

# TINGKAT PROFITABILITAS MENU MELALUI METODE MENU ENGINEERING DI *SATOO RESTAURANT* HW HOTEL PADANG

**William Fernando**

Universitas Negeri Padang  
[williamfernando2000@gmail.com](mailto:williamfernando2000@gmail.com)

**Lise Asnur**

Universitas Negeri Padang  
[Lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:Lise.asnur@fpp.unp.ac.id)

## ***ABSTRACT***

The general purpose of this study was to analyze the level of profitability of the menu at Satoo restaurant and to find out what menu differences are occurring during the Covid-19 pandemic at the Satoo restaurant Hw Hotel through the menu engineering method. The existence of this research is that it is expected that the hotel can make improvements in making food menu creations that attract consumers, so that Hw Hotel income in the food and beverage section at Satoo restaurant increases. This type of research was descriptive quantitative. Descriptive is used to determine the existence of independent variables. The data analyzed in this study were the level of profitability of the main course and beverage menu at Satoo restaurant. Analysis of the research data used the menu engineering worksheet technique in Microsoft Excel. The results of this study indicate that the main course and beverage menu before the Covid-19 pandemic (January-March 2020) at Satoo Restaurant Hw Hotel Padang which has high profitability are 22 main courses and 12 beverage menus. During the Covid-19 pandemic (September-November 2020) there were 21 main courses and 20 beverage menus that had high profitability. In order for the sales of high-profit menus to increase at Satoo Restaurant Hw Hotel Padang, the management must carry out promotions that attract consumers.

***Keywords*** : *Main course, Beverage, Menu Engineering, Profitabilitas*

## **A. PENDAHULUAN**

Pariwisata di Indonesia merupakan salah satu sektor penunjang pendapatan di Indonesia. Hal ini dikarenakan banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Indonesia. Salah satu industri pariwisata adalah hotel. Hotel di masa pandemi Covid-19 ini merupakan salah satu akomodasi yang diizinkan pemerintah tetap beroperasi dengan memperketat protokol kesehatan. Pihak hotel harus siap menjamin kesehatan bagi para tamu dan juga karyawannya agar tidak terpapar covid-19. Menurut Budi (2013:10), Hotel adalah “usaha

yang bergerak dalam bidang jasa untuk mencari keuntungan melalui suatu pelayanan kepada para tamunya yang menginap seperti pelayanan resepsionis, tata graha, makan dan minum, MICE (*meeting, incentive, conference and exhibition*), serta rekreasi”. Salah satu kota di Sumatera Barat yang memiliki banyak akomodasi perhotelan adalah Kota Padang.

Kota Padang memiliki keindahan alam dan potensi wisata yang sangat bagus untuk dikembangkan. Baru – baru ini Kota Padang memiliki wisata religi yang banyak dikunjungi wisatawan yaitu Mesjid Al-Hakim yang berada di Pantai Padang. Mesjid ini mirip seperti Ta’j Mahal. Selain objek wisata, industri perhotelan di Kota Padang juga mengalami peningkatan. Banyak terdapat hotel-hotel baru yang menawarkan konsep yang elegan dan mewah. Hal ini merupakan salah satu sektor pendukung pariwisata di Kota Padang. Kota Padang memiliki banyak industri pariwisata mulai dari yang berbintang maupun yang tidak berbintang. Salah satu industri perhotelan di Kota Padang yang telah memenuhi persyaratan hotel bintang 3 adalah Hw Hotel.



Gambar 1. Hw Hotel Padang  
Sumber : HR Departement

Hw Hotel Padang adalah sebuah hotel bintang 3 yang ada di pusat Kota Padang. Hotel ini berada di lokasi yang strategis dekat dengan Pantai, Pusat Perbelanjaan dan Bank serta tempat-tempat wisata yang ada di Kota Padang. Hotel yang berada di Jalan Hayam Wuruk no 16 ini merupakan salah satu hotel dengan konsep *smart and elegant*. Memiliki 78 kamar yang terdiri dari 5 tipe kamar. Selain fasilitas kamar sebagai fasilitas utama, HW Hotel juga menyediakan fasilitas makanan dan minuman di *restaurant* nya yang berada di lantai 5. Hotel ini juga menyediakan fasilitas penunjang untuk para tamu seperti, *free valet parkir, free wifi, business centre* dan lain sebagainya.

