



Analisis Kelayakan Menu Makanan Restoran Jinggo Hotel Politeknik Negeri Banyuwangi Berdasarkan Margin Kontribusi dan Persentase Harga Pokok Makanan

Oleh
Auda Nuril Zazilah
Politeknik Negeri Banyuwangi
Email: audanuril@poliwangi.ac.id

Abstract

The Food sales in hotel restaurant is one of the revenue received by hotel. Good and proper food menu management will make a contribution to hotel revenue. This study analyzes the food menu offered at Jinggo restaurant of Banyuwangi State Polytechnic Hotel. There are three methods used in this study, namely the contribution margin approach and popularity of each food, the food cost percentage approach and the popularity of each food, and the weighted average contribution margin approach and the percentage of food cost. Each method used produces the list of worth offered food. Furthermore, we investigate the relationship between each method and we choose the most suitable method at Jinggo restaurant

Keywords: Contribution Margin, Food cost, Menu Management & Suitability.

PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya pariwisata dan mobilitas di suatu daerah, tingkat kuantitas hotel di suatu daerah juga mengalami peningkatan. Berbagai fasilitas hotel ditawarkan untuk menarik para konsumen. Fasilitas yang ditawarkan hotel diantaranya adalah berbagai jenis kamar seperti *standar room* sampai *presidential suit*, restoran, kolam renang, dan lain sebagainya.

Restoran adalah salah satu fasilitas hotel yang tidak hanya dapat diakses oleh tamu hotel saja. Setiap orang dapat menggunakan restoran hotel walaupun tidak menginap di hotel tersebut. Selain menawarkan menu makanan dan minuman, restoran hotel juga menawarkan pemandangan yang menarik konsumen.

Pengelolaan restoran yang baik sangat diperlukan bagi sebuah hotel. Dengan pengelolaan yang baik, restoran dapat memberikan kontribusi pendapatan yang tinggi bagi sebuah hotel. Oleh karena itu, menu makanan yang ditawarkan di restoran hotel perlu dikelola sehingga memberikan kontribusi yang maksimal bagi hotel.

Hotel Jinggo Politeknik Negeri Banyuwangi adalah salah satu fasilitas yang dimiliki prodi Manajemen Bisnis Pariwisata

Politeknik Negeri Banyuwangi. Hotel Jinggo digunakan sebagai tempat praktikum berbagai mata kuliah prodi Manajemen Bisnis Pariwisata. Walaupun belum dioperasikan untuk umum, hotel Jinggo sering digunakan sebagai tempat bermalam saat terdapat tamu internal institusi. Selain itu, hotel Jinggo juga memiliki restoran yang dikelola oleh mahasiswa-mahasiswa prodi saat jadwal perkuliahan tidak aktif. Restoran Jinggo selalu diminati tidak hanya oleh mahasiswa tetapi juga oleh karyawan.

Oleh karena banyaknya minat akan restoran Jinggo, pengelolaan menu makanan restoran Jinggo sangat diperlukan agar memberikan kontribusi yang berarti bagi hotel Jinggo. Menu makanan yang ditawarkan di restoran Jinggo dianalisis berdasarkan data penjualan menu makanan restoran Jinggo, kemudian ditentukan menu-menu makanan yang layak disajikan berdasarkan kontribusinya terhadap pendapatan yang diperoleh.

Penelitian mengenai analisis kelayakan menu makanan telah dilakukan oleh Yana Diana dalam (Diana, 2017). Penelitian tersebut menganalisis menu makanan dan minuman yang ada pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia dengan beberapa metode. Akan tetapi, penelitian tersebut tidak membandingkan



metode-metode yang digunakan sehingga tidak diketahui metode yang lebih sesuai untuk digunakan.

Berdasarkan hal tersebut, dilakukan penelitian mengenai analisis kelayakan menu makanan di restoran Jinggo hotel Politeknik Negeri Banyuwangi. Penelitian ini menghasilkan daftar menu makanan yang layak disajikan berdasarkan beberapa metode yang digunakan dalam penelitian. Lebih lanjut, beberapa metode tersebut dibandingkan dan dianalisis metode yang paling sesuai untuk digunakan.

