
**ANALISIS FOODS AND BEVERAGES COSTING DENGAN PENDEKATAN
MATRIKS KAITANNYA DENGAN STRATEGI PEMASARAN PADA OLLA
RESTORAN HOTEL GRANADA JOHOR BAHRU MALAYSIA****Yana Diana, S.E., M.Si**

Dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui klasifikasi menu makanan dan minuman yang ada di Olla restoran pada Hotel Granada Johor Bahru. Analisis yang dilakukan adalah *Foods and Beverages Costing* atau Manajemen Menu dengan Pendekatan Matriks. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu makanan dan minuman yang ada di Olla restoran pada Hotel Granada Johor Bahru belum menghasilkan kinerja yang optimal berdasarkan tiga analisis yang sudah peneliti lakukan. Hasil dari Analisis Menu Engineering menunjukkan bahwa dari 54 menu yang dianalisis sebanyak 10 menu (20%) berada pada kategori Stars, sebanyak 22 menu (41%) berada pada kategori Plowhorses, sebanyak 10 menu (19%) berada pada kategori Puzzles dan 11 menu (20%) berada pada kategori Dogs. Hasil dari Analisis Persentase Harga pokok menunjukkan bahwa dari 54 menu yang dianalisis sebanyak 14 menu (26%) berada pada kategori Winners, sebanyak 19 menu (35%) berada pada kategori Marginals (H), **sebanyak 5 menu (19%) berada pada kategori Marginals (L) dan sebanyak 16 menu (30%)** berada pada kategori Losers. Hasil dari Analisis Marjin Harga Pokok menunjukkan bahwa dari 54 menu yang dianalisis sebanyak 10 menu (18%) berada pada kategori Prime, sebanyak 8 menu (15%) berada pada kategori Standards, sebanyak 8 menu (15%) berada pada kategori Sleepers dan 28 menu (52%) berada pada kategori Problems. di Olla restoran pada Hotel Granada Johor Bahru. Dari hasil tersebut strategi yang dilakukan meliputi: mempertahankan kualitas, jumlah dan penyajian dari menu serta tingkat efisiensi, memperbanyak variasi dan inovasi produk sesuai dengan perkembangan jaman, memperkenalkan produk, meningkatkan kualitas pelayanan serta perkembangan keinginan pasar. Peneliti memberikan saran kepada Olla restoran pada Hotel Granada Johor Bahru, sehingga berguna bagi perkembangan pelaksanaan Manajemen Menu di masa yang akan datang.

Kata kunci: menu engineering, persentase harga pokok makanan, marjin cost analysis, tingkat popularitas, klasifikasi menu , pemasaran

PENDAHULUAN**1.1 Latar Belakang Masalah**

Restoran adalah salah satu *outlet* yang menyediakan makanan dan minuman kepada tamu yang datang ke hotel, beraneka ragam jenis kuliner yang ditawarkan oleh restoran mulai dari restoran yang berdiri sendiri maupun restoran yang dikelola secara langsung dari hotel dengan menawarkan ciri khas masing-masing.

Dengan berkembangnya bisnis kuliner dan restoran pada khususnya mengakibatkan persaingan semakin ketat. Menurut Marsum WA restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman.

Operasional restoran sangat bergantung dengan jumlah pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk dan jasa pelayanan melalui penyediaan berbagai jenis makanan untuk itu perusahaan harus memahami keinginan dan kebutuhan pelanggan. Untuk bisa memenangkan persaingan dan memenuhi kepuasan oleh tamu maka perlu dianalisis untuk

mengetahui menu-menu yang tersedia dalam restoran yang dapat memberikan keuntungan kepada hotel dan menu yang sangat digemari oleh pelanggan dan juga untuk mengetahui menu yang memberikan marjin kontribusi yang tinggi, menu yang memberikan marjin kontribusi rendah tapi peminatnya tinggi dan menu marjin yang kontribusinya rendah dan peminatnya rendah perlu untuk diganti dengan menu baru dengan menggunakan analisis pendekatan matriks.

Olla Restoran adalah tempat yang menyediakan menu *a'la carte* tetapi dari seluruh menu tersebut ada beberapa menu yang paling laku terjual dan ada beberapa menu yang sedikit laku terjual dan bahkan ada menu yang sama sekali tidak laku terjual.