Hw Hotel memiliki beberapa departemen untuk menunjang berlangsungnya operasional di hotel. Departemen tersebut yaitu *front office, housekeeping, sales marketing, engineering, HRD, accounting* dan *food & beverage*. Menurut Mertayasa (2016:2), *food & beverage* adalah “bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel”. *Food & beverage* terbagi 2 yaitu *product* dan *service*. *Food & beverage service* merupakan suatu departemen yang ada di bagian restoran yang bertugas melayani tamu yang datang

ke restoran maupun yang ada di dalam kamar. Hw Hotel memiliki sebuah restoran yang bernama *Satoo restaurant*.

*Satoo restaurant* merupakan sebuah tempat makan dan minum di HW Hotel yang berada pada lantai 5. *Restoran* ini menyediakan *breakfast, lunch, dinner* serta *room service order*. *Satoo restaurant* menawarkan menu-menu khas masakan Indonesia dan beberapa masakan *western*. Kapasitas *Satoo restaurant* tidak terlalu besar, hanya dapat menampung 80 orang. Akan tetapi karena pandemi covid-19 kapasitas di *Satoo restaurant* dikurangi hanya dapat diisi 50% dari jumlah biasanya. Sehingga banyak tamu yang memilih untuk melakukan *breakfast* di dalam kamar, agar tidak terlalu ramai. Hal ini dilakukan agar dapat mengurangi penyebaran virus covid-19.

*Satoo restaurant* memiliki menu-menu yang menarik yang ditawarkan kepada tamu yang menginap di Hw Hotel maupun yang berenang di Amerta Hw Hotel. Menu yang ditawarkan mulai dari menu *breakfast*, menu *main course*, menu *snack*, menu *dessert*, menu *beverage* serta roti khas Jepang. Menu menurut Gregoire (2010) adalah “daftar makanan dan minuman yang disediakan bagi para tamu untuk memilih sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan juga menu merupakan bagian penting dari *internal control of the food service system*”. Di *Satoo restaurant* memiliki beberapa menu yang memiliki profit yang tinggi.

Profitabilitas menurut Sartono (2010:122), adalah “kemampuan perusahaan dengan memperoleh laba dalam hubungannya dengan penjualan, total aktiva, maupun modal sendiri”. Tingkat profitabilitas pada penelitian ini adalah kemampuan untuk mengukur tingkat efektivitas pengelolaan terhadap penjualan menu-menu yang ada di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang. Perhitungan profitabilitas ini dilakukan dengan metode menu engineering. Menurut Drysdale dan Aldrich dalam DO Kumalasari (2017:2), “menu engineering adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang”. Sedangkan menurut Yana (2017), “menu engineering merupakan hal yang dibutuhkan oleh manajemen untuk mengevaluasi harga, desain, dan isi menu sekarang dan di masa mendatang”.

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti saat PLI 2 di Hw Hotel Padang, terdapat beberapa permasalahan yang ditemui peneliti pada bagian *kitchen*. Peneliti menemukan permasalahan terkait dengan menu yaitu, terdapatnya beberapa menu *main course* dan *beverage* di *Satoo restaurant* yang memiliki profit tinggi tetapi kurang diminati konsumen. Terdapat juga menu-menu yang kurang populer tetapi memiliki banyak persediaan. *Cost* pada menu-menu yang kurang populer juga tinggi seperti buntut, *spring roll*, dan *beef*. Bahan persediaan untuk menu populer sedikit di stock, seperti menu *main course* *Hw style fried rice, spaghetti* dan *seafood fried noodle*.

Adanya perubahan menu yang terjadi pada masa sebelum pandemi covid-19 dan pada saat pandemi covid-19 sekarang ini, seperti sop buntut, *spicy garlic tofu* tidak ada pada saat pandemi covid-19. Hal ini mengakibatkan tingkat profitabilitas menu *main course* dan *beverage* yang ada menjadi tidak stabil karena penurunan jumlah penjualan. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi posisi menu *main course* dan menu *beverage* yang ada di *Satoo restaurant* Hw Hotel pada saat sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) dan saat pandemi covid-19 (September-November 2020) agar

dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan daftar menu-menu baru pada tahun 2021.

