Beach Lombok, dan Hotel Puri Saron Jogjakarta.

Hotel Puri Saron Denpasar ini memiliki satu restoran yang bernama Puri saron Coffe Shop Restaurant dengan kapasitas 80 orang dan menghadirkan berbagai macam jenis hidangan. Jenis pelayanan yang digunakan adalah American Service, yaitu makanan sudah disiapkan di atas piring dari dapur dan dihidangkan ke tamu yang memesan. Restoran ini memiliki 8 orang pramusaji dan 10 orang staf dapur.

### Pembahasan Hasil Penelitian

Untuk menjawab rumusan masalah yang dikemukakan di atas, maka dilakukan analisis menu atau jenis makanan yang dijual di Puri Saron Coffee Shop Restoran yang berjumlah 40 item dengan tehnik analisis menu engineering yang terdiri dari 12 langkah. Berdasarkan data yang diperoleh maka hasil penelitiannya adalah terdapat pada tabel dibawah ini:

Tabel. 2  
Hasil Analisis Menu pada Puri Saron Hotel Denpasar  
Bulan Januari – Juni 2019

No	Menu Item Name	MM (porsi)	MM %	MM Category	Selling Price (Rp)	Food Cost (Rp)	CM (Rp)	Total Revenue (Rp)	Total Food Cost (Rp)	Total CM (Rp)	CM %	CM Category	Menu Item Classification
<b>APPETIZERS</b>													
1	Hawaiian Shrimp Cocktail	30	1.9	L	38.000	13.000	25.000	1,140.000	390.000	750.000	2.0	L	Dog
2	Pineapple Boat	24	1.5	L	36.000	12.000	24.000	864.000	288.000	576.000	1.6	L	Dog
3	Chicken Salad Hawaiian	60	3.8	H	36.000	12.000	24.000	2,160.000	720.000	1,440.000	3.9	H	Star
4	Caessar Salad	60	3.8	H	38.000	13.000	25.000	2,280.000	780.000	1,500.000	4.1	H	Star
5	Vegetable Spring Roll	75	4.7	H	30.000	10.000	20.000	2,250.000	750.000	1,500.000	4.1	H	Star
6	Lumpia Hongkon	15	0.9	L	36.000	12.000	24.000	540.000	180.000	360.000	1.0	L	Dog
7	Petite Di Polo	45	2.8	H	30.000	10.000	20.000	1,350.000	450.000	900.000	2.4	L	Flowhorse
8	Fish Fingger	42	2.6	H	32.000	11.000	21.000	1,344.000	462.000	882.000	2.4	L	Flowhorse
<b>SOUPS</b>													
9	Tomato Soup	45	2.8	H	27.000	9.000	18.000	1,215.000	405.000	810.000	2.2	L	Flowhorse
10	Cream Of Chicken Soup	24	1.5	L	27.000	9.000	18.000	648.000	216.000	432.000	1.2	L	Dog
11	Vegetable soup	13	0.8	L	25.000	8.500	16.500	325.000	110.500	214.500	0.6	L	Dog
12	Soto Ayam	51	3.2	H	27.000	9.000	18.000	1,377.000	459.000	918.000	2.5	H	Star
<b>MAIN COURSE</b>													
13	Club House Sandwich	90	5.6	H	38.000	13.000	25.000	3,420.000	1170.000	2,250.000	6.1	H	Star
14	BLT sandwich	30	1.9	L	29.000	10.000	19.000	870.000	300.000	570.000	1.5	L	Dog
15	Chicken sandwich	39	2.4	L	32.000	11.000	21.000	1,248.000	429.000	819.000	2.2	L	Dog
16	Ham and Chese sandwich	15	0.9	L	37.000	12.500	24.500	555.000	187.500	367.500	1.0	L	Dog
17	Steak sandwich	30	1.9	L	38.000	13.000	25.000	1,140.000	390.000	750.000	2.0	L	Dog
18	Hot Dog	60	3.8	H	38.000	13.000	25.000	2,280.000	780.000	1,500.000	4.1	H	Star
19	Beef Burger	90	5.6	H	38.000	13.000	25.000	3,420.000	1170.000	2,250.000	6.1	H	Star
20	Chesee Burger	60	3.8	H	41.000	14.000	27.000	2,460.000	840.000	1,620.000	4.4	H	Star
21	Chicken Burger	102	6.4	H	37.000	12.000	25.000	3,774.000	1224.000	2,550.000	6.9	H	Star
22	Tenderloin Steak with Mushroom Sauce	9	0.6	L	65.000	22.000	43.000	585.000	198.000	387.000	1.0	L	Dog
23	Black Pepper Steak	6	0.4	L	65.000	22.000	43.000	390.000	132.000	258.000	0.7	L	Dog
24	Chicken Steak	21	1.3	L	52.000	17.000	35.000	1,092.000	357.000	735.000	2.0	L	Dog
25	Chicken Gordon Blue	30	1.9	L	47.000	16.000	31.000	1,410.000	480.000	930.000	2.5	H	Puzzle
26	Chicken Kiev	21	1.3	L	43.000	14.000	29.000	903.000	294.000	609.000	1.6	L	Dog
27	Nasi Goreng	105	6.6	H	39.000	13.000	26.000	4,095.000	1365.000	2,730.000	7.4	H	Star
28	Bakmi Goreng	60	3.8	H	39.000	13.000	26.000	2,340.000	780.000	1,560.000	4.2	H	Star
29	Ayam Panggang	21	1.3	L	41.000	14.000	27.000	861.000	294.000	567.000	1.5	L	Dog