Selama penulis melaksanakan penelitian menu yang ada di Olla Restoran Hotel Granada belum pernah dianalisis secara pendekatan matriks dan belum diketahui mana menu yang paling banyak memberikan keuntungan dan mana menu yang tingkat penjualannya tinggi dan mana menu yang *standard food cost* rendah, sehingga strategi pemasaran menu yang dilakukan tidak sesuai dengan kebutuhan yang sebenarnya. Berdasarkan hal diatas penulis tertarik untuk mengajukan judul tugas akhir yaitu “ANALISIS FOODS AND BEVERAGES COSTING DENGAN PENDEKATAN MATRIKS KAITANNYA DENGAN STRATEGI PEMASARAN PADA OLLA RESTORAN HOTEL GRANADA JOHOR BAHRU MALAYSIA ”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana klasifikasi menu menurut metode *menu engineering* pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia?
2. Bagaimana klasifikasi menu menurut metode presentase harga pokok makanan Olla Restoran pada Hotel Granada Johor Bahru Malaysia?
3. Bagaimana klasifikasi menu menurut metode marjin kontribusi harga pokok makanan pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia?
4. Strategi Pemasaran apa yang tepat digunakan untuk mencapai tujuan pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Formal

Tujuan formal penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat Akademi dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Perhotelan pada Politeknik Mandiri Bina Prestasi (MBP) Medan, tahun akademik 2015/2016.

1.3.2. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui bagaimana tingkat keuntungan dan tingkat popularitas setiap menu pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia.
- b. Untuk mengetahui bagaimana presentase harga pokok makanan setiap menu pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia.
- c. Untuk mengetahui bagaimana marjin kontribusi setiap menu pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia.
- d. Strategi Pemasaran apa yang tepat digunakan untuk mencapai tujuan Olla Restoran pada Hotel Granada Johor Bahru Malaysia?
- e. Memacu dan membiasakan mahasiswa untuk berpikir secara kritis dan analitis dalam menghadapi segala permasalahan yang muncul.
- f. Memberikan solusi, sumbang saran serta masukan bagi hotel tempat penulis mengadakan penelitian.

LANDASAN TEORITIS

2.1 Menu

Menurut Marsum W.A (2005:135) *menu* adalah sebagai daftar makanan yang diikuti oleh harga makanannya yang disajikan pada waktu tertentu seperti *breakfast menu*, *lunch menu*, *dinner lunch*.

Metelka Sugiarto (2001 : 106), mendefinisikan *menu* sebagai daftar makanan yang sudah disiapkan yang tersedia didalam restoran, menu merupakan jembatan bagi restoran untuk menyampaikan produk makanan dan minuman yang ditawarkan ke tamu, yang ditawarkan dalam menu bila dikelola dengan baik dapat memberikan pendapatan yang sangat berarti bagi restoran.

Menurut I Gede Agus Mertayasa (2012: 110), *Menu* adalah daftar makanan yang merupakan pedoman bagi orang yang menyiapkan makanan dan penuntun bagi mereka yang menikmatinya.

2.2 Manajemen Menu

Menurut Wiyasa Jurnal Kustiawan (2007: 214), *Management Menu* salah satu pendapatan hotel yang memberikan pendapatan yang berarti bagi hotel. Bertujuan agar harga pokok makanan dapat dikendalikan, margin kontribusi makanan optimal dengan menganalisis kinerja, penjualan makanan.

2.3 Analisis Menu Engineering

Menurut Wiyasa (2006: 137), dalam pendekatan ini yang ditekankan adalah margin kontribusi *item menu*. Dua variabel yang dianalisis dalam pendekatan ini adalah margin kontribusi dan tingkat popularitas (*volume* penjualan) suatu *item menu*. Dua variabel yang dianalisis dalam pendekatan ini adalah margin kontribusi dan tingkat popularitas,

2.3.1 Contribusi Margin

Contribusi Margin digunakan untuk mengukur *menu restaurant* yang bersangkutan mampu berfungsi sebagai *sales tool*, atau laba kotor per porsi dapat dihitung dengan mengurangi *food cost per portion* terhadap *selling price*.

Menurut Wiyasa Jurnal Kustiawan (2007:196), *Contribution Margin* (CM) adalah selisih antara harga jual makanan dengan harga pokok makanan yang digunakan untuk menutupi biaya-biaya lain seperti biaya *over head*, gaji pegawai, dan keuntungan.