## B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2018:48), metode deskriptif adalah “penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri) tanpa membuat perbandingan dan mencari hubungan variabel itu dengan variabel lain”. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data sekunder. Pada penelitian ini data yang dianalisis adalah tingkat profitabilitas menu di *Satoo restaurant* Hw Hotel. Penelitian ini menggunakan analisis metode menu *engineering worksheet* pada *microsoft excel*.

Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung tingkat profitabilitas menu pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

Proses pengelompokan menu yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi dan tingkat profitabilitas rendah dengan menggunakan rumus *contribution margin*. Margin kontribusi untuk setiap jenis makanan dan minuman di *Satoo restaurant* dihitung dengan cara harga jual dikurangi dengan harga pokok tersebut.

Rumus :

$$CM = \text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok}$$

Setelah menghitung *contribution margin* setiap menu makanan dan minuman di *Satoo restaurant*, selanjutnya merangkum total margin kontribusi menu (Total CM). Hasil dari margin kontribusi setiap menu dikalikan dengan masing-masing menu mix yang menghasilkan total margin kontribusi.

Rumus :

$$\text{Total CM} = \text{Contribution Margin} \times \text{Menu Mix}$$

Selanjutnya setelah selesai melakukan perhitungan *persentase margin* kontribusi setiap makanan dan minuman di *Satoo restaurant*. Setiap margin kontribusi dari masing-masing menu dibagi dengan total margin kontribusi menu tersebut kemudian dikalikan 100%

Rumus :

$$\frac{\text{Contribution Margin (item)} \times 100\%}{\text{Total Contribution Margin}}$$

Setelah menghitung *persentase margin* kontribusi dari masing-masing menu item, selanjutnya menghitung *contribution margin category* yang dikategorikan menjadi tinggi atau rendah dengan menggunakan rumus.

$$\frac{\text{Total CM}}{\text{Total MM}}$$

Rumus :

Hasil perhitungan tersebut dapat berupa : a) nilai CM% = nilai CM maka profitabilitas rendah. b) nilai CM% > nilai CM maka profitabilitas tinggi. c) nilai CM% < nilai CM maka profitabilitas rendah

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti mengenai tingkat profitabilitas menu di *Satoo Restaurant* Hw Hotel Padang dengan menggunakan metode menu engineering pada saat sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020). Hasil analisis yang telah dihitung menggunakan *menu engineering worksheet* dengan bantuan *microsoft excel* dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 1.**  
**Menu Engineering Worksheet Menu Main Course Januari-Maret 2020 di Satoo Restaurant**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Menu Item Name	Numb Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Ayam Geprk Bangih	46	13%	16,577	24,793	8,216	762,542	1,140,478	377,936	Low
Beef Black Pepper	12	3%	36,283	65,000	28,717	435,396	780,000	344,604	High
Chicken Wing	10	3%	10,288	24,793	14,505	102,880	247,930	145,050	Low
Chicken Soto	2	1%	8,668	25,000	16,332	17,336	50,000	32,664	Low
Chicken Capcay	8	2%	17,537	24,793	7,256	140,296	198,344	58,048	Low
Chicken Cordon Bleu	12	3%	24,716	65,000	40,284	296,592	780,000	483,408	High
Chicken Steak	12	3%	29,863	65,000	35,137	358,356	780,000	421,644	High
Curry Chicken	1	0%	17,553	40,000	22,447	17,553	40,000	22,447	High
Fish Crunchy Lemon	1	0%	22,790	40,000	17,210	22,790	40,000	17,210	Low
Fettuccine Chicken Creamy	7	2%	24,240	45,000	20,760	169,680	315,000	145,320	High
Fettuccine Marinara	2	1%	26,538	45,000	18,462	53,076	90,000	36,924	Low
Fried Chicken HW	2	1%	6,953	30,000	23,047	13,906	60,000	46,094	High
Fresh Vegetable	9	2%	4,978	18,000	13,022	44,802	162,000	117,198	Low
HW Style Fried Rice	65	18%	17,307	40,000	22,693	1,124,955	2,600,000	1,475,045	High
Mie Rebus	7	2%	14,785	32,000	17,215	103,495	224,000	120,505	Low