LANDASAN TEORI

Menu

Menurut Marsum W.A pada (Marsum, 2005), menu adalah sebagai daftar makanan yang diikuti oleh harga makanannya yang disajikan pada waktu tertentu seperti *breakfast* menu, *lunch* menu, *dinner lunch*. Menurut I Gede Agus Mertayasa pada (Mertayasa, 2012), menu adalah daftar makanan yang merupakan pedoman bagi orang yang menyiapkan makanan dan penuntun bagi mereka yang menikmatinya.

Manajemen Menu

Menurut Wiyasha dalam (Wiyasha, 2007), manajemen menu bertujuan agar harga pokok makanan dapat dikendalikan, margin kontribusi makanan optimal dengan menganalisis kinerja penjualan makanan. Kemudian Wiyasha dalam (Wiyasha, 2006) menambahkan bahwa ada tiga jenis pendekatan manajemen menu dengan pendekatan matriks, yaitu pendekatan margin kontribusi dan popularitas tiap makanan atau yang lazim disebut menu engineering, pendekatan persentase harga pokok makanan dan popularitas setiap makanan, serta pendekatan margin kontribusi rerata tertimbang dan persentase harga pokok makanan yang lazim disebut dengan Analisis Margin Harga Pokok (Cost Margin Analysis).

Menu Engineering

Pendekatan ini diperkenalkan oleh Kasavana dan Smith dalam (Wiyasha, 2006). Dalam pendekatan ini yang diperhatikan adalah margin kontribusi dan tingkat popularitas suatu item menu. Dengan pendekatan ini, pemilik suatu

restoran dapat menghitung persentase margin kontribusi yang diinginkan pada tiap item menu.

Adapun Margin Kontribusi (MK) = HJ – HPM dan Tingkat Popularitas (TP) = $70\% \times \frac{1}{n} \times N$, dengan HJ = harga jual, HPM = harga pokok makanan, n = jumlah item menu yang ditawarkan dan N = jumlah porsi yang terjual.

Suatu item menu berada pada kategori margin kontribusi tinggi bila margin kontribusi item menu tersebut lebih tinggi daripada rata-rata margin kontribusi, dan berlaku sebaliknya. Pada sisi popularitas, suatu item menu berada pada kategori popularitas atau kategori bauran menu tinggi bila kuantitas penjualan lebih besar dari tingkat popularitas, dan sebaliknya. Rata-rata margin kontribusi yaitu rata – rata MK = $\frac{\text{total TMK}}{\text{total terjual}}$ dengan TMK = MK x terjual.

Berdasarkan kategori margin kontribusi dan kategori popularitas, maka item menu dapat diklasifikasikan menjadi empat kategori yang dapat dilihat pada matriks berikut.

Kuantitas (Popularitas)		II Plowhorses		I Stars	
		MK rendah, Popularitas tinggi		MK tinggi, Popularitas tinggi	
Tinggi	IV Dogs		III Puzzels		Margin Kontribusi(MK)
	MK rendah, popularitas rendah		MK tinggi, popularitas rendah		
Rendah		Rendah		Tinggi	

Persentase Harga Pokok Makanan

Pengelolaan menu, menurut Miller pada (Miller, 1989), ditentukan oleh persentase harga pokok makanan dan tingkat popularitas item menu. Tingkat popularitas item menu dapat diterapkan seperti pada pendekatan Menu Engineering. Sedangkan persentase harga pokok makanan yaitu $PHPM = \frac{HPM}{HJ} \times 100\%$ dan rata – rata $PHPM = \frac{\text{total THPM}}{\text{total penjualan}} \times 100\%$ dengan $THPM = \text{terjual} \times HPM$ dan $\text{total penjualan} = \text{terjual} \times HJ$.

Kategori harga pokok makanan(KHPM) dikatakan rendah apabila PHPM lebih rendah daripada rata-rata PHPM, dan sebaliknya. Berdasarkan kategori harga pokok makanan dan



kategori popularitas, maka item menu dapat diklasifikasikan menjadi empat kategori yang dapat dilihat pada matriks berikut.