2.3.2 Popularitas

Menurut I.B.M Wiyasa (2006: 119), tingkat popularitas adalah suatu *menu* yang menunjukkan terjual untuk pilihan suatu *item menu*. Data harus dicermati dalam setiap periodenya, menu yang terjual dan menu yang tidak terjual, tingkat popularitas setiap menu harus ditentukan agar dapat dipakai dalam periode berikutnya.

2.3.3 Bauran Penjualan Sales Mix

Menurut Wiyasa (2011 :130), Bauran Penjualan disebut juga dengan *sales mix*, merupakan salah satu yang dapat memengaruhi penyimpangan harga pokok baku makanan. Bauran penjualan merupakan sebaran penjualan untuk item menu yang ditawarkan.

2.3.4 Harga Pokok Baku Makanan

Menurut Wiyasa (2007 : 162) Kustiawan, menjelaskan harga pokok baku makanan adalah harga yang dihitung dengan menetapkan harga pokok pada resep makanan yang bersangkutan, dan harga ditentukan oleh pihak manajemen sebagai mengevaluasi kinerja bagian makanan dan minuman

2.3.5 Harga Jual (*selling price*)

Menurut Sudira (2000) Jurnal Meirejeki (2012:183), Adalah harga yang dikenakan untuk makanan yang dijual di *restaurant* tersebut yang ditetapkan oleh Manajemen.

2.3.6 Menu Engineering Worksheet

Menu Engineering *Worksheet* merupakan tabel yang berisi data yang digunakan sebagai analisis untuk menentukan klasifikasi makanan menurut metode *Menu Engineering*.

2.4 Analisis Persentase Harga Pokok Makanan

Menurut Wiyasa (2006:140), persentase harga pokok makanan dan *volume* penjualan (tingkat popularitas item menu). Jika persentase harga pokok makanan dapat dikendalikan maka tingkat pendapatan (*margin kontribusi*) yang direncanakan dan *volume* penjualan yang tinggi akan tercapai.

2.4.1 Persentase Harga Pokok Makanan

Menurut Miller, Wiyasa (2006:140), pengelolaan menu merupakan oleh persentase harga pokok makanan dengan *volume* penjualan (tingkat popularitas item menu). Penekanan pada pendekatan adalah efisiensi dari menu. Bila persentase harga pokok makanan dapat dikendalikan maka tingkat profitabilitas (margin kontribusi) yang direncanakan dan *volume* penjualan yang tinggi akan dicapai.

2.4.2 Persentase Harga Pokok Worksheet

Persentase Harga Pokok Worksheet merupakan tabel yang berisi data yang digunakan sebagai analisis untuk menentukan klasifikasi makanan menurut metode Persentase Harga Pokok makanan.

2.5 Analisis Cost Margin

Menurut Wiyasa (2006: 143) dikembangkan oleh Pasevic (1983) *Margin Cost Analysis* dengan menganalisis variabel rerata tertimbang harga pokok makanan dan rerata tertimbangan marjin kontribusi suatu item menu, pendekatan ini disebut dengan *cost margin analysis* yang dikaji sebelumnya lebih menekankan pada satu variabel. Untuk menentukan klasifikasi suatu item menu dapat menggunakan rerata tertimbang persentase dan rerata tertimbang marjin kontribusi.

2.5.1 Rerata Tertimbang Persentase Food Cost

Menurut I.B.M Wiyasa (2006:76), rerata tertimbang persentase harga pokok makanan adalah total harga pokok dibagi total penjualan dikali 100%

2.5.2 Rerata Tertimbang Contribusi Margin

Menurut I.B.M Wiyasa (2006;144), rerata tertimbang *contribusi margin* dapat ditentukan dengan total margin kontribusi dibagi dengan jumlah item menu yang ditawarkan (n)

2.5.3 Margin Contribusi Harga Pokok Makanan Worksheet

Marjin Contribusi Harga Pokok Makanan *Worksheet* merupakan tabel yang berisi data yang digunakan sebagai analisis untuk menentukan klasifikasi makanan menurut metode Margin Contribusi harga pokok makanan.

2.6. Bauran Pemasaran

2.6.1 Produk merupakan segala sesuatu yang ditawarkan, dimiliki, digunakan ataupun dikonsumsi sehingga mampu memuaskan keinginan dan kebutuhan termasuk didalamnya berupa fisik, tempat, orang, jasa, gagasan, serta organisasi (kotler)

2.6.2 Harga merupakan sebuah nilai yang ditentukan untuk suatu barang maupun jasa yang ditentukan dengan uang (Buchari Alma)

2.6.3 Pelayanan adalah proses pemenuhan kebutuhan melalui aktivitas orang lain secara langsung (Munir 1992)

2.6.4 Promosi adalah cara mengkomunikasikan barang dan jasa yang ditawarkan supaya konsumen mengenal dan memberi (Suryana 2001)

METODE PENELITIAN**3.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini menggunakan metode *deskriptif* menurut Moh. Nazir (2003:4), metode *deskriptif* analisis yaitu suatu metode penelitian yang bertujuan untuk mengenai fakta – fakta yang mendukung dari objek yang diteliti dan kemudian dianalisis.

3.2. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan Olla Restoran pada Hotel Granada Johor Bahru Malaysia? yang beralamat di Jl. No.55, Jalan Indah 15/2, Taman Bukit Indah. 81200 Johor Bahru, Johor.

3.3. Objek Kajian

Yang menjadi objek kajian pada penelitian ini adalah menu makanan dan minuman di Olla Restoran pada Hotel Granada Johor Bahru Malaysia? . Analisis yang dilakukan adalah manajemen menu dengan pendekatan matriks.

3.4. Sumber Data

Data yang digunakan untuk penelitian ini adalah:

a. Data Primer

Data primer yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari sumber pertamanya, Wirartha (2006:244). Data tersebut diperoleh peneliti secara langsung dari Olla Restoran pada Hotel Granada Johor Bahru Malaysia? berkaitan dengan masalah yang akan diteliti, seperti nota – nota belanja restoran, daftar menu makanan dan minuman, harga jual serta jumlah menu dan informasi – informasi dari staff restoran, manajer dan pemilik restoran mengenai cara pembuatan menu makanan dan minuman.

b. Data Sekunder

Menurut Wirartha (2006: 245), data sekunder biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen – dokumen. Mengenai data sekunder ini peneliti tidak dapat berbuat banyak untuk menjamin kualitasnya. Dalam hal ini peneliti harus menerima data apa adanya. Data tersebut diantaranya seperti resep dan takaran baku menu makanan dan minuman, standard yield dan cost factor bahan serta kinerja penjualan restoran.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

Peneliti melakukan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka.

HASIL DAN PEMBAHASAN**4.1 Analisis Klasifikasi Menu Berdasarkan metode *Menu Engineering***

Dari 54 menu yang di analisis berdasarkan metode *Menu Engineering* dapat digambarkan pada matriks seperti dibawah ini :

Plowhorses	Stars
Ayam Percik, Chicken or Beef Skewer, Cream of Broccoli, Club House Sandwich, Cantonese Hor Fun, Cucur Udang, Char Kway Teow, Dessert of the Day, Deep Fried Oyster Mushroom, Fried Calamari, Garden Salad, Granada Special Fried Rice, Granada Chicken Curry, Granada Beef Noodles, Laksa Johor, Mee Mamak, Nasi Goreng Ikan Masin, Soto Granada, Seasonal Fruit Plate, Trio Mushroom, Vegetables Roll, Yong Chow Fried Rice	Cajun Chicken Wings, Classic Patty Melt, Carbonara Seafood, Fillet of Steak, Fish and Chips, Grilled Salmon Fillet, Granada Chicken Chop, Olive Garlic Pasta, Rack of Lamb, Salmon Fillet Pasta, Udang Sambal Petai

Dogs	Puzzles
Caramel Banana, Farmstyle, Granada Caesar Salad, Granada Sandwich, Mee Rebus, Nasi Goreng Ketam, Papaya Salad, Smoked Salmon Salad, Veggie Delight, Vege Pakoda, Water Chestnut	Classic Quesadilla, Duck Curry, Granada Lamb Shank, Margherita, Marinara, Mighty Meaty, Ocean Basket, Roast Beef Sandwich, Sreaky Cheese Burger, Seafood Deluxe

Sumber : Pengolahan Data, (2016)

Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode *menu engineering*, maka diperoleh hasil yaitu :
Klasifikasi Menu

- Stars* sebanyak 11 menu (20%)
- Puzzles* sebanyak 10 menu (19%)
- Plowhorses* sebanyak 22 menu (41%)
- Dogs* sebanyak 11 menu (20%)

4.2 Analisis Klasifikasi Menu Berdasarkan metode *Persentase Harga Pokok Makanan*

Dari 54 menu yang di analisis berdasarkan metode *Persentase* Harga Pokok Makanan di dapat digambarkan pada matrik seperti dibawah ini :

Winners	Marginals
Deep Fried Oyster Mushroom, Fish and Chips, Grilled Salmon Fillet, Granada Chicken Chop, Granada Chicken Curry, Laksa Johor, Mee Mamak, Nasi Goreng Ikan Masin, Olive Garlic Pasta, Rack of Lamb, Trio Mushrooms, Udang Sambal Petai, Vegetables Roll, Yong Chow Fried Rice	Ayam Percik, Chicken or Beef Skewer, Cajun Chicken Wings, Cream of Broccoli, Club House Sandwich, Classic Patty Melt, Carbonara Seafood, Cantonese Hor Fun, Cucur Udang, Char Kway Teow, Dessert of the Day, Fillet of Steak, Fried Calamari, Garden Salad, Granada Special Fried Rice, Granada Beef Noodles, Soto Granada, Salmon Fillet Pasta, Seasonal Fruit Plate
Marginals	Losers
Duck Curry, Margherita, Marinara, Ocean Basket, Vege Pakoda	Classic Quesadilla, Caramel Banana, Farmstyle, Granada Caesar Salad, Granada Sandwich, Granada Lamb Shank, Mighty Meaty, Mee Rebus, Nasi Goreng Ketam, Papaya Salad, Roast Beef Sandwich, Smoked Salmon Salad, Streaky Cheese Burger, Seafood Deluxe, Veggie Delight, Water Chestnut

Sumber : Pengolahan Data, (2016)

Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode persentase harga pokok makanan, maka diperoleh hasil, yaitu :

Klasifikasi menu :

- Winners* sebanyak 14 menu (26%)
- Marginals* sebanyak 19 menu (35%)
- Marginals* sebanyak 5 menu (9%)
- Losers* 16 menu (30%)

4.3 Analisis Klasifikasi Menu Berdasarkan Metode *Cost Margin Analysis*

Dari 54 *menu* yang dianalisis berdasarkan Metode *Cost Margin Analysis* dapat digambarkan pada matriks seperti dibawah ini :

Prime Deep Fried Oyster Mushroom, Fish and Chips, Grilled Salmon Fillet, Granada Chicken Chop, Laksa Johor, Mee Mamak, Nasi Goreng Ikan Masin, Olive Garlic Pasta, Trio Mushrooms, Udang Sambal Petai,	Standards Club House Sandwich, Carbonara Seafood, Cantonese Hor Fun, Char Kway Teowlet of Steak, Granada Special Fried Rice, Rack of Lamb, Salmon Fillet Pasta,
Sleepers Duck Curry, Granada Chicken Curry, Margherita, Marinara, Ocean Basket, Vegetables Roll, Vege Pakoda, Yong Chow Fried Rice	Problems Ayam Percik, Classic Quesadilla, Chicken or Beef Skewer, Cajun Chicken Wings, Cream of Broccoli, Classic Patty Melt, Cucur Udang, Caramel Banana, Dessert of The Day, Farmstyle, Fried Calamari, Garden Salad, Granada Caesar Salad, Granada Sandwich, Granada Lamb Shank, Granada Beef Noodles, Mighty Meaty, Mee Rebus, Nasi Goreng Ketam, Papaya Salad, Roast Beef Sandwich, Smoked Salmon Salad, Soto Granada, Streaky Cheese Burger, Seafood Deluxe, Seasonal Fruit Plate, Veggie Delight, Water Chestnut

Sumber : Pengolahan Data, (2016)

Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode marjin kontribusi harga pokok makanan, maka diperoleh hasil, yaitu :

Klasifikasi menu :

- a. *Prime* sebanyak 10 menu (18%)
- b. *Standards* sebanyak 8 menu (15%)
- c. *Sleepers* sebanyak 8 menu (15%)
- d. *Problems* sebanyak 28 menu (52%)

Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan oleh penulis dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode *menu engineering* pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia diklasifikasikan : a) *star* sebanyak 11 menu (20%), b) *puzzles* sebanyak 10 menu (19%), c) *plowhorses* sebanyak 22 menu (41%), d) *dogs* sebanyak 11 menu (20%). Tingkat keuntungan menu yang dianalisis dapat diklasifikasikan sebanyak 21 menu memberikan marjin kontribusi tinggi (39%), dan sebanyak 33 menu memberikan marjin kontribusi rendah (61%). Tingkat popularitas menu yang dianalisis dapat diklasifikasikan sebanyak 33 menu dengan popularitas tinggi (61%), dan sebanyak 21 menu dengan popularitas rendah (39%).
2. Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode persentase harga pokok makanan pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia diklasifikasikan : a) *winner*s sebanyak 14 menu (26%), b) *marginals* sebanyak 19 menu (35%), c) *marginals* sebanyak 5 menu (9%), d) *losers* 16 menu (30%). Tingkat persentase harga pokok makanan menu yang

dianalisis dapat diklasifikasikan sebanyak 35 menu dengan persentase harga pokok makanan tinggi (65%), dan sebanyak 19 menu dengan persentase harga pokok makanan rendah (35%). Tingkat popularitas menu yang dianalisis dapat diklasifikasikan sebanyak 35 menu dengan popularitas tinggi (65%), sebanyak 19 menu dengan popularitas rendah (35%).

3. Dari 54 menu yang dianalisis menurut metode marjin kontribusi harga pokok makanan pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia diklasifikasikan : a) *prime* sebanyak 10 menu (18%), b) *standards* sebanyak 8 menu (15%), c) *sleepers* sebanyak 8 menu (15%), d) *problems* sebanyak 28 menu (52%). Tingkat rerata tertimbang marjin kontribusi menu yang dianalisis dapat diklasifikasikan sebanyak 18 menu dengan rerata tertimbang marjin kontribusi tinggi (33%), dan sebanyak 36 menu dengan rerata tertimbang marjin kontribusi rendah (67%). Tingkat rerata tertimbang harga pokok makanan menu yang dianalisis dapat dikalsifikasikan sebanyak 36 menu dengan rerata tertimbang harga pokok makanan tinggi (67%), dan sebanyak 18 menu dengan rerata tertimbang harga pokok makanan rendah (33%).

Saran

Strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan volume penjualan makanan dengan strategi korporat perusahaan melalui strategi insentif atau strategi bisnis/bersaing Dimana implikasi strategi tersebut dapat dijabarkan dalam strategi bauran pemasaran berikut ini :

1. Produk : (a) Meningkatkan kualitas dan mutu produk serta pelayanan untuk mendapatkan kepercayaan yang lebih dari para konsumen terutama menu yang termasuk kategori Flow horse (b) memperbanyak variasi produk dengan melihat kekuatan yang dimiliki oleh Olla Restoran dan terus mengembangkan pasar sehingga produk yang sesuai dengan keinginan pasar
2. Harga yang ditawarkan oleh Olla restoran selama ini dinilai sangat bersaing akan tetapi dengan semakin tingginya tingkat persaingan sebaiknya harga yang ditawarkan olla restoran dapat lebih ditekan agar bisa lebih rendah atau sama dengan pesaing dengan melakukan efisiensi untuk menekan food cost
3. Pelayanan dengan meningkatkan kualitas pelayanan dan memperkuat team work antar karyawan agar lebih cepat dan teratur
4. Promosi dengan meningkatkan makanan dengan cara memperkenalkan produk melalui foto pada daftar menu serta melakukan diskon atau special offer

Adapun saran yang bisa disampaikan kepada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia adalah sebagai berikut :

a. Menu yang dianalisis menurut metode *menu engineering* dapat diklasifikasikan :

- Untuk menu yang berada pada kategori *stars* (marjin kontribusi tinggi, popularitas tinggi), tindakan yang perlu dilakukan yaitu, mempertahankan kualitas, jumlah, penyajian dari menu, menampilkan foto produk pada daftar menu agar mudah dilihat, mempertahankan tingkat efisiensi sehingga marjin kontribusi dapat dipertahankan.
- Untuk menu yang berada pada kategori *puzzles* (marjin kontribusi tinggi, popularitas rendah), menu-menu yang berada pada kategori *puzzles* sebenarnya merupakan menu
- makanan yang dapat memberikan keuntungan bagi restoran, hanya saja mereka tidak populer, bisa jadi karena tampilannya yang kurang menarik dan juga harga jual yang terlalu tinggi. Jadi alternatif yang dapat penulis berikan untuk menu-menu yang berada pada kategori *puzzles* adalah dengan menambah porsi atau menambahkan hiasan pada menu tersebut, mempromosikan menu-menu tersebut dengan cara membuat brosur, membuat spanduk dan *banner* yang diletakkan di tempat-tempat strategis.