## WILLIAM FERNANDO, LISE ASNUR – TINGKAT PROFITABILITAS MENU

Oxtail Soup HW	1	0%	33,701	74,380	40,679	33,701	74,380	40,679	High
Pecel Ayam	1	0%	15,115	37,190	22,075	15,115	37,190	22,075	High
Rips Of Pindang Soup	13	4%	22,003	55,000	32,997	286,039	715,000	428,961	High
Petai Fried Rice	6	2%	11,497	30,000	18,503	68,982	180,000	111,018	Low
Penyet Chicken Salted Fish Fried Rice	2	1%	12,193	40,000	27,807	24,386	80,000	55,614	High
Seafood Fried Bee Hoon	13	4%	11,383	32,000	20,617	147,979	416,000	268,021	High
Seafood Fried Noodles	30	8%	9,304	32,000	22,696	279,120	960,000	680,880	High
Sesame Beef	0	0%	32,778	60,000	27,222	-	-	-	High
Shrimp Thailand Sauce	1	0%	28,167	51,000	22,833	28,167	51,000	22,833	High
Spicy Garlic Tofu	23	6%	7,406	12,397	4,991	170,338	285,131	114,793	Low
Sop Buntut	26	7%	28,935	61,983	33,048	752,310	1,611,558	859,248	High
Spaghetti Aglio Olio	2	1%	29,821	45,000	15,179	59,642	90,000	30,358	Low
Spaghetti Bolognese	6	2%	29,278	45,000	15,722	175,668	270,000	94,332	Low
Spaghetti Carbonara	6	2%	26,538	45,000	18,462	159,228	270,000	110,772	Low
Spaghetti Rendang	2	1%	21,718	45,000	23,282	43,436	90,000	46,564	High
Sirloin Steak	0	0%	38,975	85,000	46,025	-	-	-	High
Tenderloin Steak	0	0%	49,358	105,000	55,642	-	-	-	High
Tom Yum Goang	2	1%	21,433	32,000	10,567	42,866	64,000	21,134	Low
Tofu & Soy Bean Cake	1	0%	9,775	20,000	10,225	9,775	20,000	10,225	Low
Tofu Sapo	16	4%	24,667	45,000	20,333	394,672	720,000	325,328	High
Vegetable Fried Rice	10	3%	7,919	25,000	17,081	79,190	250,000	170,810	Low
<b>Totals (N)</b>	<b>362</b>	<b>100 %</b>				<b>I</b>	<b>J</b>	<b>M</b>	
<b>Total Menu Item</b>	<b>40</b>					<b>6,484,631</b>	<b>13,820,011</b>	<b>7,335,380</b>	

<b>K = I/J (Food Cost %)</b>	47%
<b>O = M/N (Average Item Profit)</b>	20,263

Sumber: Data Sekunder 2021 (diolah menggunakan *menu engineering worksheet*)

**Tabel 2.**  
**Menu Engineering Worksheet Menu Beverage Januari-Maret 2020 di Satoo Restaurant**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Menu Item Name	Numb Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Avocado	51	12%	6,120	30,579	24,459	312,120	1,559,529	1,247,409	High
Carot Juice	0	0%	6,650	25,000	18,350	-	-	-	Low
Cucumber	0	0%	3,675	25,000	21,325	-	-	-	High
Dragon Fruit Juice	30	7%	4,320	25,620	21,300	129,600	768,600	639,000	Low
Lime Juice	3	1%	4,250	25,620	21,370	12,750	76,860	64,110	High
Mix Juice	7	2%	11,655	38,000	26,345	81,585	266,000	184,415	High
Manggo	8	2%	5,060	30,579	25,519	40,480	244,632	204,152	High
Orange Juice	40	9%	8,061	30,579	22,518	322,440	1,223,160	900,720	High
Pineapple	16	4%	4,323	25,620	21,297	69,168	409,920	340,752	Low
Soursop	6	1%	7,542	30,000	22,458	45,252	180,000	134,748	High
Tomato	7	2%	3,511	25,000	21,489	24,577	175,000	150,423	High
Watermelon	10	2%	4,230	25,000	20,770	42,300	250,000	207,700	Low
Black Coffee	66	15%	2,225	24,000	21,775	146,850	1,584,000	1,437,150	High
Cappuccino	45	10%	4,527	26,000	21,473	203,715	1,170,000	966,285	High
Coffee Uap	6	1%	3,212	12,396	9,184	19,272	74,376	55,104	Low
Coffee Latte	20	5%	4,133	26,000	21,867	82,660	520,000	437,340	High
Espresso	8	2%	5,754	24,000	18,246	46,032	192,000	145,968	Low
Single								145,968	
Ginger Tea	5	1%	5,835	27,000	21,165	29,175	135,000	105,825	Low
Hot	5	1%	6,751	30,000	23,249	33,755	150,000	116,245	High
Chocolate								116,245	
Tea	46	10%	1,555	22,000	20,445	71,530	1,012,000	940,470	Low
Vanilla	11	2%	12,368	30,000	17,632	136,048	330,000	193,952	Low
Milkshake								193,952	
Strawberry	3	1%	12,368	30,000	17,632				Low
Milkshake						37,104	90,000	52,896	
Chocolate	5	1%	12,368	30,000	17,632	61,840	150,000	88,160	Low
Milkshake								88,160	
<b>Totals (N)</b>	<b>443</b>	<b>100%</b>				<b>I</b>	<b>J</b>	<b>M</b>	
<b>Total Menu Item</b>	<b>24</b>					2,157,053	11,596,077	9,439,024	
<b>K = I/J (Food Cost %)</b>									<b>19%</b>