Kuantitas (Popularitas)

	Rendah	Tinggi	PHPM
Tinggi	I Winners PHPM rendah, Popularitas tinggi	II Marginals PHPM tinggi, Popularitas tinggi	
Rendah	III Marginals PHPM rendah, popularitas rendah	IV Losers PHPM tinggi, popularitas rendah	

Margin Kontribusi – Harga Pokok Makanan

Pendekatan lain dalam analisis kelayakan menu makanan adalah menggabungkan dua metode pendekatan sebelumnya, yaitu dengan menganalisis margin kontribusi dan harga pokok makanan. Pendekatan ini dikembangkan oleh Pasevic pada (Pasevic, 1985). Kategori margin kontribusi dan kategori harga pokok makanan diperoleh berdasarkan kedua pendekatan sebelumnya. Berdasarkan kategori margin kontribusi dan kategori harga pokok makanan, item menu dapat diklasifikasikan menjadi empat kategori yang dapat dilihat pada matriks berikut.

MK

	Rendah	Tinggi	PHPM
Tinggi	I Prime PHPM rendah, MK tinggi	II Standards PHPM tinggi, MK tinggi	
Rendah	III Sleepers PHPM rendah, MK rendah	IV Problems PHPM tinggi, MK rendah	

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk dalam penelitian terapan (*applied research*). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder berupa data jumlah penjualan makanan pada restoran Jinggo Hotel Politeknik Negeri Banyuwangi selama bulan Agustus 2019. Terdapat tiga metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menu engineering, persentase harga pokok

makanan dan margin kontribusi – harga pokok makanan. Pada metode menu engineering, data jumlah penjualan makanan dianalisis berdasarkan margin kontribusi tiap item menu. Pada metode persentase harga pokok makanan, data jumlah penjualan makanan dianalisis berdasarkan harga pokok makanan. Sedangkan pada metode margin kontribusi – harga pokok makanan, data jumlah penjualan makanan dianalisis berdasarkan margin kontribusi dan harga pokok tiap item menu. Dengan mengaplikasikan data penjualan makanan pada restoran Jinggo hotel Politeknik Negeri Banyuwangi pada setiap metode tersebut akan diperoleh daftar menu makanan yang layak ditawarkan pada restoran Jinggo Hotel Politeknik Negeri Banyuwangi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah data penjualan makanan di restoran Jinggo hotel Poliwangi selama bulan Agustus 2019

Tabel 1 : Data penjualan makanan restoran Jinggo periode Agustus 2019

DAFTAR MENU	HARGA (Rp)	KUANTITAS															
		5/8 /19	6/8 /19	7/8 /19	8/8 /19	12/8 /19	13/8 /19	14/8 /19	15/8 /19	19/8 /19	20/8 /19	21/8 /19	22/8 /19	25/8 /19	27/8/19	28/8/19	
NAS LALAPAN TARI TEMPE	7000	6	6	2	11	7	3	4	7	3	4	5	2	4	2	6	
NAS LALAPAN TELUR	8000	5	5	1	2	2	0	0	2	0	0	2	3	4	1	3	
NAS LALAPAN AYAM	10000	0	0	0	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	
JINGGO BREAK FAST	20000	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
POP.MEE	8000	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	
MEE MELET 1	5000	3	2	4	2	2	13	3	2	13	3	3	7	6	1	3	
MEE MELET 2	6000	2	4	4	5	7	6	3	7	6	3	1	8	1	1	2	
MEE MELET 3	7000	6	4	4	5	2	3	2	2	3	2	7	4	2	1	0	
MEE MELET 4	8000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
MEE MELET 5	10000	1	3	1	2	1	0	0	1	2	0	1	1	0	0	0	
CRISPY CHOCOLATE BANANA	5000	2	2	1	1	0	0	1	0	0	1	2	0	1	0	0	
ROTI MARYAM ORIGINAL	5000	0	3	1	0	0	1	0	0	1	0	1	2	1	2	0	
ROTKAR	5000	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	2	1	0	
JINGGO LOPESTS TEN	7000	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
FRENCH FRIES	8000	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
ONION RING	5000	2	4	4	3	1	1	0	1	1	0	1	3	2	2	2	
BROKOLY CRISPY	5000	7	8	8	5	5	5	0	5	5	0	6	9	4	3	3	

Dengan data tersebut dan menerapkan perhitungan metode Menu Engineering, diperoleh hasil perhitungan yang ditampilkan pada tabel berikut.



