MENU ENGINEERING SEBAGAI STRATEGI PENETAPAN PRODUK MAKANAN DALAM MENGHADAPI TATANAN KEHIDUPAN BARU DI KORI RESTAURANT & BAR KUTA - BALI

**Bagus Putu Ekaadharma Susila¹
Surya Nugraha²**

Akademi Komunitas Mapindo Bali^{1,2}
email: ekaadharma1996@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the menus at Kori Restaurant & Bar, Kuta - Bali in the period June - December 2019. The results of this analysis are one of the references in determining food products in facing the new order of life during the covid19 pandemic. The results of the menu analysis showed that the appetizer group (appetizer) with the category of plowhorse as many as 3 items, 4 items star, 2 items of dog and 1 item of puzzle. The menu in the salad dish group with the plowhorse category is 2 items, the star is 3 items and the puzzle is 1 item. The menu in the soup (soup) group with the category of plowhorse, star and dog each has 1 item. Main course menu (main dish) in the International sub-group with 2 items of plowhorse, 15 items of star, 2 items of dog and 1 item of puzzle. Hamburger sub-group with 1 item plowhorse category, 2 star items and 1 item puzzle. Main Course from Bali sub-group with 4 items plowhorse category, 3 star items, 1 dog item and 2 puzzle items. Menu in the dessert group with 2 items of plowhorse category, 6 star items, 1 item of dog and puzzle each. The decisions and follow-ups that will be taken are maintaining the menu, changing menu prices, improving menu positions or changing menus that can be made based on each category.

Keywords: *engineering enu, food product determination strategy.*

PENDAHULUAN

Coronavirus novel (Covid-19) merupakan sejenis virus yang mengakibatkan infeksi *pneumonia* yang sangat berbahaya. Virus jenis ini akan mengakibatkan peradangan pada bronkus (saluran pernafasan) dan paru-paru. Virus covid-19 sudah menyebar dengan cepat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Virus berbahaya ini sangat mudah menular, sehingga banyak negara mengambil beberapa kebijakan, dengan melarang warganya untuk bepergian antar kota/pulau/negara, tidak menerima

kedatangan warga negara asing, menutup segala bentuk usaha yang berpotensi menimbulkan keramaian. Hal ini tentu saja akan memberikan pengaruh yang sangat buruk terhadap semua sektor pariwisata di Bali, karena tidak adanya tamu Mancanegara yang datang ke Bali. Wisatawan Nusantara pun sangat sedikit datang ke Bali, mengingat diberlakukannya PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) dalam skala mikro maupun makro berdasarkan kebijakan

Pemerintah Pusat dan daerah setempat.

Pemerintah pusat melalui aparat pemerintahan di daerah, menginstruksikan untuk mempercepat kegiatan vaksinasi secara nasional, termasuk masyarakat yang tinggal di Pulau Bali. Khusus untuk di Bali, hal ini bertujuan untuk mempercepat pemulihan pariwisata, dalam tatanan kehidupan baru (*new normal*). Adanya harapan yang semakin pasti dengan mulai dibukanya sektor pariwisata, mengakibatkan pelaku pariwisata melakukan berbagai perbaikan untuk menyesuaikan diri pada tatanan kehidupan baru. Perbaikan tersebut meliputi: perbaikan aset fisik, sistem, sumber daya manajemen dan lain sebagainya.

Restoran merupakan salah satu sektor pariwisata yang dikelola secara komersial dengan menyediakan layanan makanan dan minuman bagi setiap tamu yang datang ke tempat usahanya. Restoran didalam menjalankan usahanya, dapat berdiri sendiri (*free standing restaurant*), maupun bagian dari suatu hotel. Banyak restoran yang ada di Bali saat ini yang menawarkan beragamnya makanan dan minuman membuat para pelaku bisnis dibidang tersebut untuk menetapkan standar kualitas makanan dan minuman. Disamping untuk memberikan kualitas produk yang sama bagi setiap tamu, juga untuk mendapatkan keuntungan dari penjualan makanan dan minuman. Hal ini mengakibatkan setiap restoran akan menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman yang disukai oleh tamu. Berbagai jenis makanan dan minuman yang dijual disuatu restoran akan ditawarkan ke pada tamu dalam bentuk menu. Tamu yang datang ke restoran memiliki berbagai