**O = M/N**  
**(Average Item**  
**Profit)**

21,307

Sumber : Data Sekunder 2021 (diolah menggunakan *menu engineering worksheet*)

Berdasarkan tabel 1 dan tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 40 menu *main course* sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi adalah *Beef black pepper, Chicken cordon bleu, Chicken steak, Curry chicken, Fettuccine chicken creamy, Fried chicken HW, Grilled fish steak, Grouper with padang sauce, Hw style fried rice, Oxtail soup Hw, Pecel ayam, Rips of pindang soup, Penyet chicken, Seafood fried bee hoon, Seafood fried noodles, Sesame beef, Shrimp thailand sauce, Soup buntut, Spaghetti rendang, Sirloin steak, Tenderloin steak, dan Tofu sapo*. Sedangkan untuk *beverage* dari 24 menu *beverage* sebelum pandemi covid-19 di *Satoo Restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi adalah *Avocado juice, cucumber juice, Lime juice, Mix juice, Manggo juice, Orange juice, Soursop juice, Tomato juice, Black coffee, Cappuccino, Coffee latte, Hot chocolate*.

Hasil analisis dari 40 menu *main course* sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas rendah adalah Ayam geprek bangih, *Chicken wing, Chicken soto, Chicken capcay, Fish Crunchy lemon, Fettuccine marinara, Fresh raw vegetable, Mie rebus, Petai fried rice, Salted fish fried rice, Spicy garlic tofu, Spaghetti aglio olio, Spaghetti bolognese, Spaghetti carbonara, Tom yum goong, Tausi tofu, Tofu & soy bean cake, Vegetable fried rice*. Sedangkan untuk *beverage* dari 24 menu *beverage* sebelum pandemi covid-19 di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas rendah adalah *Carrot juice, Dragon fruit juice, Pineapple juice, Watermelon juice, Coffee uap, Espresso single, Ginger tea, Ice lemon tea, Tea, Vanilla milkshake, Strawberry milkshake, Chocolate milkshake*.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti mengenai tingkat profitabilitas menu di *Satoo Restaurant* Hw Hotel Padang dengan menggunakan metode *menu engineering* pada saat pandemi covid-19 (September-November 2020). Hasil analisis yang telah dihitung menggunakan *menu engineering worksheet* dengan bantuan microsoft excel dapat dilihat pada tabel berikut :



**Tabel 3.**  
**Menu Engineering Worksheet Menu Main Course September-November 2020 di**  
**Satoo Restaurant**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	
Menu Item Name	Numb Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category	
Ayam Geprek Bangih	3	2%	16,577	24,793	8,216				Low	
Beef Black Pepper Chicken	0	0%	36,283	65,000	28,717		49,731	74,379	24,648	High
Capcay Chicken	1	1%	17,537	24,793	7,256	17,537	24,793	7,256	Low	
Steak Chicken Teriyaki	0	0%	29,863	65,000	35,137				High	
Chicken Teriyaki	5	3%	14,655	27,272	12,617				Low	
Fish Crunchy Lemon Fettuccine	0	0%	22,790	40,000	17,210				High	
Chicken Creamy	0	0%	24,240	45,000	20,760				High	
HW Style Fried Rice	0	0%	17,307	40,000	22,693				High	
Indomie Becek	5	3%	8,090	16,529	8,439	40,450	82,645	42,195	Low	
Indomie Goreng Telur	8	5%	8,090	16,529	8,439	64,720	132,232	67,512	Low	
Indomie Telor Kornet	5	3%	10,655	20,661	10,006	53,275	103,305	50,030	Low	
Mie Aceh	5	3%	8,090	16,529	8,439	40,450	82,645	42,195	Low	
Mie Kari Ayam Special	11	7%	9,155	18,182	9,027	100,705	200,002	99,297	Low	
Mie Korea	3	2%	8,988	16,528	7,540	26,964	49,584	22,620	Low	
Mie Rebus	1	1%	14,785	32,000	17,215	14,785	32,000	17,215	High	
Minas	1	1%	11,235	20,661	9,426	11,235	20,661	9,426	Low	
Mushroom Teriyaki	1	1%	11,383	22,727	11,344				Low	
Nasi Goreng Manengg	7	4%	8,866	16,529	7,663	62,062	115,703	53,641	Low	
Oxtail Soup HW	1	1%	33,701	74,380	40,679	33,701	74,380	40,679	High	
Pecel Ayam	18	11%	15,115	37,190	22,075	272,070	669,420	397,350	High	
Pecel Lele	2	1%	14,890	37,190	22,300	29,780	74,380	44,600	High	
Penyet Chicken	0	0%	12,193	40,000	27,807				High	

## WILLIAM FERNANDO, LISE ASNUR – TINGKAT PROFITABILITAS MENU

Ribs Blackpaper Sauce	4	2%	12,659	27,273	14,614	50,636	109,092	58,456	High
Ribs Teriyaki Seafood	2	1%	15,708	27,273	11,565	31,416	54,546	23,130	Low
Fried Behoon Seafood	0	0%	9,304	32,000	22,696	-	-	-	High
Fried Noodles	0	0%	9,304	32,000	22,696	-	-	-	High
Sate Ayam	7	4%	9,788	20,661	10,873	68,516	144,627	76,111	Low
Sate Sapi	2	1%	12,458	24,793	12,335	24,916	49,586	24,670	Low
Soto Ayam Lamongan	1	1%	16,557	24,793	8,236	16,557	24,793	8,236	Low
Spaghetti Bolognese	0	0%	29,278	45,000	15,722	-	-	-	High
Spaghetti Carbonara	0	0%	26,538	45,000	18,462	-	-	-	High
Vegetable Fried Rice	0	0%	7,919	25,000	17,081	-	-	-	High
Wagyu Blackpape Sauce	15	9%	28,400	40,909	12,509	426,000	613,635	187,635	Low
Wagyu Sambal Matah	32	20%	26,674	40,909	14,235	853,568	1,309,088	455,520	High
Wagyu Spaghetti Aglio Olio	3	2%	26,644	40,909	14,265	79,932	122,727	42,795	High
Wagyu Teiyaki Sauce	20	12%	28,499	40,909	12,410	569,980	818,180	248,200	Low
<b>Totals (N)</b>	<b>163</b>	<b>100%</b>				<b>I</b>	<b>J</b>	<b>M</b>	
<b>Total Menu Item</b>	<b>36</b>					<b>3,023,644</b>	<b>5,141,490</b>	<b>2,117,846</b>	
<b>K = I/J (Food Cost %)</b>									<b>59%</b>
<b>O = M/N (Average Item Profit)</b>									<b>12,993</b>

Sumber : Data Sekunder 2021 (diolah menggunakan *menu engineering worksheet*)