Tabel 2 : Hasil Perhitungan Tabel 1 dengan metode Menu Engineering

NAMA ITEM MENU (1)	Terjual (2)	% (3)	HPM (4)	HJ (5)	MK (6)	TPen (7)	TMK (8)	KMK (9)	KBM (10)	KM (11)
Nasi lalapan tahu tempe	72	16	5000	7000	2000	504000	144000	H	H	Stars
Nasi lalapan telur	30	7	5500	8000	2500	240000	75000	H	H	Stars
Nasi lalapan ayam	8	2	7500	10000	2500	80000	20000	H	L	Puzzles
Jinggo breakfast	2	0.5	15000	20000	5000	40000	10000	H	L	Puzzles
Pop mie	5	1	5000	8000	3000	40000	15000	H	L	Puzzles
Mie melet 1	67	15	3500	5000	1500	335000	100500	L	H	Plowhorses
Mie melet 2	60	13	4000	6000	2000	360000	120000	H	H	Stars
Mie melet 3	49	11	5000	7000	2000	343000	98000	H	H	Stars
Mie melet 4	2	0.5	5500	8000	2500	16000	5000	H	L	Puzzles
Mie melet 5	15	3	7000	10000	3000	150000	45000	H	L	Puzzles
Crispy Chocolate Banana	11	2	3500	5000	1500	55000	16500	L	L	Dogs
Roti Maryam Original	12	3	3500	5000	1500	60000	18000	L	L	Dogs
Rotkar	9	2	3500	5000	1500	45000	13500	L	L	Dogs
Jinggo Lopesystem	5	1	5000	7000	2000	35000	10000	H	L	Puzzles
French Fries	4	1	5500	8000	2500	32000	10000	H	L	Puzzles
Onion Ring	27	6	3500	5000	1500	135000	40500	L	H	Plowhorses
Brokoly Crispy	73	16	3500	5000	1500	365000	109500	L	H	Plowhorses
	451									
										Rata-rata MK 1885,8
										Tingkat Popularitas 18,6

Keterangan :

Terjual (2) = Jumlah porsi yang laku dijual

% (3) = Persentase porsi yang laku

$$\text{dijual} = \frac{\text{Terjual}}{N} \times 100\%$$

HPM (4) = Harga Pokok Makanan setiap porsi

HJ (5) = Harga Jual Setiap Porsi

MK (6) = Margin Kontribusi = HJ(5) - HPM(4)

TPen (7) = Total Penjualan = Terjual(2) × HJ(5)

TMK (8) = Total Margin Kontribusi =

Terjual (2) × MK (6)

KMK (9) = Kategori Margin Kontribusi; H = High, L = Low

KBM (10) = Kategori Bauran Menu (Tingkat Popularitas per Porsi); H = High, L = Low

KM (11) = Klasifikasi Menu

Berdasarkan data tersebut, dengan metode Menu Engineering diperoleh tabel klasifikasi berikut.

Tabel 3 : Klasifikasi makanan berdasarkan metode Menu Engineering

Kategori	Menu makanan
Stars	Nasi Lalapan Tahu Tempe, Nasi Lalapan Telur, Mie Melet 2, Mie Melet 3
Puzzles	Nasi Lalapan Ayam, Jinggo Breakfast, Pop Mie French Fries, Mie Melet 4,

	Mie Melet 5, Jinngo Lopesystem
Plowhorses	Mie Melet 1, Onion Ring, Brokoly Crispy
Dogs	Crispy Chocolate Banana, Roti Maryam Original, Rotkar

Hasil klasifikasi ini menunjukkan bahwa menu makanan yang termasuk dalam kategori stars adalah menu makanan yang memiliki margin kontribusi dan tingkat popularitas yang tinggi. Kedua hal tersebut merupakan hal yang diperhatikan pada metode Menu Engineering.

