

Menu Engineering Di Café Kopi Kisah Manis

[Idham Sakti Wibawa](#)^{1*}, [Muhammad Aditya Rachman](#)²

¹Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

²Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

*Email: idham@akparnhi.ac.id

Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung

Info Artikel

Diterima :

Diperbaiki :

Disetujui :

ABSTRAK

Terdapat selisih antara biaya makanan aktual dengan bujet biaya makanan, ketimpangan angka yang cukup besar selama 3 bulan terakhir mengakibatkan restoran mengalami kerugian. Pendekatan di lakukan dengan menggunakan *popularity index* untuk mengetahui kepopuleran menu di mata tamu, hal ini dilakukan untuk mendata menu apa saja yang masih populer dan tidak, pendekatan kedua dengan menggunakan *contribution margin*, hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui menu mana saja yang mempunyai profit yang bagus dan menu yang tidak mempunyai profit yang baik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan hasil menu klasifikasi (*menu engineering worksheet*) yang dimana hasil analisis popularitas dan *contribution margin* digabungkan. Pada tabel 3.25 bisa disimpulkan bahwa menu dibagi menjadi 4 kategori. Untuk klasifikasi *star* terdapat 16 menu dengan persentase 29,5%. Untuk klasifikasi *plowhorse* terdapat 15 menu dengan persentase 19,6%. Untuk klasifikasi *puzzle* terdapat 11 menu dengan persentasi 18%. yang terakhir adalah untuk klasifikasi *dogs* yang dimana terdapat 16 menu item dengan persentasi 22,9%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa klasifikasi *star* memiliki menu terbanyak, dilanjut dengan klasifikasi *plowhorse*, *dog* dan yang terakhir adalah *puzzle*

Kata Kunci: Indeks Popularitas, Margin Kontribusi, Klasifikasi Menu

ABSTRACT

There is a difference between the actual food cost and the budget food cost, the discrepancy in numbers that is quite large for the last 3 months has resulted in restaurants experiencing losses. The approach is carried out by using the popularity index to find out the popularity of the menu in the eyes of guests, this is done to record what menus are still popular and not, the second approach is by using the contribution margin, this is done with the aim of knowing which menus have the highest profit. good and a menu that doesn't have a good profit. The method used in this study is descriptive with the results of the classification menu (engineering worksheet menu) in which the results of the analysis of popularity and contribution margin are combined. In table 3.25 it can be concluded that the menu is divided into 4 categories. For star classification, there are 16 menus with a percentage of 29.5%. For the plowhorse classification, there are 15 menus with a percentage of 19.6%. For puzzle classification, there are 11 menus with a percentage of 18%. the latter is for the classification of dogs where there are 16 menu items with a percentage of 22.9%. So it can be concluded that the star classification has the most menus, followed by the classification of plowhorse, dog and the last is puzzle.

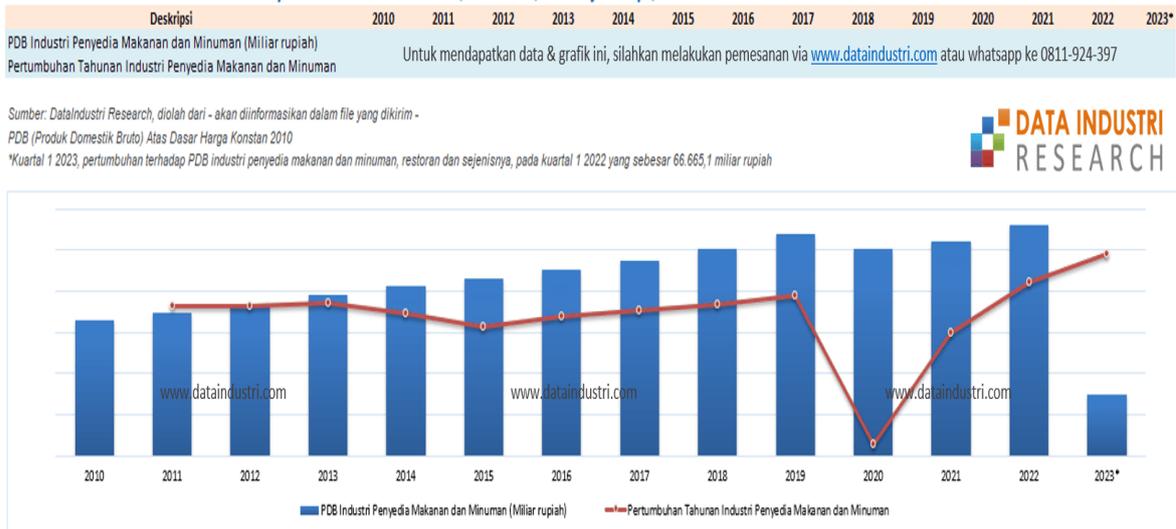
Keywords: Popularity Index, Contribution Margin, Menu Classification

Alamat Korespondensi : Jl. Raya Lembang No. 112, Jawa Barat, Indonesia 40359

Pendahuluan

Pada dasarnya manusia selalu membutuhkan makan dan minum, Pemerintah optimis bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Perkembangan industri makanan dan minuman dapat dilihat dari banyaknya restaurant yang bermunculan di berbagai kota di Indonesia.