**Tabel 4.**  
**Menu Engineering Worksheet Menu Beverage September-November 2020 di Satoo Restaurant**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P
Menu Item Name	Numb Sold	Menu Mix %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item C.M (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit (C.M) Category
Avocado	0	0%	6,120	30,579	24,459	-	-	-	High
Carrot Juice	0	0%	6,650	25,000	18,350	-	-	-	High
Cucumber	1	0%	3,675	25,000	21,325	3,675	25,000	21,325	High
Dragon Fruit Juice	1	0%	4,320	25,620	21,300	4,320	25,620	21,300	High
Lime Juice	1	0%	4,250	25,620	21,370	4,250	25,620	21,370	High
Mix Juice	1	0%	11,655	38,000	26,345	11,655	38,000	26,345	High
Manggo	5	2%	5,060	30,579	25,519	25,300	152,895	127,595	High
Orange Juice	21	10%	8,061	30,579	22,518	169,281	642,159	472,878	High
Pineapple	0	0%	4,323	25,620	21,297	-	-	-	High
Soursop	0	0%	7,542	30,000	22,458	-	-	-	High
Tomato	0	0%	3,511	25,000	21,489	-	-	-	High
Watermelon	2	1%	4,230	25,000	20,770	8,460	50,000	41,540	High
Black Coffee	12	6%	2,225	24,000	21,775	26,700	288,000	261,300	High
Cappuccino	10	5%	4,527	26,000	21,473	45,270	260,000	214,730	High
Coffee Uap	0	0%	3,212	12,396	9,184	-	-	-	Low
Coffee Latte	4	2%	4,133	26,000	21,867	16,532	104,000	87,468	High
Espresso Single	0	0%	5,754	24,000	18,246	-	-	-	High
Ginger Tea	0	0%	5,835	27,000	21,165	-	-	-	High
Hot Chocolate	2	1%	6,751	30,000	23,249	13,502	60,000	46,498	High
Ice Lemon Tea	11	5%	4,640	23,000	18,360	51,040	253,000	201,960	High
Tea	25	12%	1,555	22,000	20,445	38,875	550,000	511,125	High
Vanilla Milkshake	0	0%	12,368	30,000	17,632	-	-	-	High
Strawberry Milkshake	0	0%	12,368	30,000	17,632	-	-	-	High
Chocolate Milkshake	2	1%	12,368	30,000	17,632	24,736	60,000	35,264	High
Healthy Juice Dapoer Enambelas	57	28%	7,655	13,636	5,981	436,335	777,252	340,917	Low

Kopi Susu Dapoer Enambelas	33	16%	5,885	13,636	7,751					Low
Iced Chocolate Dapoer Enambelas	14	7%	9,865	13,636	3,771					Low
HW Green Punch	1	0%	5,885	13,636	7,751					Low
						194,205	449,988	255,783		
						138,110	190,904	52,794		
						5,885	13,636	7,751		
<b>Totals (N)</b>	203	100%				<b>I</b>	<b>J</b>	<b>M</b>		
<b>Total Menu Item</b>	28					1,218,131				
							3,966,074	2,747,943		
<b>K = I/J (Food Cost %)</b>										31%
<b>O = M/N (Average Item Profit)</b>										13,537

Sumber : Data Sekunder 2021 (diolah menggunakan *menu engineering worksheet*)

Berdasarkan tabel 3 dan tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 36 menu *main course* saat pandemi covid-19 (September-November 2020) di *Satoo Restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi adalah *Beef black pepper, Chicken steak, Fish crunchy lemon, Fettuccine chicken creamy, HW style fried rice, Mie rebus, Oxtail soup Hw, Pecel ayam, Pecel lele, Penyet chicken, Ribs black pepper sauce, Seafood fried bee hoon, Seafood fried noodles, Spaghetti bolognese, Spaghetti carbonara, Vegetable fried rice, Wagyu sambal matah, Wagyu spaghetti aglio olio*. Sedangkan untuk *beverage* dari 28 menu *beverage* saat pandemi covid-19 di *Satoo Restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi adalah *Avocado juice, Carrot juice, Cucumber juice, Dragon fruit juice, Lime juice, Mix juice, Manggo juice, Orange juice, Pineapple juice, Soursop juice, Tomato juice, Watermelon juice, Black coffee, Cappuccino, Coffee latte, Espresso single, Ginger tea, Hot chocolate, Ice lemon tea, Tea, Vanilla milkshake, Strawberry milkshake, Chocolate milkshake*.