30	Sate Ayam	45	2.8	H	34.000	11.000	23.000	1,530.000	495.000	1,035.000	2.8	H	Star
31	Sate Sapi	36	2.3	L	41.000	14.000	27.000	1,476.000	504.000	972.000	2.6	H	Puzzle
32	Gado – gado	60	3.8	H	28.000	9.000	19.000	1,680.000	540.000	1,140.000	3.1	H	Star
33	Cap Cay	24	1.5	L	30.000	10.000	20.000	720.000	240.000	480.000	1.3	L	Dog
34	Fuyung Hay	27	1.7	L	25.000	8.000	17.000	675.000	216.000	459.000	1.2	L	Dog
35	Sopo Tahu	15	0.9	L	35.000	12.000	23.000	525.000	180.000	345.000	0.9	L	Dog
36	Kaloke	9	0.6	L	36.000	12.000	24.000	324.000	108.000	216.000	0.6	L	Dog
37	Ayam Goreng Kecap	9	0.6	L	38.000	13.000	25.000	342.000	117.000	225.000	0.6	L	Dog
	<b>DESSERTS</b>												
38	Tropical Fresh Fruit	60	3.8	H	18.000	6.000	12.000	1,080.000	360.000	720.000	1.9	L	Flowhorse
39	Fruit Cocktail	24	1.5	L	22.000	7.000	15.000	528.000	168.000	360.000	1.0	L	Dog
40	Banana Split	18	1.1	L	23.000	8.000	15.000	414.000	144.000	270.000	0.7	L	Dog
	<b>TOTAL</b>	1600						55,630.00 0		36,957.00 0			

Sumber: Manajemen Puri Saron Hotel Denpasar dan Diolah 2019.