Tren Data Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman, Restoran, dan Sejenisnya, 2011 – 2023



Gambar 1. Data Pertumbuhan Industri Makanan Minuman 2023
 Sumber: Data Industri Research, 2023

Menurut Marsum (2005:72) menyatakan bahwa, “Kebutuhan makanan dan minuman, pakaian dan tempat tinggal adalah kebutuhan utama yang harus dipenuhi oleh manusia terlebih dahulu sebelum memenuhi kebutuhan yang lain. Sehingga bisnis restoran adalah bisnis yang berpotensi menghasilkan keuntungan yang besar”.

Salah satu fasilitas yang mendukung kegiatan wisata adalah usaha jasa yang menyediakan makanan dan minuman atau lazimnya disebut dengan restoran. Restoran adalah usaha yang menyajikan hidangan dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menentukan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Menurut Ninemeier dan Hayes (2011:16) menegaskan bahwa, “Restoran adalah suatu operasi pelayanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk di dalamnya adalah penjualan makanan dan minuman kepada individu-individu dan tamu-tamu dalam kelompok kecil”.

Selain bertujuan untuk bisnis atau mencari keuntungan material, restoran berusaha melayani tamu dengan pelayanan dan kualitas produk sehingga tamu ingin datang kembali. Dan kepuasan pelanggan mengenai produk menjadi point didirikannya sebuah restoran. Kepuasan pelanggan dapat diukur dari sebagaimana mereka sering berkunjung ke restoran karena produk dan layanan sesuai dengan yang dia harapkan. Sehingga ekspektasi nya pun merasa terpenuhi. Menurut Tjiptono (2012:301) menjelaskan bahwa “Kepuasan konsumen merupakan situasi yang ditunjukkan oleh konsumen ketika mereka menyadari bahwa kebutuhan dan keinginannya sesuai dengan yang diharapkan serta terpenuhi secara baik”. Sebuah kafe mempunyai beberapa persyaratan ruang yang dilihat dari segi keamanan, keselamatan, kenikmatan, dan kesehatan. Dengan adanya perkembangan jaman, kafe ini semakin luas, artinya kafe tidak saja menjadi tempat menikmati makanan dan minuman tetapi juga menjadi tempat bersosialisasi dan mencari teman baru.

Kedai kopi atau coffee shop menurut Wiktionary (2010:22) bisa diartikan, “Sebuah cafe kecil atau restoran kecil yang biasanya menjual kopi yang terkadang minuman non-alkohol, makanan sederhana atau snack, dengan fasilitas yang menunjang di tempat tersebut”.

Menu berfungsi berguna sebagai daya tarik dari restaurant/cafe tersebut. Maka dari itu menu mempunyai peran yang sangat penting bagi restaurant/cafe tersebut. Menu yang bervariasi dan unik dapat mendatangkan pelanggan dan keuntungan dalam jumlah banyak setiap harinya dengan cara pembeli membeli menu unik tersebut. Bahkan menu juga bisa menjadi identitas dari restoran tersebut. Menurut Manuntun et al, (2015) menegaskan bahwa, “Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut dibuat”.

Menu dapat mempermudah proses operasional di setiap restoran. Maka diharuskan memiliki buku menu yang berisi daftar makanan dan minuman dan harga. Sebuah menu yang baik dapat menjadi sumber pemasukan utama bagi restoran dan dapat menjadi modal bagi suatu restoran untuk bertahan cukup lama bahkan sampai bertahun-tahun. Oleh karena itu kemampuan menentukan menu sangat amat memberikan pengaruh besar terhadap kesuksesan bisnis kuliner, seperti yang dikemukakan oleh Ninemeier (1990:103), yaitu “*There is a belief in the food service industry that everything starts with the menu*”. Yang dapat diartikan bahwa ada suatu keyakinan dalam industri jasa makanan bahwa semuanya bermula dari menu. Bahkan sebelum dapur atau restoran itu dibangun, daftar menu sudah harus dirancang atau dipikirkan matang terlebih dahulu. Menu juga merupakan salah satu hal penting dalam mendongkrak keberhasilan suatu usaha restoran untuk menjual makanan dan minuman, sebuah menu harus dipilih dengan baik, dari rasa, tampilan dan harga yang sesuai bagi target pasarnya dan juga harus memberikan keuntungan bagi restoran.