Hasil analisis dari 36 menu *main course* saat pandemi covid-19 (September-November 2020) di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas rendah adalah Ayam geprek bangih, Chicken capcay, Chicken teriyaki, Indomie becek, Indomie goreng telur, Indomie telur kornet, Mie aceh, Mie kari ayam spesial, Mie korea, Minas, Mushroom teriyaki, Nasi goreng manenggang, Ribs teriyaki, Sate ayam, Sate sapi, Soto ayam lamongan, Wagyu black pepper sauce, Wagyu teriyaki sauce

Sedangkan untuk *beverage* dari 28 menu *beverage* saat pandemi covid-19 di *Satoo Restaurant* HW Hotel Padang yang memiliki profitabilitas rendah adalah Coffee uap,

Healthy juice dapoer enambelas, Kopi susu dapoer enambelas, Iced chocolate dapoer enambelas, HW green punch.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang, dapat dijelaskan bahwa dari 64 menu *main course* dan *beverage* sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) dan 64 menu saat pandemi covid-19 (September-November 2020) terdapat beberapa menu yang memiliki tingkat profit tinggi, akan tetapi diantara menu-menu yang memiliki profit tinggi tersebut kurang diminati konsumen. Hal ini harus dilakukan promosi agar menu-menu yang memiliki profit tinggi pada periode sebelum dan saat pandemi covid-19 diminati konsumen dan meningkatkan jumlah penjual di *Satoo restaurant*.

Menurut Lise Asnur (2020) “*An analysis of the menu is important to note because food is one of the supporting benefits for the hotel. Therefore, the authors offer a solution by conducting this study, which is to provide information to the hotel in minimizing the loss of menu ingredients, and determine the strategy of an à la carte menu in order to increase sales*”. Berdasarkan hasil pembahasan pada penelitian ini maka hal yang harus dilakukan oleh pihak hotel agar penjualan makanan dan minuman meningkat adalah melakukan strategi promosi untuk menarik minat konsumen terhadap makanan dan minuman yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi.

#### D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pemaparan mengenai metode menu *engineering* yang dilakukan pada menu *main course* dan menu *beverage* di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang pada saat sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) dan pada saat pandemi covid-19 (September-November 2020) dapat disimpulkan bahwa hasil analisis menu *engineering* menunjukkan dari 40 menu *main course* dan 24 menu *beverage* sebelum pandemi covid-19 (Januari-Maret 2020) di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 22 menu *main course* dan 12 menu *beverage*. Dan saat pandemi covid-19 (September-November 2020) di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 19 menu *main course* dan 20 menu *beverage*.

Hasil penelitian yang telah dilakukan di *Satoo restaurant* Hw Hotel Padang menunjukkan bahwa, terdapat beberapa perbedaan menu pada sebelum dan saat pandemi covid-19, seperti *main course* *Chicken wing*, *Chicken soto*, *Fettuccine marinara*, *Fried chicken HW*, *Grilled Fish Steak*, *Grouper with padang sauce*, *Sesame beef*, *Shrimp thailand sauce*, *Spaghetti rendang*, *Tom yum goang*, *Tausi tofu*, dan *Tofu & soy bean cake* tidak ada pada saat pandemi covid-19, akan tetapi terdapat menu-menu baru saat pandemi covid-19 seperti *Indomie becek*, *Indomie telur kornet*, *Indomie goreng telur*, *Mie aceh*, *Mie kari ayam spesial*, *Nasi goreng manenggang*, *Pecel lele*, *Sate ayam*, *Sate Sapi*, *Soto ayam lamongan*, *Wagyu blackpepper sauce*, *Wagyu sambal matah*, dan *Wagyu teriyaki sauce*. Menu *beverage* juga memiliki perbedaan menu seperti adanya menu baru pada saat pandemi covid-19 yaitu *Healthy juice* dapoer enambelas, *Kopi susu dapoer enambelas*, *Iced chocolate* dapoer enambelas dan *HW green punch*.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Asnur, L., Yelpi, R., Nelmira, W. & Verawardina, U. (2020). À la Carte Menu Analysis through Menu Engineering Method at Red Lado Restaurant Kyriad Hotel , Bumi Minang Padang. 12, 667–676
- Agus Mertayasa, I Gede. (2016). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Budi, A. P. 2013. *Manajemen Marketing perhotelan* . Yogyakarta: CV Andi.
- DO Kumalasari, W Waryono & P Pasaribu. (2017). “Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang”. E-Journal Home Economic and Tourism, vol 15 no.2
- Sartono, A. (2010). *Manajemen Keuangan Teori dan Aplikasi*. BPFE.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Yana Diana. (2017). Analisis Foods And Beverages Costing Dengan Pendekatan Matriks Kaitannya Dengan Strategi Pemasaran Pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia. *J. Chem. Inf. Model.* 7, 101–111.