- Untuk menu yang berada pada kategori *plowhorses* (marjin kontribusi rendah, popularitas tinggi), tindakan yang perlu dilakukan yaitu, hati-hati apabila menaikkan harga jual, melakukan penyesuaian menu dengan menu yang lainnya, melakukan penggabungan menu kuda dengan menu yang memiliki daya jual yang rendah sehingga dapat memberikan keuntungan.
 - Untuk menu yang berada pada kategori *dogs* (marjin kontribusi rendah, popularitas rendah), tindakan yang perlu dilakukan yaitu, menciptakan inovatif dan kreatif dalam mengembangkan produk yang ditawarkan sehingga dapat menghasilkan variasi produk baru yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen, mengganti menu yang lama dengan menu yang baru.
- b. Menu yang dianalisis menurut metode persentase harga pokok makanan dapat diklasifikasikan :
- Untuk menu yang berada pada kategori *winner* (popularitas tinggi, persentase harga pokok makanan rendah), menu-menu yang berada pada kategori *winner* merupakan menu yang persentase harga pokoknya paling rendah, artinya jika menu tersebut dikelola lebih baik lagi maka akan mendatangkan keuntungan yang besar bagi restoran. Mempertahankan menu yang ada serta peranan *waiter* dalam mempresentasikan serta mempromosikan menu yang ada pada kategori ini sangat penting untuk meningkatkan keuntungan.
 - Untuk menu yang berada pada kategori *marginals* (popularitas tinggi, persentase harga pokok makanan tinggi)
 - Menu makanan dan minuman yang berada pada kategori ini memiliki persentase harga pokok yang tinggi namun disisi lain popularitasnya juga tinggi, alternatif untuk menu yang berada pada kategori ini mungkin bahan hiasan pada saat penyajian bisa dikurangi secara berkala agar tidak terlalu terasa perubahannya bagi pembeli, selain itu mungkin pihak manajemen bisa menaikkan harga jual.
 - Untuk menu yang berada pada kategori *marginals* (popularitas rendah, persentase harga pokok makanan rendah)
 - Menu makanan dan minuman yang berada pada kategori ini sebenarnya
 - memiliki persentase harga pokok makanan yang rendah, hanya saja tingkat popularitasnya rendah. Hal ini bisa disebabkan jenis menu kurang diminati oleh tamu atau untuk sebagian menu sering kehabisan bahan dasar pembuatannya, sehingga tidak bisa dijual. Alternatif yang bisa penulis berikan untuk kategori ini adalah untuk lebih banyak dilakukan promosi dan selalu menjaga ketersediaan bahan dasar makanan agar menu tersebut dapat selalu dijual
 - Untuk menu yang berada pada kategori *losers* (popularitas rendah, persentase harga pokok makanan tinggi)
 - Menu makanan dan minuman yang berada pada kategori ini merupakan manu-menu yang memiliki persentase harga pokok yang tinggi dan tingkat popularitas yang rendah. Hal ini disebabkan karena penggunaan bahan dasar yang mahal dan juga mungkin disebabkan kesalahan dalam penyusunan set *item*, alternatif penulis untuk menu yang berada pada kategori ini mungkin pihak manajemen dapat melakukan perubahan menyeluruh pada komposisi menu dan mengganti nama menu serta tampilannya agar kelihatan lebih menarik lagi.
- c. Menu yang dianalisis menurut metode marjin kontribusi harga pokok makanan dapat diklasifikasikan :
- Untuk menu yang berada pada kategori *prime* (rerata ttb marjin kontribusi tinggi, rerata ttb persentase harga pokok makanan rendah)