#### 4. Simpulan

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Klasifikasi menu berdasarkan katagori terdiri dari:
  - a. 13 item atau 32,5% jenis hidangan untuk kelompok star yaitu Chicken Salad Hawaiian, Caesar Salad, *Vegetable Spring Roll*, Soto Ayam, Club House sandwich, Hot Dog, Beef Burger, Cheese Burger, Chicken Burger, Nasi Goreng, Bakmi Goreng, Sate Ayam, dan Gado – Gado.
  - b. 4 item atau 10% jenis hidangan kelompok flowhorse yaitu Pettite Dipolo, Fish Finger, Tomato Soup dan Tropical Fresh Fruit.
  - c. 2 item atau 5% jenis hidangan kelompok puzzle yaitu Chicken Gordon Blue dan Sate Sapi.
  - d. 21item atau 52,5% jenis hidangan kelompok dog yaitu Hawaiian Shrimp Cocktail, Pineapple Boat, Lumpia Hongkong, Chream of Chicken soup, Vegetable soup, BLT Sandwich, Chicken Sandwich, ham Sandwich, Stak sandwich, Tenderloin Steak, Black Pepper Stak, Chciken Steak, Chicken Kiev, Ayam Panggang, Cap cay, Fuyung Hay, Sopo Tahu, Kaloke, Ayam Goreng Kecap, Fruits Cocktail, dan Banana Split
2. Jenis makanan yang paling populer adalah Chicken Burger dengan Menu Mix % adalah sebesar 6,4%.
3. Jenis makanan yang paling menguntungkan adalah Nasi Goreng dengan Contribution Margin % adalah sebesar 7,4 atau sebesar Rp. 2.730.000.
4. Strategi Manajemen dalam Meningkatkan Pejualan Makanan pada Puri Saron Coffee Shop Restoran adalah:

##### 1. Kategori Star

Jenis menu ini sangat digemari oleh tamu dan memiliki tingkat keuntungan yang tinggi. Jadi jenis menu ini harus dipertahankan dan kalau masih memungkinkan jumlahnya dapat ditingkatkan, sehingga dapat meningkatkan penjualan dalam perusahaan. Untuk mempertahankan dan meningkatkan penjualan, maka kebijakan manajemen adalah : Membuat standar recepi, memilih dan mengawasi penggunaan bahan makanan , mengawasi karyawan dalam bekerja, mempertahankan pelayanan serta tetap melakukan promosi secara terus menerus.

##### 2. Kategori Plowhorse

Adalah merupakan jenis makanan yang memiliki tingkat popularitas yang tinggi dan tingkat keuntungan yang rendah. Keputusan manajemen yang dapat

dilakukan adalah mempertahankan kualitas produk makanan seperti penyajian, rasa makanan itu dan bahan-bahan yang digunakan dalam mengolah bahan makanan tersebut, meningkatkan harga makanan secara bertahap, serta promosi secara berkelanjutan.

### **3. Kategori Puzzle**

Adalah jenis makanan ini memiliki keuntungan yang besar tetapi kurang populer dalam penjualan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti makanan terlalu mahal harganya, kurang dikenal oleh tamu yang datang, rasa makanan yang kurang enak, waktu menunggu makanan terlalu lama dan yang lainnya. Untuk itu keputusan manajemen yang dapat diambil adalah meningkatkan cita rasa dan penampilan makanan, mengevaluasi bahan baku makanan, penyesuaian harga makanan, dan promosi yang berkelanjutan.

### **4. Kategori Dog**

Adalah jenis makanan ini memiliki tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang rendah. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti harga yang sangat mahal, makanan yang kurang enak, menu atau jenis hidangan yang dijual tidak diketahui oleh tamu yang datang, sehingga berdampak pada minat para tamu untuk membeli makanan tersebut berkurang. Untuk itu strategi manajemen dalam meningkatkan penjualan yang dapat dilakukan adalah mengevaluasi makanan dari daftar makanan tersebut, bahan baku yang digunakan, harga yang ditawarkan dan promosi yang dilakukan.

## **Daftar Rujukan**

- Basu Swastha. 2002. *Azas – Azas Marketing* Edisi cetakan 5. Liberty. Yogyakarta.
- Marsum WA. 2005. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. Cetakan kedua. Yogyakarta Andi Offset.
- Rumekso. 2001. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta. Andi Yogyakarta.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudiara Bagus Putu. 2000. *Menu Costing and Analisis*. Management Pariwisata Indonesia.
- Sugiarto dan Sri Sulastiningrum. 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restaurant*: Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sulastiyono Agus. 2001. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Usaha Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Alfabeta. Bandung.