Selanjutnya, dengan menerapkan perhitungan pada metode Persentase Harga Pokok Makanan diperoleh tabel sebagai berikut :

Tabel 4 : Hasil perhitungan Tabel 1 dengan metode Persentase Harga Pokok Makanan

Nama Item Menu (1)	Terjual (2)	% (3)	HPM (4)	HJ (5)	TPen (6)	PHPM (7)	THPM (8)	KHPM (9)	KBM (10)	KM (11)
Nasi lalapan tahu tempe	72	16	5000	7000	504000	71.4	360000	H	H	Marginals
Nasi lalapan telur	30	7	5500	8000	240000	68.75	165000	L	H	Winners
Nasi lalapan ayam	8	2	7500	10000	80000	75	60000	H	L	Losers
Jinggo breakfast	2	0.5	15000	20000	40000	75	30000	H	L	Losers
Pop mie	5	1	5000	8000	40000	62.5	25000	L	L	Marginals
Mie melet 1	67	15	3500	5000	335000	70	234500	H	H	Marginals
Mie melet 2	60	13	4000	6000	360000	66.67	240000	L	H	Winners
Mie melet 3	49	11	5000	7000	343000	71.43	245000	H	H	Marginals
Mie melet 4	2	0.5	5500	8000	16000	68.75	11000	L	L	Marginals
Mie melet 5	15	3	7000	10000	150000	70	105000	H	L	Losers
Crispy Chocolate Banana	11	2	3500	5000	55000	70	38500	H	L	Losers
Roti Maryam Original	12	3	3500	5000	60000	70	42000	H	L	Losers
Rotkar	9	2	3500	5000	45000	70	31500	H	L	Losers
Jinggo Lopesystem	5	1	5000	7000	35000	71.43	25000	H	L	Losers
French Fries	4	1	5500	8000	32000	68.75	22000	L	L	Marginals
Onion Ring	27	6	3500	5000	135000	70	94500	H	H	Marginals
Brokoly Crispy	73	16	3500	5000	365000	70	255500	H	H	Marginals
	451									
										Rata-rata PHPM 70
										Tingkat Popularitas 18,6

Keterangan :

Terjual (2) = Jumlah porsi yang laku dijual

% (3) = Persentase porsi yang laku

$$\text{dijual} = \frac{\text{Terjual}}{N} \times 100\%$$

HPM (4) = Harga Pokok Makanan setiap porsi

HJ (5) = Harga Jual setiap porsi

TPen (6) = Total Penjualan =

Terjual(2)×HJ(5)

PHPM (7) = Persentase Harga Pokok

$$\text{Makanan} = \frac{\text{HPM}(4)}{\text{HJ}(5)} \times 100\%$$

THPM (8) = Total Harga Pokok Makanan =

Terjual(2)×HPM(4)

KHPM (9) = Kategori Harga Pokok

Makanan; H = High, L = Low



KBM (10) = Kategori Bauran Menu (Tingkat Popularitas per Porsi); H = High, L = Low
KM (11) = Klasifikasi Menu

Berdasarkan perhitungan tersebut, dengan metode Persentase Harga Pokok Makanan diperoleh tabel yang berisi menu makanan sesuai dengan kategorinya.

Tabel 5 : Klasifikasi makanan berdasarkan metode Persentase Harga Pokok Makanan

Kategori	Menu makanan
Winners	Nasi Lalapan Telur, Mie Melet 2
Marginals	Nasi Lalapan Tahu Tempe, Pop Mie, Mie Melet 1, Mie Melet 3, Mie Melet 4, French Fries, Onion Ring, Brokoly Crispy
Losers	Nasi Lalapan Ayam, Jinggo Breakfast, Mie Melet 5, Crispy Chocolate Banana, Roti Maryam Original, Rotkar, Jinggo Lopesystem

Hasil klasifikasi ini menunjukkan bahwa metode Persentase Harga Pokok Makanan memperhatikan persentase harga pokok makanan dan tingkat popularitas. Persentase harga pokok makanan yang rendah dan tingkat penjualan yang tinggi dikategorikan sebagai kategori winners. Nasi Lalapan Telur dan Mie Melet 2 persentase harga pokok makanannya berturut-turut 68,75% dan 66,67% sedangkan tingkat penjualannya berturut-turut sebesar 7% dan 13%.