- Pihak manajemen restoran bisa terus mempertahankan kualitas menu yang berada pada kategori *prime* dengan tetap menggunakan bahan-bahan kualitas terbaik, porsi menu yang tidak berubah dan jika memungkinkan dilakukan penambahan porsi untuk menu yang margin kontribusinya masih tinggi agar popularitasnya bisa meningkat dan mendatangkan keuntungan yang lebih bagi restoran.
- Untuk menu yang berada pada kategori *standards* (rerata ttb margin kontribusi tinggi, rerata ttb persentase harga pokok makanan tinggi)
- Menu yang berada pada kategori *standards* ini adalah menu-menu yang margin kontribusi dan popularitasnya sudah tinggi hanya saja persentase harga pokoknya masih besar sehingga masih kurang maksimal peranannya dalam pendapatan restoran. Pihak manajemen restoran mungkin bisa menaikkan harga jual untuk menu-menu ini atau mengurangi porsinya secara berkala dan mengurangi bahan hiasan yang dianggap kurang diperlukan.
- Untuk menu yang berada pada kategori *sleepers* (rerata ttb margin kontribusi rendah, rerata ttb persentase harga pokok makanan rendah)
- Berdasarkan pengamatan penulis atas menu makanan pada kategori ini, volume penjualan tiap-tiap menu ada yang tinggi ada yang rendah (tidak menentu), begitu pula dengan total margin kontribusi, hal ini disebabkan karena terjadi penekanan terhadap rerata tertimbang margin kontribusi sehingga analisis popularitas menu masuk ke analisis margin kontribusi. Alternatif penulis untuk kategori menu ini diperlukan pengawasan yang ketat dalam penggunaan bahan-bahannya dan dibutuhkan promosi yang lebih dari para *waiter* didalam mempresentasikan kepada tamu.
- Untuk menu yang berada pada kategori *problems* (rerata ttb margin kontribusi rendah, rerata ttb persentase harga pokok makanan tinggi)
- Untuk menu-menu yang berada pada kategori *problems* merupakan set menu dengan volume penjualan yang relatif kecil (menghasilkan total margin kontribusi dibawah margin kontribusi rerata) dan memiliki persentase harga pokok yang tinggi sehingga menu-menu yang popularitasnya lumayan tinggi tetapi tidak bisa mencapai margin kontribusi rerata. Untuk menu-menu ini banyak yang perlu diperbaiki, seperti komposisi bahan, penetapan harga jual yang pas, penggunaan nama menu yang menarik atau bisa menghapus menu tersebut dari daftar menu jika memang benar-benar tidak digemari oleh tamu dan memiliki persentase harga pokok yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma , Buchari. 2004. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa* .Bandung : Alfabeta..
- Bartono dan Ruffino E.M.(2005). *Food Product Manajemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi offset.
- Banuhapsari dan Hubeis.(2001). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.XII, No.2, 2001*
- Handoko, Hani.(1989). *Manajemen Edisi II*. Yogyakarta : Penerbit BPFE
- Kustiawan. (2013). Analisis Foods and Beverages Costing pada Tomo Ramen *Restaurant* dengan Pendekatan Matriks, *Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji*
- Meirejeki, I Nyoman, Suarta, I Ketut, dan Sentanu, Gede. (2012). Analisis Menu dalam Kaitannya dengan Strategi Pemasaran pada Magnolia Cafe di Grand Kuta Hotel and Residence Legian – Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan Vol 8 No 3. Bali.s*
- Mertayasa. Gede.I (2012). *Pengertian Food and Beverage Service*. Yogyakarta : BPEE

- Kotler, Philip 2002 *Pemasaran Perhotelan dan Kepariwisata* Jilid 1, Alih bahasa Drs. Alexander Sindoro. Prentice Hall. Jakarta.
- Sarwono, Jonathan.(2006). *Metodologi Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*. Yogyakarta : Penerbit Graha Ilmu
- Sihite, Richard.(2000). *Hotel Manajemen*. Surabaya : Sic
- _____.(2000). *Food Service*. Surabaya : Sic
- Soekresno. (2001).*Management Food and Beverage Service Hotel* : Gramedia
- Sudira, Bagus Putu.(2000).*Pengetahuan Menu*.Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata
- Sulistiono, Agus.(2007). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*.Bandung: Alfabeta
- W.A, Marsum.(2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi
- Wiyasha IBM.(2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi
- _____.(2011). *F & B Cost Control untuk Hotel & Restoran edisi 2*. Yogyakarta : Andi