Selain sebagai salah satu media menawarkan produk dalam usaha restoran, suatu menu juga perlu pengevaluasian. Hal ini bertujuan untuk membantu pihak manajemen

dalam perencanaan menu selanjutnya. Selain itu dengan adanya proses pengevaluasian menu, pihak manajemen dapat mengetahui apabila adanya menu yang kurang populer atau diminati, sehingga pihak manajemen dapat langsung melakukan evaluasi terhadap masalah tersebut.

Nancy Loman Scanlon (2013:94) menjelaskan mengenai pengevaluasian menu yaitu, "*It's important to periodically evaluate the sales to identify those menu items that are creating the highest volume*". Yang artinya penting untuk mengevaluasi secara rutin untuk mengetahui menu apa saja yang memberikan penjualan tinggi. Menu yang baik dapat dilihat dari tingkat penjualan dan kemampuannya dalam memberikan keuntungan atau tingkat popularitas dan profitabilitasnya. Seperti yang diungkapkan oleh Ninemeir dalam bukunya yang berjudul *Planning and Control for the Food and Beverage Operation* (2009:113) "*There two factors measure of how to good menu is: its popularity and its profitability*".

Pernyataan tersebut menunjukkan adanya dua (2) tolak ukur suatu Menu. dapat dikatakan baik yaitu dari segi popularitas dan dari segi keuntungannya. Oleh karena itu, sebuah menu membutuhkan adanya evaluasi yang disebut dengan *menu engineering* atau rekayasa menu. Seperti yang dikatakan Paul R. Dittmer dan J. Desmond Keefe III dalam bukunya yang berjudul *Principles of food, beverage and labor cost controls, 9th edition* (2009:316) bahwa "*Menu engineering as a technique for analyzing menu sales and providing helpful information for increasing gross profit*". Artinya bahwa rekayasa menu sebagai suatu teknik untuk menganalisa penjualan Produk dan memberikan informasi yang berguna untuk meningkatkan laba kotor. Berdasarkan pendapat Ninemeir (2013:118) menegaskan bahwa, "*Basically the menu engineering process use information really available to the food and beverage manager to classify menu item into four types: Stars, Plowhorse, Puzzles, and last dogs*".

Dengan kata lain, dasar dari *menu engineering* adalah untuk menghitung keuntungan dan popularitas dari setiap jenis produk dan mengklasifikasikannya kedalam empat kategori dasar, yaitu: *stars, plowhorses, puzzles, dan dogs*. Setiap menu dapat dikategorikan kedalam empat klasifikasi, hal tersebut dijelaskan oleh Paul R. Dittmer dalam buku *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls, 7th Edition* (2003:300) yaitu:

Keempat kombinasi digunakan untuk mengidentifikasi item menu dan dalam bahasa khusus rekayasa menu, masing-masing telah diberi nama :

1. H / H adalah *STAR* (*STAR* adalah item menu yang menghasilkan margin kontribusi tinggi dan volume tinggi).
2. L / H adalah *PLOWHORSE* (*PLOWHORSE* adalah item menu yang menghasilkan margin kontribusi rendah, tetapi menyumbang volume yang relatif tinggi).
3. H / L adalah *PUZZLE* (*PUZZLE* adalah item menu yang menghasilkan margin kontribusi tinggi, tetapi volume penjualan yang relatif rendah).
4. L / L adalah *DOG* (*DOG* adalah item menu yang menghasilkan margin kontribusi relatif rendah dan menyumbang volume yang relatif rendah)."

Rekayasa menu adalah hal sangat penting yang harus dilakukan oleh setiap café, sehingga café Kopi kisah manis harus melakukan analisis popularitas dan kontribusi margin secara periodik. Selama periode bulan agustus-oktober 2021 dalam kegiatan

operasional di Café kopi kisah manis penulis mendapatkan informasi berupa data *food cost* dan *contribution margin* sebagai berikut :

Tabel 1. Perbandingan Budget Food & Beverages Cost Dengan Actual Cost Bulan Agustus-Oktober 2021 Di Café Kopi Kisah Manis

No	Bulan	Budget	Actual
1	Agustus	37.5%	55%
2	September	37.5%	50%
3	Oktober	37.5%	50%

Sumber : Data dari Management Café Kopi Kisah Manis

Hasil wawancara dengan pihak café kopi kisah manis ternyata belum pernah menerapkan Menu Engineering, Dengan dilaksanakannya Rekayasa Menu atau Menu Engineering secara berkala maka akan kecil kemungkinan kerugian yang disebabkan oleh pemborosan bahan baku. Dan terdapat menu beberapa makanan dan minuman yang memiliki tingkat kepopuleran yang tinggi di kalangan customer memberikan profit/keuntungan yang besar.