Sedangkan dengan metode Margin Kontribusi-Harga Pokok Makanan diperoleh tabel yang berisi perhitungan Tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 6 : Hasil perhitungan Tabel 1 dengan metode Margin Kontribusi – Persentase Harga Pokok Makanan

Nama Item Menu (1)	Terjual (2)	HPM (3)	HJ (4)	MK (5)	TPen (6)	TMK (7)	PHPM (8)	THPM (9)	KHPM (10)	KMK (11)	KM (12)
Nasi lalapan tahu tempe	72	5000	7000	2000	504000	144000	71.4	360000	H	H	Standards
Nasi lalapan telur	30	5500	8000	2500	240000	75000	68.75	165000	L	H	Prime
Nasi lalapan ayam	8	7500	10000	2500	80000	20000	75	60000	H	H	Standards
Jinggo breakfast	2	15000	20000	5000	40000	10000	75	30000	H	H	Standards
Pop mie	5	5000	8000	3000	40000	15000	62.5	25000	L	H	Prime
Mie melet 1	67	3500	5000	1500	335000	100500	70	234500	H	L	Problems
Mie melet 2	60	4000	6000	2000	360000	120000	66.67	240000	L	H	Prime
Mie melet 3	49	5000	7000	2000	343000	98000	71.43	245000	H	H	Standards
Mie melet 4	2	5500	8000	2500	16000	5000	68.75	11000	L	H	Prime
Mie melet 5	15	7000	10000	3000	150000	45000	70	105000	H	H	Standards
Crispy Chocolate Banana	11	3500	5000	1500	55000	16500	70	38500	H	L	Problems
Roti Maryam Original	12	3500	5000	1500	60000	18000	70	42000	H	L	Problems
Rotkar	9	3500	5000	1500	45000	13500	70	31500	H	L	Problems
Jinggo Lopesystem	5	5000	7000	2000	35000	10000	71.43	25000	H	H	Standards
French Fries	4	5500	8000	2500	32000	10000	68.75	22000	L	H	Prime
Onion Ring	27	3500	5000	1500	135000	40500	70	94500	H	L	Problems
Brokoly Crispy	73	3500	5000	1500	365000	109500	70	255500	H	L	Problems

Hasil perhitungan pada metode Margin Kontribusi – Persentase Harga Pokok Makanan diperoleh dari kedua metode sebelumnya. Berdasarkan perhitungan tersebut, diperoleh tabel yang berisi menu makanan sesuai dengan kategorinya.

Tabel 7 : Klasifikasi makanan berdasarkan metode Margin Kontribusi – Persentase Harga Pokok Makanan

Kategori	Menu makanan
Primes	Nasi Lalapan Telur, Pop Mie, Mie Melet 2, Mie Melet 4, French Fries
Standards	Nasi Lalapan Tahu Tempe, Nasi Lalapan Ayam, Jinggo Breakfast, Mie Melet 3, Mie Melet 5, Jinggo Lopesystem
Sleepers	-
Problems	Mie Melet 1, Crispy Chocolate Banana, Roti Maryam Original, Rotkar, Onion Ring, Brokoly Crispy

Metode Margin Kontribusi - Harga Pokok Makanan memperhatikan kedua faktor sebelumnya yaitu margin kontribusi dan persentase harga pokok makanan. Margin kontribusi yang tinggi digabungkan dengan persentase harga pokok makanan yang rendah yang dikategorikan sebagai kategori prime. Nasi Lalapan Telur, Pop Mie, Mie Melet 2, Mie Melet



4, French Fries kelimanya memiliki margin kontribusi yang tinggi dan persentase harga pokok makanan yang rendah.