macam selera, karakter dan kecendrungan (*trend*) yang sangat dinamis, akan memberikan pengaruh terhadap perkembangan makanan yang dijual. Perlunya proses analisis yang tepat dalam mengambil keputusan terhadap makanan yang dijual, merupakan salah satu strategi didalam mempertahankan atau meningkatkan loyalitas tamu sekaligus meningkatkan pendapatan atau keuntungan restoran. Hasil analisis dan keputusan yang diambil tentunya akan menjadi salah satu pertimbangan pelaku bisnis restoran untuk menghadapi persaingan pad tatanan kehidupan baru.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pihak manajemen dari *Kori Restaurant & Bar*, Kuta – Bali, menyatakan bahwa pihak manajemen belum pernah melakukan evaluasi menu dengan cara rekayasa menu, dari awal buka sampai 2019. Pada tahun 2020, *Kori Restaurant & Bar*, Kuta – Bali, sering tidak beoperasional karena himbauan pemerintah dan sepiunya tamu yang datang. Menu biasanya akan diganti atau diubah berdasarkan informasi dari pihak kepala dapur (*chef*) dengan harga jual berdasarkan besarnya prosentase keuntungan yang diinginkan. Hasil wawancara lainnya dengan pramusaji berdasarkan sudut pandang pribadi menyatakan terkadang ada makanan yang disukai oleh sebagian besar tamu, tetapi makanan tersebut dihapus dari menu. Hal tersebut tentunya menimbulkan pertanyaan dan mereka belum menemukan jawaban yang memuaskan. Perubahan menu yang dilakukan tentunya harus berdasar kan alasan yang kuat dari pihak manajemen sehingga tidak

menimbulkan pertanyaan diantara karyawan.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian, dengan judul penelitian yaitu: “*Menu Engineering* sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru di *Kori Restaurant & Bar*, Kuta – Bali, pada periode Bulan Juni – Desember 2019.

Rumusan Masalah

Adapun permasalahan terkait dengan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah klasifikasi menu dengan pendekatan metode *menu engineering* di *Kori Restaurant & Bar*, Kuta – Bali?
2. Bagaimanakah strategi penetapan produk makanan yang dilakukan di *Kori Restaurant & Bar*, Kuta – Bali?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui klasifikasi menu dengan pendekatan metode *menu engineering* dalam menghadapi tatanan kehidupan baru di *Kori Restaurant*
2. Untuk mengetahui strategi penetapan produk makanandalam menghadapi tatanan kehidupan baru di *Kori Restaurant*

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai informasi ilmiah tentang tentang menu makanan dan strategi dalam proses penetapan produk makan
2. Sebagai salah satu bahan kajian bagi pihak manajemen didalam merumuskan kebijakan penetapan produk makanan.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Menu

Menu (daftar makanan/minuman) merupakan salah satu bagian yang sangat penting untuk sebuah restoran. Secara interenal menu sangat penting bagi setiap karyawan yang bekerja dan secara eksternal, menu merupakan sarana komunikasi dan promosi kepada tamu. Hal ini ditegaskan oleh Sudiara (1996), yang menyatakan bahwa fungsi dari menu adalah sebagai berikut:

1. Sebagai alat jual restoran
Menu berfungsi sebagai salah satu alat untuk menjual atau mempromosikan produk makanan/minuman di restoran kepada tamu
2. Sebagai alat penghubung antara produsen dan konsumen
Menu berisikan tentang gambaran yang dijelaskan secara singkat dan menarik tentang produk makanan/minuman di restoran, sehingga diharapkan menu mampu berfungsi sebagai ala/media penghubung antara produsen dan konsumen
3. Sebagai pedoman bagi karyawan dapur dalam mengolah makanan
Menu merupakan acuan bagi karyawan dapur (*cook*) didalam menyiapkan berbagai jenis makanan, sesuai dengan standar yang telah ditentukan
4. Sebagai pedoman dalam pembelian bahan baku makanan
Menu berfungsi sebagai pedoman bagi karyawan dapur untuk memesan bahan baku makanan berdasarkan kreteria/standar yang telah ditentukan kepada pihak pembelian barang (*purchasing*)

Berdasarkan fungsi menu tersebut maka menu merupakan daftar

dari berbagai jenis makanan yang akan dijual di suatu restoran. Hal ini dipertegas oleh Kinton dan Caserani (dalam Sudiara, 2000), yang menyatakan bahwa menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. Mertayasa, (2012) yang menyatakan bahwa menu adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu untuk memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesannya. Berdasarkan pendapat tersebut di atas, maka dapat disimpulkan bahwa menu adalah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, untuk memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesannya.

Pengertian Menu Engineering

Kasavana dan Smith (1982) dalam teorinya menyatakan bahwa "*Menu engineering is a quantitative model design to provide a bisnis for analyzing a menu's success both in terms of attracting clientele and in terms of profitability*". Adapun terjemahan bebasnya adalah rekayasa menu merupakan desain model kuantitatif dalam kegiatan bisnis untuk menganalisis keberhasilan menu baik dalam hal menarik pelanggan maupun dalam hal profitabilitas. *Menu engineering* atau rekayasa menu pada dasarnya merupakan suatu metode untuk mengevaluasi menu secara keseluruhan dalam periode tertentu.

Sejumlah daftar makanan didalam sebuah menu yang ditawarkan kepada tamu, memiliki harga pokok (*food cost*) dengan

harga jual (*selling price*) yang berbeda. Tamu yang datang ke suatu restoran akan memiliki keinginan, budget dan selera yang berbeda. Hal tersebut mengakibatkan tidak semua menu memiliki tingkat popularitas yang sama, sehingga setiap makanan akan memiliki tingkat penjualan dan tingkat keuntungan yang berbeda dalam periode tertentu. Ada 4 kemungkinan yang dapat terjadi, adalah:

1. Menu dengan tingkat penjualan dan tingkat keuntungan yang tinggi
2. Menu dengan tingkat penjualan dan tingkat keuntungan yang rendah
3. Menu yang memiliki tingkat penjualan yang tinggi namun memberikan tingkat keuntungan yang rendah
4. Menu yang memiliki tingkat penjualan rendah namun memberikan tingkat keuntungan yang tinggi.

Hasil analisis tersebut merupakan salah satu sumber didalam menentukan desain menu, pengambilan keputusan yang berlaku sekarang dan masa yang akan datang dan meningkatkan penjualan produk makanan yang paling populer dan menguntungkan. Kasavana dan Smith (1982) dalam teorinya juga menyatakan bahwa *menu engineering* atau rekayasa menu berpedoman pada 2 hal yaitu:

1. *Menu Mix (MM)* adalah hasil analisis tentang tingkat kegemaran tamu terhadap makanan yang terdapat didalam sebuah menu /tingkat popularitas makanan yang terdapat didalam sebuah menu
2. *Contribution Margin (CM)* adalah analisis tentang keuntungan kotor

(gross profit) dari semua jenis makanan dalam menu

Sumber data yang dipergunakan untuk menentukan besarnya nilai pada *Menu Mix (MM)* dan *Contribution Margin (CM)*, adalah:

1. *Sales History* untuk mendapatkan data *Menu Mix*
2. *Standard Recipe* untuk mendapatkan data *Food Cost*
3. *Menu List* untuk mendapatkan data *Selling Price*

Tahapan Menu Engineering

Kasavana (1984) dalam teorinya menyatakan bahwa secara garis besar terdapat 3 kelompok kegiatan dalam rekayasa menu (*menu engineering*):

1. Menentukan *menu mix* atau tingkat popularitas menu
2. Menentukan *contribution margin* /tingkat keuntungan kotor (*gross profit*) dari masing-masing menu
3. Keputusan dan tindak lanjut

Ke tiga kelompok kegiatan dalam rekayasa menu (*menu engineering*), kemudian dijabarkan menjadi 12 langkah/tahapan, yaitu:

1. Mengidentifikasi jenis makanan
Jenis makanan diperoleh dari *menu* atau daftar makanan yang ditawarkan pada restoran tersebut. Semua jenis makanan (*menu item*) yang ditulis pada formulir analisis menu merupakan kelompok hidangan yang sama (*Course*): *appetizer*, *Soup*, *Maincourse* dan *dessert*
2. Mencatat jumlah porsi makanan yang terjual
Mencatat total jumlah makanan yang terjual untuk masing – masing jenis makanan (*menu item*) dalam periode tertentu
3. Menghitung prosentase *menu mix*.

Menghitung besarnya prosentase *menu mix* dari setiap jenis makanan. Menentukan besarnya prosentase *menu mix* dilakukan dengan membagi jumlah makanan yang terjual dengan jumlah keseluruhan makanan yang terjual dalam satu kelompok hidangan, dikalikan dengan 100%

Rumus:

$$MM\% = \frac{\text{Menu Item Sold}}{\text{Total number sold}} \cdot 100\%$$

4. Menentukan kategori dari prosentase *menu mix (MM%)*
Menentukan katagori dari prosentase *menu mix (MM%)* masing – masing jenis makanan, yang dikategorikan menjadi *High* (Tinggi) atau *Low* (Rendah). Menentukan nilai rata – rata dari prosentase *menu mix (AMM%)* dilakukan dengan satu dibagi dengan jumlah menu item yang terjual (N) dikalikan dengan 70%.

Rumus:

$$AMM\% = \frac{I}{N} \times 70\%$$

Adapun kreteria dalam menentukan katagori dari prosentase *menu mix (MM%)* dari masing – masing jenis makanan, adalah:

- a. $MM\% \geq \text{Average } MM\%$ memiliki arti *High* (Tinggi)
- b. $MM\% < \text{Average } MM\%$ memiliki arti *Low* (Rendah)

5. Menentukan harga jual makanan
Menulis harga jual dari masing – masing jenis makanan
6. Menentukan harga pokok makanan.
Harga pokok makanan merupakan hasil penjumlahan dari Biaya resep baku, biaya garnish, Biaya makanan penyerta

7. Menghitung *Contribution Margin (CM)* dari setiap jenis makanan (*menu item*). Menentukan *Contribution Margin (CM)* dari setiap jenis makanan (*menu item*) dilakukan dengan mengurangi harga jual (*selling price*) dengan harga pokok makanan (*food cost*).

Rumus:

8. $CM = Selling Price - Food Cost$
Menentukan Total *Contribution Margin (CM)*.

Menentukan total *Contribution Margin (Total CM)* setiap jenis makanan (*menu item*) adalah *Contribution Margin (CM)* dari setiap jenis makanan (*menu item*) dikalikan dengan *item sold*.

Rumus:

$Total CM = CM Item \times Sold Item$

9. Menghitung prosentase *Contribution Margin (CM%)* dari setiap makanan.

Menghitung prosentase *Contribution Margin (CM%)* adalah *Contribution Margin (CM)* dari setiap makanan dibagi dengan total *Contribution Margin (Total CM)*

Rumus:

$$CM\% = \frac{CM}{Total CM} \times 100\%$$

10. Menentukan *Contribution Margin Category (CMC)* dari masing – masing menu item yang dikategorikan menjadi *High* (Tinggi) atau *Low* (Rendah).

Menentukan *Contribution Margin Category (CMC)* dari masing – masing menu item, dilakukan dengan menentukan nilai rata – rata *Contribution Margin (Average Contribution Margin)* dengan membagi total *Contribution Margin* dengan total menu sold.

Rumus

$$ACM = \frac{Total CM}{Total Item of Item Sold}$$

Adapun kriteria dalam menentukan *Contribution Margin Category (CMC)* dari masing – masing jenis makanan, adalah:

a. $CM\% \geq Average CM\%$

memiliki arti *High*

b. $CM\% < Average CM\%$

memiliki arti *Low*

1. Menentukan klasifikasi menu item berdasarkan *MM% category* dan *CM category*

Dilakukan dengan membandingkan *contribution margin* masing – masing item dengan *average contribution margin* dan membandingkan *menu mix percentage* masing – masing item dengan *average menu mix percentage*. Adapun kriteria dalam menentukan klasifikasi menu item dapat diuraikan pada tabel dibawah ini:

Tabel 1**Kreteria dalam menentukan klasifikasi menu item**

<i>CM Category</i>	<i>MM Category</i>	<i>Clasification</i>	<i>Meaning</i>
<i>Low</i>	<i>High</i>	<i>Plowhorse /Margin I</i>	<i>Low profit, High popularity</i>
<i>High</i>	<i>High</i>	<i>Star/Winner/Margin II</i>	<i>High profit, High popularity</i>
<i>Low</i>	<i>Low</i>	<i>Dog/Margin III</i>	<i>Low profit, Low popularity</i>
<i>High</i>	<i>Low</i>	<i>Puzzel/Margin IV</i>	<i>High profit, Low popularity</i>

Sumber: Kasavana & Smith, 1982

Selain hasil analisis menu dapat diuraikan dalam bentuk diagram, dimana garis vertikal yang menunjukkan tingkat popularitas

(MM%) dan garis horizontal menunjukkan tingkat keuntungan (CM) seperti berikut:

Gambar 1.
Hasil analisis menu

Sumber: Kasavana, 1984

12. Menentukan Keputusan dan Tindak Lanjut
Keputusan yang diambil adalah mempertahankan menu, mengubah harga menu, memperbaiki posisi menu ataupun mengganti menu yang dapat dibuat berdasarkan klasifikasi sebagai berikut:

a. Plowhorse

Tindakan lanjut yang perlu diambil dari menu dengan kategori *plowhorse* yaitu:

- 1) Harus memperhatikan dengan hati-hati dalam menaikkan harga jual
- 2) Posisi menu yang kurang harus disesuaikan dengan yang lain

- 3) Menggabungkan menu *plowhorse* dengan menu yang memiliki biaya makanan yang rendah sehingga dapat menaikkan *CM*.
- 4) Mempertimbangkan pengurangan porsi dari menu.
- 5) Mengganti menu dengan menu yang lebih menguntungkan

b. *Winner/Star*

Tindakan lanjut yang perlu diambil dari menu dengan kategori *star* disarankan untuk mengambil tindakan sebagai berikut:

- 1) Mempertahankan kualitas jumlah dan penyajian
- 2) Menempatkan menu pada tempat yang mudah dilihat
- 3) Mengatur elastisitas harga yang ditentukan

c. *Dog*

Dapat diartikan bahwa menu dengan kategori *dog* disarankan untuk mengambil tindakan sebagai berikut:

- 1) Menghapus kategori *dog* dari menu
- 2) Mengganti menu *dog* dengan menu yang memiliki permintaan dan keuntungan yang lebih besar

d. *Puzzle*

Dapat diartikan bahwa tindakan yang perlu diambil dari menu dengan kategori *plowhorse* yaitu:

- 1) Menghapus menu, terutama yang memiliki penjualan yang rendah
- 2) Menurunkan harga jual makanan

- 3) Menempatkan menu pada posisi yang strategis
 - 4) Membatasi jumlah *puzzle* dalam menu sebab akan mempengaruhi permintaan para pelanggan
 - 5) Mengganti nama makanan untuk mempengaruhi tingkat popularitasnya
- Hasil analisis menu akan dapat menjadi dasar bagi manajemen dalam menentukan tindakan-tindakan yang sesuai sehingga dapat dihasilkan menu yang digemari oleh tamu dan mampu meningkatkan keuntungan restoran.

METODE PENELITIAN

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Observasi

Metode pengumpulan data, dengan melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian

2. Wawancara

Metode wawancara cara pengumpulan data yang bertujuan untuk menggali informasi secara mendalam mengenai objek yang diteliti

3. Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen biasanya berbentuk tulisan/gambar, seperti: *menu*, *history of sales* dan *food cost*.

4. Studi Kepustakaan

Mencari literatur dan informasi dari berbagai buku yang berhubungan dengan penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil menu analisis maka dapat diuraikan pada masing – masing kelompok hidangan (course), dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Appetizer (Hidangan Pembuka)

Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *appetizer* (Hidangan Pembuka), maka dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 2
Hasil Appetizer (Hidangan Pembuka)

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Old Fashion Garlic Stick	863	13,72%	15.253	45.000	29.747	13163339	38835000	25671661	L	H	Plowhorse
Mixed Bread Board	491	7,80%	23.030	50.000	26.970	11307730	24550000	13242270	L	H	Plowhorse
Tuscan Sourdough Loaf	135	2,15%	20.045	50.000	29.955	2706075	6750000	4043925	L	L	Dog
Kori Focaccia and Dip	952	15,13%	19.520	55.000	35.480	18583040	52360000	33776960	H	H	Star
Char Grilled Bruschetta	940	14,94%	17.050	55.000	37.950	16027000	51700000	35673000	H	H	Star
Malai Koftas	322	5,12%	10.050	45.000	34.950	3236100	14490000	11253900	H	L	Puzzel
Chicken Betutu Spring Rolls	248	3,94%	24.750	55.000	30.250	6138000	13640000	7502000	L	L	Dog
Spice Homestyle Potato Wedges	752	11,95%	11.137	30.000	18.863	8375024	22560000	14184976	L	H	Plowhorse
Kori Win Sum Basket	683	10,86%	29.755	75.000	45.245	20322665	51225000	30902335	H	H	Star
Calamari Ring	906	14,40%	22.050	55.000	32.950	19977300	49830000	29852700	H	H	Star
TOTAL	6.292	100%	192.640			119836273	325940000	206103727			
AVERAGE						36,77%		32.756		7%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 3 item, yaitu: *Old Fashion Garlic Stick*, *Mixed Bread Board* dan *Spice Homestyle Potato Wedges*. Kategori *star* sebanyak 4 item, yaitu: *Kori Focaccia & Dip*, *Char Grilled Bruschetta*, *Kori Win Sum Basket* dan *Calamari Ring*. Kategori *dog* sebanyak 2 item,

yaitu: *Tuscan Sourdough Loaf* dan *Chicken Betutu Spring Rolls*. Kategori *puzzel* sebanyak 1 item, yaitu: *Malai Koftas*.

2. Salad

Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *salad*, maka dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 3
Hasil analisis menu hidangan salad

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Fresh YellowFin Tuna Sashimi	834	20,84%	21.025	95.000	73.975	17534850	79230000	61695150	H	H	Star
Cajun Chicken Fillet Salad	391	9,77%	15.032	80.000	64.968	5877512	31280000	25402488	H	L	Puzzel
Classic Caesar Salad	804	20,09%	19.895	75.000	55.105	15995580	60300000	44304420	L	H	Plowhorse
Grilled Squid	543	13,57%	20.478	95.000	74.522	11119554	51585000	40465446	H	H	Star
Thai Beef Salad	746	18,65%	30.073	95.000	64.927	22434458	70870000	48435542	H	H	Star
Avocado and Seafood Tian	683	17,07%	13.050	70.000	56.950	8913150	47810000	38896850	L	H	Plowhorse
TOTAL	4.001	100%	119.553			81875104	341075000	259199896			
AVERAGE						24,00%		64.784		11,67	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 2 item, yaitu: *Classic Caesar Salad* dan *Avocado and Seafood Tian*. Kategori *star* sebanyak 3 item, yaitu: *Fresh Yellow Fin Tuna*

Sashimi, *Grilled Squid* dan *Thai Beef Salad*. Kategori *puzzel* sebanyak 1 item, yaitu: *Cajun Chicken Fillet Salad*.

3. *Soup* (Soup) maka dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:
 Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *soup* (sop),

Tabel 4
Hasil analisis menu *Soup* (Sop)

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Tomato Creamy Soup	734	32,92%	18.470	40.000	21.530	13556980	29360000	15803020	L	H	Plowhorse
Java Corn Soup	491	22,03%	18.805	40.000	21.195	9233255	19640000	10406745	L	L	Dog
Seafood Chowder	1004	45,04%	25.350	65.000	39.650	25451400	65260000	39808600	H	H	Star
TOTAL	2.229	100%	62.625			48241635	114260000	66018365			
AVERAGE						42,22%			29,618	23,33%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 1 item, yaitu: *Tomato Creamy Soup*. Kategori *star* sebanyak 1 item, yaitu: *Seafood Chowder*. Kategori *dog* sebanyak 1 item, yaitu: *Java Corn Soup*.

4. *Main Course* (Hidangan Utama)

Main Course (Hidangan Utama) terdiri dari beberapa kelompok, Yaitu: sub kelompok hidangan *International*, *Hamburger*, *Main Course from Bali* dan pasta. Hasil analisis menu pada sub-kelompok *International*, dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 5
Hasil analisis menu *Main Course* (Hidangan Utama)

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Tasmanian Salmon	753	6,23%	25540	175.000	149.460	19231620	131775000	112543380	H	H	Star
Swordfish Steak	515	4,26%	20150	130.000	109.850	10377250	66950000	56572750	H	H	Star
Giant Hanging Seafood Grill	963	7,97%	31890	275.000	243.110	30710070	264825000	234114930	H	H	Star
Fresh Fillet of Barramundi	678	5,61%	20505	135.000	114.495	13902390	91530000	77627610	H	H	Star
Singapore Chili Crab	929	7,69%	29375	225.000	195.625	27289375	209025000	181735625	H	H	Star
Dory Fillet	426	3,52%	18146	115.000	96.854	7730196	48990000	41259804	H	H	Star
Fish and Chip	590	6,09%	12500	95.000	82.500	7375000	56050000	48675000	H	H	Star
Western Australian Sirloin	821	6,79%	27075	165.000	137.925	22228575	135465000	113236425	H	H	Star
Pork Schnitzel	505	4,18%	12.010	90.000	77.990	6065050	45450000	39384950	L	H	Plowhorse
Chicken Fillet Cordon Bleu	773	6,39%	20100	115.000	94.900	15537300	88895000	73357700	H	H	Star
Char Grilled Chicken Breast	492	4,07%	15255	80.000	64.745	7505460	39360000	31854540	L	H	Plowhorse
Medium Roasted Lamb Rump	656	5,43%	24090	185.000	160.910	15803040	121360000	105556960	H	H	Star
New Zealand Lamb Steak	483	3,99%	30355	265.000	234.645	14661465	127995000	113333535	H	H	Star
Giant Meaty Pork Ribs	526	4,35%	14780	170.000	155.220	7774280	89420000	81645720	H	H	Star
Thai Green Curry	360	2,98%	12350	80.000	67.650	4446000	28800000	24354000	L	L	Dog
Balinese Spice Pork Curry	353	2,92%	12325	98.000	85.675	4350725	34594000	30243275	H	L	Puzzle
Bombay Potato and Cauliflower Curry	178	1,47%	10100	70.000	59.900	1797800	12460000	10662200	L	L	Dog
Australian Prime Beef Fillet	794	6,57%	22355	185.000	162.645	17749870	146890000	129140130	H	H	Star
Tender Coconut Fed Pork Medallions	555	5,59%	15045	95.000	79.955	8349975	52725000	44375025	H	H	Star
Fresh Yellow Fin Tuna	737	6,09%	20100	120.000	99.900	14813700	88440000	73626300	H	H	Star
TOTAL	12.087	100%	394.046			257699141	1880999000	1623299859			
AVERAGE						13,70%			79,955	3,50%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 2 item, yaitu: *Pork Schnitzel* dan *Char Grilled Chicken Breast*. Kategori *star* sebanyak 15 item, yaitu: *Tasmanian Salmon*, *Swordfish Steak*, *Giant Hanging Seafood Grill*, *Fresh Fillet of*

Barramundi, *Singapore Chili Crab*, *Dory Fillet*, *Fish and Chip*, *Western Australian Sirloin*, *Chicken Fillet Cordon Bleu*, *Medium Roasted Lamb Rump*, *New Zealand Lamb Steak*, *Giant Meaty Pork Ribs*, *Australian Prime Beef Fillet*, *Tender Coconut Fed Pork*

Medallions dan Fresh Yellow Fin Tuna. Katagori dog sebanyak 2 item, yaitu: Thai Green Curry dan Bombay Potato and Green Curry.

Katagori *puzzel* sebanyak 1 item, yaitu: *Balinese Spice Pork Curry*. Hasil analisis menu pada kelompok *hamburger*, dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 6
Hasil analisis menu pada kelompok hamburger

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
American Burger	1270	55,94%	9050	85.000	75.950	11493500	107950000	96456500	L	H	Plowhorse
Bacon and Cheese Burger	1093	50,93%	10600	90.000	79.400	11585800	98370000	86784200	H	H	Star
The Aussie Jumbo with the Lot	993	28,1%	15700	95.000	79.300	15590100	94335000	78744900	H	H	Star
Australian Carpet Burger	178	5,04%	57500	160.000	102.500	10235000	28480000	18245000	H	L	Puzzel
TOTAL	3.534	100%	92.850			48904400	329135000	280230600			
AVERAGE						14,86%			79296	17,5%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa katagori *plowhorse* sebanyak 1 item, yaitu: *American Burger*. Katagori *star* sebanyak 2 item, yaitu: *Bacon and Cheese Burger* dan *The Aussie Jumbo with The*

Lot. Katagori *puzzel* sebanyak 1 item, yaitu: *Australian Carpet Burger*. Hasil analisis menu pada hidangan *Main Course from Bali*, maka dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 7
Hasil analisis menu pada hidangan Main Course from Bali

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Bakmi Goreng	425	14,36%	10100	80.000	69.900	4292500	34000000	29707500	L	H	Plowhorse
Nasi Goreng	459	15,51%	15430	65.000	49.570	7082370	29835000	22752630	L	H	Plowhorse
Bebek Goreng Bumbu Pedas	137	4,63%	27115	135.000	107.885	3714755	18495000	14780245	H	L	Puzzel
Semur Daging	209	7,06%	20450	105.000	84.550	4274050	21945000	17670950	L	H	Plowhorse
Udang Goreng Mentega	173	5,85%	27550	215.000	187.450	4766150	37195000	32428850	H	L	Puzzel
Balinese Sate Lilit	315	10,65%	15980	105.000	89.020	5033700	33075000	28041300	H	H	Star
Ikan Pepes	123	4,16%	20319	90.000	69.681	2499237	11070000	8570763	L	L	Dog
Beef Sate	353	11,93%	22330	135.000	112.670	7882490	47655000	39772510	H	H	Star
Mixed Sate	464	15,68%	15315	105.000	89.685	7106160	48720000	41613840	H	H	Star
Chicken Sate	301	10,17%	12455	85.000	72.545	3748955	25585000	21836045	L	H	Plowhorse
TOTAL	2.959	100%	187.044			50400367	307575000	257174633			
AVERAGE						20,26%			86,913	7%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa katagori *plowhorse* sebanyak 4 item, yaitu: *Bakmi Goreng*, *Nasi Goreng*, *Semur Daging* dan *Chicken Sate*. Katagori *star* sebanyak 3 item, yaitu: *Balinese Sate Lilit*, *Beef Sate* dan *Mixed Sate*. Katagori *dog* sebanyak 1 item: *Ikan Pepes*. Katagori *puzzel* sebanyak 2 item: *Bebek Goreng*

Bumbu Pedas dan *Udang Goreng Mentega*.

Hasil analisis menu pada kelompok *pasta*, dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 8

Hasil analisis menu pada kelompok *pasta*

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Spaghetti Rigate Napolitana	415	19,07%	13.937	75.000	61.063	5783855	31125000	25341145	L	H	Plowhorse
Penne Rigate Napolitana	398	18,29%	14090	75.000	60.910	5607820	29850000	24242180	L	H	Plowhorse
Penne Rigate Kori Style	447	20,54%	17500	85.000	67.500	7822500	37995000	30172500	H	H	Star
Spaghetti Rigate Marinara	175	8,04%	15000	85.000	70.000	2625000	14875000	12250000	H	L	Puzzel
Penne Rigate Marinara	254	11,67%	15000	85.000	70.000	3810000	21590000	17780000	H	H	Star
Spaghetti Bolognaise	487	22,38%	16050	90.000	73.950	7816350	43830000	36013650	H	H	Star
TOTAL	2.176	100%	91.577			33465525	179265000	145799475			
AVERAGE						18,67%			67003	11,67%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 2 item, yaitu: *Spaghetti Rigate Napolitana* dan *Penne Rigate Napolitana*. Kategori *star* sebanyak 3 item, yaitu: *Penne Rigate Kori Style*, *Penne Rigate Marinara* dan *Spaghetti*

Bolognaise. Kategori *puzzel* sebanyak 1 item, yaitu: *Spaghetti Rigate Marinara*.

5. Side Order (Hidangan Penyerta)

Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *Side Order* (Hidangan Penyerta), maka dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 9

Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *Side Order* (Hidangan Penyerta)

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Bowl of French Fries	378	38,89%	8.100	40.000	31.900	3061800	15120000	12058200	H	H	Star
Tossed Salad	195	20,06%	11.015	55.000	43.985	2147925	10725000	8577075	H	H	Star
Mashed Potatoes	253	26,03%	7.350	30.000	22.650	1859550	7590000	5730450	L	H	Plowhorse
Steam Rice	146	15,02%	4.024	20.000	15.976	587504	2920000	2332496	L	L	Dog
TOTAL	972	100%	30.489			7656779	36355000	28698221			
AVERAGE						21,06%			29,525	17,5%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa kategori *plowhorse* sebanyak 1 yaitu *Mashed Potatoes*. Kategori *star* sebanyak 2 yaitu *Bowl of French Fries* dan *Tossed Salad*. Kategori *dog* sebanyak 1 yaitu *Steam Rice*.

kelompok hidangan *dessert* (hidangan penutup) dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

6. Dessert (Hidangan Penutup)

Adapun hasil analisis menu pada

Tabel 10

Hasil analisis menu pada kelompok hidangan *dessert* (hidangan penutup)

Menu Item	Sold	Menu Mix % (MM%)	Food Cost (Rp)	Selling Price (Rp)	Contribution Margin (CM)	Menu Cost	Menu Revenue	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Ice Cream and Brownie	108	12,80	10.955	55.000	44.045	1183140	5940000	4756860	H	H	Star
Profiterole	85	10,07	4.530	35.000	30.470	385050	2975000	2589950	L	H	Plowhorse
Malang Apple Crumble	83	9,83	8.924	50.000	41.076	740692	4150000	3409308	H	H	Star
Ice Cream	116	13,74	4.525	35.000	30.475	524900	4060000	3535100	L	H	Plowhorse
Fresh Tropical Fruits	78	9,24	7.550	45.000	37.450	588900	3510000	2921100	H	H	Star
Kori's Choco Magma	115	13,63	7.550	45.000	37.450	868250	5175000	4306750	H	H	Star
Sticky Toffee Date Pudding	43	5,09	7.125	50.000	42.875	306375	2150000	1843625	H	L	Puzzel
Strawberry Crepes	46	5,45	6.157	40.000	33.843	283222	1840000	1556778	L	L	Dog
Banana Split	118	13,98	7.589	45.000	37.411	895502	5310000	4414498	H	H	Star
Cream Brulee	92	10,90	9.763	50.000	40.237	898196	4600000	3701804	H	H	Star
TOTAL	884	100%	74.668			6674227	39710000	33035773			
AVERAGE						16,81%			37,371	7%	

Sumber: Data diolah

Tabel di atas, menunjukkan bahwa menu dalam kategori *plowhorse* sebanyak 2 *item*, yaitu: Profiterole dan Ice Cream. Kategori *star* sebanyak 6 *item*, yaitu: *Ice Cream and Brownie*, *Malang Apple Crumble*, *Fresh Tropical Fruits*, *Kori's Choco Magma*, *Banana Split* dan *Cream Brulee*. Kategori *dog* sebanyak 1 *item*, yaitu: *Strawberry Crepes*. Kategori *puzzel* sebanyak 1 *item*, yaitu: *Sticky Toffee Date Pudding*.

Adapun keputusan dan tindak lanjut yang akan diambil adalah mempertahankan menu, mengubah harga menu, memperbaiki posisi menu ataupun mengganti menu yang dapat dibuat berdasarkan masing – masing kategori.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan dalam penelitian ini, maka dapat diperoleh simpulan, sebagai berikut:

1. Menu pada kelompok hidangan *appetizer* (hidangan pembuka) dengan kategori *plowhorse* sebanyak 3 *item*, *star* sebanyak 4 *item*, *dog* sebanyak 2 *item* dan *puzzel* sebanyak 1 *item*

2. Menu pada kelompok hidangan *salad* dengan kategori *plowhorse* sebanyak 2 *item*, *star* sebanyak 3 *item* dan *puzzel* sebanyak 1 *item*
3. Menu pada kelompok hidangan *soup* (sop) dengan kategori *plowhorse*, *star* dan *dog* masing – masing sebanyak 1 *item*
4. Menu hidangan *main course* (hidangan utama) pada kelompok *International* dengan kategori *plowhorse* sebanyak 2 *item*, *star* sebanyak 15 *item*, *dog* sebanyak 2 *item* dan *puzzel* sebanyak 1 *item*. Kelompok *Hamburger* dengan kategori *plowhorse* sebanyak 1 *item*, *star* sebanyak 2 *item* dan *puzzel* sebanyak 1 *item*. Kelompok *Main Course from Bali* dengan kategori *plowhorse* sebanyak 4 *item*, *star* sebanyak 3 *item*, *dog* sebanyak 1 *item* dan *puzzel* sebanyak 2 *item*
5. Menu pada kelompok hidangan *dessert* (hidangan penutup) dengan kategori *plowhorse* sebanyak 2 *item*, *star* sebanyak 6 *item*, *dog* dan *puzzel* masing – masing sebanyak 1 *item*
6. Adapun keputusan dan tindak lanjut yang akan diambil adalah dengan mempertahankan menu, mengubah harga menu, memperbaiki posisi menu ataupun

mengganti menu berdasarkan masing – masing katagori.

Saran

Adapun saran yang bisa diajukan kepada pihak manajemen Kori Restaurant & Bar, Kuta – Bali adalah:

1. Perlu melakukan analisis menu secara berkesinambungan
2. Perlu melakukan kajian yang lebih mendalam mengenai tindak lanjut keputusan yang akan diambil

DAFTAR PUSTAKA

Kasavana ML, Smith DI. 1982. *Menu engineering: A practical guide*. Hospitality Publishers. Lancing (UK).

Kasavana ML. 1984. *Computer System for Food Service Operation*. Van Nostrand Reinhold. New York

Mertayasa, I Gede Agus . 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.

Sudiara. Bagus Putu. 1996. *Food and Beverage Departement*, Bali: BPLP.