Dengan cara tersebut bisa diartikan bahwa kegiatan pengevaluasian menu merupakan suatu bentuk upaya yang dilakukan oleh tempat usaha untuk mengetahui mana produk yang dapat berpengaruh dengan optimal dan yang tidak optimal atau kurang diminati. Oleh karena itu, evaluasi menu perlu dilakukan agar pihak café memaksimalkan penjualan makanan dan minuman melalui pendekatan Menu Engineering.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis pakai adalah deskriptif. Menurut Sugiyono (2013:2) menegaskan bahwa “Metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu”.

Data yang penulis gunakan yaitu data sekunder dan data primer. Data sekunder adalah data yang di dapatkan tidak secara langsung dari objek atau subjek penelitian dan biasanya bersumber dari teori-teori yang mendukung penelitian, sedangkan data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh peneliti langsung dari subjek atau objek penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan pancaindra peneliti, dengan sudut pandang peneliti hasil yang di dapatkan haruslah objektif atau tidak memihak kepada siapapun. Menurut Sutrisno Hadi dalam buku Sugiyono (2013:145) mengemukakan bahwa, “Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan”. Dalam penelitian yang di observasi adalah *menu engineering* di Café Kopi kisah manis.
2. Wawancara. Penulis melakukan wawancara dengan pihak Café Kopi kisah manis untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan oleh penulis dalam melakukan penulisan penelitian. Menurut Sugiyono (2013:231) menyatakan bahwa. “Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu”.

3. Studi Kepustakaan. Dalam penulisan, penulis mengumpulkan data dengan membaca dan mempelajari buku yang berkaitan dengan evaluasi menu sebagai landasan teori. Menurut Arikunto (2006:166) menyatakan bahwa, “Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi melalui buku-buku, koran, majalah, dan literatur lainnya”.
4. Teknik Analisis Data Teknik analisis deksriptif, yaitu dengan pendekatan *popularity index* dan *contribution margin*.

Hasil dan Pembahasan

1. Analisis Mengenai *Popularity Index* Menu di Cafe Kopi Kisah Manis

Salah satu cara yang dapat dilakukan management untuk mempertimbangkan dan menentukan kebijakan atau pengambilan keputusan selanjutnya setelah mendapatkan informasi adalah dengan analisis menu. Penulis mencoba untuk menganalisis menu menggunakan data yang penulis peroleh dari pihak manajemen terhadap pengevaluasian menu yang dilakukan di Cafe Kopi Kisah Manis yang didasarkan pada data yang telah diolah. Sebelumnya penulis sudah menjelaskan tentang kepopuleran suatu menu, menentukan kepopuleran suatu menu dalam bentuk presentasi, sehingga dapat diketahui menu makanan apa saja yang memiliki popularitas tinggi (*high popularity*) dan menu makanan apa saja yang memiliki popularitas rendah (*low popularity*).

Tabel 2. Data Indeks Popularitas

NO	High Popularity	Percentage (%)
1	Kopi Kisah Manis	68,3
2	Café Latte	45
3	Cappucino	17.9
4	Caramel Latte	12.2
5	Hazalnut Latte	11.8
6	Kopi Kisah Hitam	47.1
7	Soda kiwi	33.7
8	Berry Ginger	60.3
9	Klepon	14
10	Matcha	40.6
11	Taro	13.2
12	Chocolate	32.2
13	The Madu Lemon	63.9
14	Rayu Manis	34.9
15	V60	68
16	Goguma Ppang	25.9
17	Croffle	64.9
18	Kentang Goreng	20.6
19	Kentang Goreng Sosis	14.3
20	Tahu Lada Garam	19.6
21	Cireng Pedas Manis	9.9
22	Chicken Wing	19.4
23	Roti Bakar Cheese	24.6
24	Roti Bakar Ovamaltine	59.2
25	Roti Bakar Coklat Pisang	9.7
26	Roti Bakar Coklat Keju	15.2

27	Roti Bakar Karamel Keju	9.7
28	Roti Bakar Double Keju	19.7
28	Smoked Beef & Egg	11.5
29	Bacon & Egg	10.8
30	Cheese Beef & Caramel Onion	15.6

NO	Low Popularity	Percentage (%)
1	Kopi Kisah Asmara	14,8
2	Kopi Kisah Aren	16,8
3	Pandan Latete	5,2
4	Turmeric Latte	2
5	Bajigur Latte	2
6	Picollo	1,6
7	Magic	2
8	Kopi Kisah Markisa	13
9	Kopi Kisah Lemon	22,4
10	Kopi Kisah Kelapa	5,9
11	Kopi Kisah Cranberry	11,4
12	Kiwi Kelapa	6
13	The Madu Jahe	20,9
14	The Susu Jahe Karamel	15,2
15	Kunci Kesegaran	17,8
16	Jahe Lemon	10,7
17	Jahe Markisa	10
18	Kunyit Lemon	6,2
19	Kala Senja	20,4
20	Kopi Tubruk	31,9
21	Fudge Brownies	9,2
22	Kentang Goreng Rendang	1
23	Kentang Goreng Cheese Bacon	2
24	Cilok Cocol Duo	3,3
25	Bitter Ballen	4,4
26	Risoles Kenu	5,3
27	Roti Bakar Palm Sugar	8,4
28	Roti Bakar Strawberry Jam	7,8
29	Pisang Keju	5,2
30	Telur Mayo	2,6

Berikut adalah analisis popularity index menu makanan berdasarkan kategori yang ada di Cafe Kopi Kisah Manis :

Popularity Index Menu Kopi Susu

Pada kategori Menu Kopi Susu yang terdiri dari 3 menu dengan *popularity index* sebesar 23.3 %. Setelah mengetahui *popularity index*, langkah selanjutnya adalah membandingkan index popularitas dengan *Menu Mix* dari menu-menu yang berada di kategori tersebut. Berikut adalah informasi yang menunjukkan menu yang termasuk popularitas tinggi (*high*) dan popularitas rendah (*low*).

Setelah membandingkan *Popularity Index* dengan *Menu Mix* diatas, maka akan mendapatkan total presentase dari semua menu berdasarkan menu yang memiliki

populeritas tinggi (*high popularity*) dan popularitas rendah (*low popularity*) dengan menggunakan rumus dibawah ini:

$$\text{Total persentase} = \frac{\text{Popularity index}}{\text{Total menu}} \times 100\%$$

Dari 61 menu makanan dan minuman yang dianalisis terdapat sebanyak 30 menu yang memiliki popularitas tinggi dan apabila dipersentasekan maka mendapatkan hasil 51%

Sedangkan untuk menu yang memiliki popularitas rendah (*low popularity*) terdapat sebanyak 30 menu yang apabila dipersentasekan mendapatkan hasil sebesar 49%. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa lebih banyak menu yang memiliki *popularity index* tinggi dibandingkan dengan menu yang memiliki *popularity index* yang rendah.

2. Analisis Mengenai *Contribution Margin* Menu di Café Kopi Kisah Manis

Penghitungan dari kontribusi margin (*contribution margin*) menentukan posisi menu berdasarkan keuntungan dari setiap menu. Yang didapatkan dari selisih *food cost* dan *selling price*. Untuk mengetahui apakah menu tersebut memberikan keuntungan yang besar atau kecil, maka perlu menghitung aspek-aspek yang mempengaruhi *contribution margin* itu sendiri, dengan cara membandingkan antara rata-rata *contribution margin* dengan *contribution margin* per-menu, dan dari perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa menu tersebut data memberikan keuntungan yang tinggi atau rendah.

Suatu menu item dapat dikatakan tinggi / *high* jika *contribution margin* lebih besar atau sama dengan *average contribution margin*, sebaliknya jika *contribution margin* dibawah *average contribution margin* maka menu item tersebut dikategorikan rendah / *low*. Mengenai *contribution margin* menu makanan di Café Kopi Kisah Manis, maka dapat diketahui menu makanan dan minuman yang dikategorikan memiliki tingkat profitabilitas tinggi (*Profitable*) dan profitabilitas rendah (*Unprofitable*). Total presentase dari semua menu dengan membagi *contribution margin* dengan total menu kemudian dikali 100%, atau dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Total persentase} = \frac{\text{contribution margin}}{\text{Total menu}} \times 100\%$$

Tabel 3. Margin Kontribusi

No	High Profitable	No	Low Profitable
1	Kopi Kisah Manis	1	Kopi Kisah Aren
2	Kopi Kisah Asmara	2	Café Latte
3	Caramel Latte	3	Cappucino
4	Hazelnut Latte	4	Turmeric Latte
5	Pandan Latte	5	Bajigur Latte
6	Kopi Kisah Markisa	6	Picollo
7	Kopi Kisah Lemon	7	Magic
8	Kiwi Kelapa	8	Kopi Kisah Kelapa
9	Soda Kiwi	9	Kopi Kisah Cranberry

10	Klepon	10	Kopi Kisah Hitam
11	Teh Madu Lemon	11	Berry Ginger
12	Teh Madu Jahe	12	Chocolate
13	Teh Susu Jahe Karamel	13	Matcha
14	Rayu Manis	14	Taro
15	Kala Senja	15	Kunci Kesegaran
16	V60	16	Jahe lemon
17	Goguma ppang	17	Jahe Markisa
18	Kentang Goreng Sosis	18	Kunyit Lemon
19	Kentang Goreng Rendang	19	Kopi Tubruk
20	Kentang Goreng Cheese Bacon	20	Fudge Brownies
21	Bitter Ballen	21	Croffle
22	Risoles Keju	22	Kentang Goreng
23	Chicken Wings	23	Cilok Cocol Duo
24	Roti Bakar Cheese	24	Tahu Lada Garam
25	Roti Bakar Ovomaltine	25	Cireng Pedas Manis
26	Roti BakarPalm Sugar	26	Roti Bakar Coklat Pisang
27	Roti Bakar Strawberry Jam	27	Roti Bakar Coklat Keju
28	Roti Bakar Smoked Beef & Egg	28	Roti Bakar Karamel Keju
29	Roti Bakar Bacon & Egg	29	Roti Bakar Pisang Keju
30	Roti Bakar Cheese Beef & Onion	30	Roti Bakar Double Keju
		31	Roti Bakar Telur Keju Mayo

Dari total 61 menu makanan dan minuman terdapat sebanyak 30 menu yang memiliki *contribution margin* tinggi yang jika dipersentasekan maka terdapat 49%.

Sedangkan menu yang memiliki *contribution margin* rendah terdapat sebanyak 31 menu dan jika dipersentasekan maka terdapat 51%. Jadi kesimpulannya terdapat lebih banyak menu yang memiliki *contribution margin* tinggi dibanding dengan menu yang memiliki *contribution margin* rendah.

3. Analisis Klasifikasi Menu di Cafe Kopi Kisah Manis

Setelah mendapatkan hasil mengenai indeks popularitas dari *contribution margin*, maka semua menu dapat dikelompokkan menjadi 4 kategori yaitu *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dogs*. Kelompok *stars* adalah menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan kontribusi marjin yang tinggi pula. Kelompok *plowhorses* adalah menu yang memiliki tingkat popularitas yang tinggi tetapi tingkat kontribusi marjin yang rendah. Kelompok *puzzles* adalah menu yang memiliki tingkat popularitas yang rendah tetapi tingkat kontribusi marjin yang tinggi. Sedangkan kelompok *dogs* adalah menu yang memiliki tingkat popularitas dan kontribusi marjin yang rendah. Berikut merupakan pengelompokan kategori klasifikasi menu pada setiap menu yang ada di Cafe Kopi Kisah Manis.

Berdasarkan data mengenai klasifikasi menu dengan menggunakan *menu engineering worksheet* dari 61 menu yang diteliti terdapat 16 menu yang termasuk kedalam kategori *star*, 15 menu yang termasuk kedalam kategori *plowhorse*, 11 menu yang termasuk kedalam kategori *puzzle*, dan 16 menu yang termasuk kedalam kategori *dogs*. Dengan menggunakan rumus dibawah ini, kita bisa melihat presentase dari tiap menu masing-masing, Berikut rumus yang digunakan:

$$\text{Total persentase} = \frac{\text{Kategori klasifikasi}}{\text{Total menu}} \times 100\%$$

Jika dipersentasekan maka didapat hasil sebagai berikut untuk kategori *star* 29,5%, untuk kategori *plowhorse* 19,6%, untuk kategori *puzzle* 18% dan untuk kategori *dogs* 22,9%.

Tabel 4. Klasifikasi Menu

NO	STAR	PLOWHORSES
1	Kopi Kisah Manis	Cafe Latte
2	V60	Cappucino
3	Caramel Latte	Matcha
4	Hazelnut Latte	Taro
5	Klepon	Berry Ginger
6	Chocolate	Kopi Kisah Hitam
7	Soda Kiwi	Kentang Goreng
8	Rayu Manis	Tahu Lada Garam
9	Kentang Goreng Sosis	Cireng Pedas Manis
10	Chicken Wings	Croffle
11	Goguma Ppang	Roti Bakar Double Keju
12	Roti Bakar Cheese	Roti Bakar Telur Keju Mayo
13	Roti Bakar Ovomaltine	Roti Bakar Coklat Pisang
14	Roti Bakar Smoked Beef & Egg	Roti Bakar Coklat Keju
15	Roti Bakar Bacon & Egg	Roti Bakar Karamel Keju
16	Roti Bakar Cheese Beef & Onion	
NO	DOG	PUZZLES
1	Kopi Kisah Aren	Kopi Kisah Asmara
2	Kopi Tubruk	Kiwi Kelapa
3	Bajigur Latte	Pandan Latte
4	Turmeric Latte	Kala Senja
5	Picollo	Kopi Kisah Lemon
6	Magic	Kopi Kisah Markisa
7	Kunci Kesegaran	Kentang Goreng Rendang
8	Jahe Lemon	Kentang Goreng Chesse Bacon
9	Jahe Markisa	Bitter Ballen
10	Kunyit Lemon	Risoles Keju

11	Kopi Kisah Kelapa	Roti Bakar Palm Sugar
12	Kopi Kisah Cranberry	Roti Bakar Strawberry Jam
13	Cilok Cocol Duo	Teh Madu Jahe
14	Fudge Brownies	Teh Susu Jahe Karamel
15	Roti Bakar Pisang Keju	
16	Roti Bakar Double Keju	

Simpulan dan Saran,

Simpulan

Berdasarkan analisa dan uraian dari penelitian dan perhitungan mengenai *popularity index*, *contribution margin* dan klasifikasi menu makanan dan minuman di Cafe Kopi Kisah Manis, maka penulis menyimpulkan bahwa :

1. Simpulan Berdasarkan tingkat popularitas (*Popularity Index*)

Berdasarkan hasil analisis mengenai tingkat popularitas *popularity index* menu makanan dan minuman di Cafe Kopi Kisah Manis yang bisa dilihat pada tabel 3.1 – 3.12, yang dapat disimpulkan bahwa dari 61 menu makanan dan minuman yang diteliti oleh penulis terdapat sebanyak 31 atau 51% menu memiliki popularitas tinggi (*high popularity*) dan terdapat sebanyak 30 atau 49% yang termasuk kedalam kategori popularitas rendah (*low popularity*).

2. Simpulan Berdasarkan *Contribution Margin*

Berdasarkan hasil analisis mengenai tingkat *contribution margin* menu makanan dan minuman di Cafe Kopi Kisah Manis yang bisa dilihat pada tabel 3.15 - 3.26, yang dapat disimpulkan bahwa dari 61 menu yang diteliti oleh penulis terdapat sebanyak 30 atau 49% menu yang memiliki *high contribution margin* dan terdapat sebanyak 31 atau 51% menu memiliki *low contribution margin*.

3. Simpulan Berdasarkan Klasifikasi Menu

Berdasarkan dari hasil menu klasifikasi (*menu engineering worksheet*) yang dimana hasil analisis popularitas dan *contribution margin* digabungkan. Pada tabel 3.25 bisa disimpulkan bahwa menu dibagi menjadi 4 kategori. Untuk klasifikasi *star* terdapat 16 menu dengan persentase 29,5%. Untuk klasifikasi *plowhorse* terdapat 15 menu dengan persentase 19,6%. Untuk klasifikasi *puzzle* terdapat 11 menu dengan persentasi 18%. yang terakhir adalah untuk klasifikasi *dogs* yang dimana terdapat 16 menu item dengan persentasi 22,9%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa klasifikasi *star* memiliki menu terbanyak, dilanjut dengan klasifikasi *plowhorse*, *dog* dan yang terakhir adalah *puzzle*.

Saran

Berikut saran yang dapat penulis berikan sebagai bahan masukan serta pertimbangan bagi pihak manajemen Cafe Kopi Kisah Manis yaitu sebagai berikut :

1. Saran Berdasarkan *Popularity Index*

Sebaiknya pihak Cafe Kopi Kisah Manis melakukan perhitungan secara berkala dalam kurung waktu enam (6) bulan sekali terhadap popularitas menu agar dapat mengetahui tingkat popularitas dari masing – masing menu agar dapat mengetahui peningkatan atau penurunan dari suatu menu pada setiap periodenya. Pada menu yang rendah popularitasnya ada baiknya pihak Cafe Kopi Kisah Manis membuat sebuah *promo* untuk menu-menu yang kurang populer tersebut, agar tamu tertarik membeli menu tersebut dengan menjadikannya sebagai, *menu of the month* atau

pemberian diskon khusus untuk menaikkan popularitas menu tersebut, dan bisa juga dengan melakukan pergantian menu yang baru sesuai dengan *food trend*.

2. Saran Berdasarkan *Contribution Margin*

Pihak Cafe Kopi Kisah Manis sebaiknya melakukan kembali perhitungan *food cost* atau harga jual secara berkala dikarenakan adanya perubahan – perubahan harga bahan, agar harga tetap stabil. Diperlukan juga adanya perhitungan kembali terhadap *food cost* dari masing – masing menu yang memiliki tingkat *contribution margin* rendah, sehingga menu tersebut nantinya dapat memiliki tingkat *contribution margin* yang lebih baik.

3. Saran Berdasarkan Klasifikasi Menu

Berdasarkan klasifikasi menu, maka penulis memberikan saran kepada pihak manajemen Cafe Kopi Kisah Manis, sebagai berikut :

- a. Untuk menu pada kelompok tingkat profitabilitas dan popularitas yang tinggi (*Stars*), agar mempertahankan menu tersebut karena sudah memiliki popularitas dan profitabilitas yang baik, sehingga menu ini dapat membuahkan keuntungan bagi pihak manajemen.
- b. Untuk menu pada kelompok tingkat profitabilitas yang rendah dan popularitas yang tinggi (*Plowhorse*), yang bisa dikatakan populer dan diminati oleh para tamu namun tidak memberikan *contribution margin* yang tinggi. Hal yang bisa dilakukan dengan melakukan penyesuaian kembali terhadap biaya makanan (*Food Cost*) dan harga jualnya (*Selling Price*). Hal yang dapat dilakukan adalah dengan menaikkan harga jual sewajarnya dan masih dalam jangkauan para konsumen, sehingga konsumen masih tertarik untuk membeli menu tersebut.
- c. Untuk menu pada kelompok tingkat profitabilitas tinggi dan popularitas rendah (*Puzzles*), yang bisa dikatakan cukup menguntungkan dalam hal profitabilitas tetapi tidak cukup diminati oleh para tamu. Hal yang bisa dilakukan terhadap menu tersebut dengan dimasukkan ke dalam *package promotion, special menu of the month* untuk meningkatkan daya tarik dan meningkatkan daya jualnya. Dan juga dapat dilakukan dengan memberikan potongan harga atau diskon terhadap jenis makanan tersebut maupun memberikan *buy one get one free* untuk di jam atau hari tertentu.
- d. Untuk menu pada kelompok tingkat profitabilitas rendah dan popularitas yang rendah (*Dogs*), sebaiknya menu tersebut dihapus dan diganti dengan menu yang lebih menarik dan mengikuti trend. Sebaiknya pihak manajemen Cafe Kopi Kisah Manis telah melakukan evaluasi menu secara periodik terhadap menu yang dijual. Sehingga apabila evaluasi menu dilakukan dengan maksimal, maka menu makanan dan minuman yang kurang populer dan yang kurang memberikan keuntungan dapat diantisipasi sebaik mungkin.

Ucapan Terima Kasih

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak pihak yang membantu dalam proses penyelesaian nya penelitian ini, terkhusus manajemen Kisah Manis dan Manajemen AKPAR NHI Bandung yang telah sangat membantu penelitian hingga penelitian ini selesai sesuai dengan rencana.

Referensi

- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Arikunto. 2014. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- A.W. Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Hotel Supervision dan Uji Kompetensi untuk Pendidikan Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Dittmer, Paul R. & J. Desmond Keefe. 2009. *Principles of Food, Beverage an Labor Cost Controls 9th edition*. Canada: John Wiley & sons, inc.
- Dittmer, Paul R. 2003. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control 7th ed.* New York: John Wiley & Sons.
- Hasibuan, Malayu S.P. 2013. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta: PT.Bumi Aksara.
- Heizer, Jay and Render, Barry. (2011). *Operations Management*. 10th Edition. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Jagels, Martin G and Michael M. Coltman. 2004. *Hospitality Management Accounting*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Jagles, Martin G. Ralston, Catherine E. 2007. *Hospitality Management Accounting*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Kinton dan Ceserani. 2005. *The Theory of catering, Hodder & Stoughton*. London.
- Miller, Jack E, David R. Hayes dan Lea R. Dopson. 2002. *Food and Beverage Cost Control*. New York: John Wiley & Sons.
- Ninemeier, Jack D. & Hayes, David K. 2011. *Restaurant Operation Management*. New jersey: pearson prentice hall.
- Ninemeier, Jack D. 2009. *Management of Food Baverages Operation*. Michigan: The Educational Institute of AHMA.
- Ninemeier, Jack D. 2009. *Planning and Control for Food and Beverage Operation*. Michigan: The Educational Institute of AHMA.
- Ninemeir, Jack D. 1990. *Management of Food and Beverage Operation*. Michigan: The Educational Intitute of AHMA.
- Scanlon, Nancy Loman. 2000. *Catering Management*. USA: John Wiley & Sons.
- Scanlon, Nancy Loman. 2013. *Catering Management 4th ed.* New Jersey: John Wiley & Sons.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Jakarta: Alfabeta.
- Tjiptono, Fandy. 2012. *Pemasaran Jasa*. Yogjakarta: Andi.
- Walker, John R. 2011. *The Restaurant 6th edition*. New Jersey: John Wiley Sons, inc.