Ketiga metode tersebut menghasilkan klasifikasi menu makanan sesuai dengan faktor yang diperhatikan tiap metode. Metode Margin Kontribusi menekankan atas kontribusi setiap makanan terhadap pendapatan restoran. Metode ini sesuai diterapkan bagi restoran dengan peminat golongan menengah ke atas. Dalam metode ini, pihak restoran akan menetapkan margin kontribusi yang tinggi supaya diperoleh keuntungan yang besar. Hal tersebut sesuai diterapkan bagi pelanggan yang tidak memperhatikan tentang tingginya harga suatu menu.

Metode Persentase Harga Pokok Makanan sesuai diterapkan bagi restoran dengan peminat golongan menengah ke bawah. Dalam metode ini, pihak restoran akan memperhatikan menu-menu dengan persentase harga pokok yang rendah. Hal tersebut berdampak pada pilihan dan keragaman bahan menu yang disajikan pihak restoran. Pelanggan menengah ke bawah cenderung memilih menu makanan yang tidak begitu mahal dan tidak terlalu memperhatikan pilihan dan keragaman bahan dalam suatu menu. Dengan demikian, metode ini cocok bagi pelanggan menengah ke bawah.

Metode yang menggabungkan kedua metode sebelumnya, yaitu metode Margin Kontribusi – Persentase Harga Pokok Makanan dapat diterapkan pada suatu restoran dengan peminat dari golongan menengah ke atas dan menengah ke bawah. Hal tersebut dikarenakan metode ini mengkombinasikan kedua metode sebelumnya.

Dalam menganalisis metode yang sesuai dan tepat digunakan dalam suatu restoran tentu tidaklah mudah dan tidak sama antara tiap restoran. Pemahaman terhadap kondisi restoran merupakan hal yang perlu dikuasai terlebih dahulu. Dengan memahami kondisi restoran, selanjutnya kita dapat menentukan metode yang sesuai digunakan.

PENUTUP

Kesimpulan

Dalam sebuah hotel, menu makanan restoran hotel merupakan salah satu hal yang perlu dianalisis kelayakannya agar bisa diketahui menu-menu yang layak disajikan atau tidak berdasarkan kontribusinya bagi sebuah hotel. Dengan metode Menu Engineering diperoleh bahwa menu makanan di restoran Jinggo hotel Politeknik Negeri Banyuwangi yang termasuk dalam kategori stars adalah Nasi Lalapan Tahu Tempe, Nasi Lalapan Telur, Mie Melet Level 2, Mie Melet Level 3. Metode Persentase Harga Pokok Makanan menyatakan bahwa Nasi Lalapan Telur, Mie Melet Level 2 merupakan menu makanan yang termasuk kategori winners. Sedangkan dengan metode Margin Kontribusi - Harga Pokok Makanan diperoleh bahwa menu makanan yang termasuk kategori Prime adalah Nasi Lalapan Telur, Pop Mie, Mie Melet 2, Mie Melet 4, French Fries.

Berdasarkan golongan pelanggan restoran Jinggo, metode yang tepat diterapkan pada restoran Jinggo adalah metode Persentase Harga Pokok Makanan. Dengan metode ini, pihak restoran bisa memilih bahan-bahan yang sesuai dengan persentase harga pokok makanan yang rendah. Dengan demikian, pendapatan restoran bisa maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Diana, Y. (2017). Analisis Foods And Beverages Costing Dengan Pendekatan Matriks Kaitannya Dengan Strategi Pemasaran Pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia. *Jurnal Manajemen Tools*.
- [2] Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- [3] Mertayasa, I. G. (2012). *Pengertian Food and Beverage Service*. Yogyakarta: BPEE.
- [4] Miller, J. E. (1989). *Menu Pricing and Strategy*. CBI Book.
- [5] Pasevic, D. V. (1985). Prime Numbers : Finding Your Menu's Strength. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*. Volume 25 Number 4 : 71-77.



-
- [6] Wiyasha. (2006). *F & B Cost Control Untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- [7] Wiyasha. (2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN