

## **ANALISIS MENU DENGAN METODE *MENU ENGINEERING* UNTUK MELIHAT TINGKAT KEPOPULERAN, KLASIFIKASI DAN KONTRIBUSI KEUNTUNGAN MENU DI *SEJALAN COFFEEHOUSE* KABUPATEN SOLOK**

**WINA ASTY, SITI MIRZA HANAFIAH, VINA KUMALA**  
Fakultas Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat  
astywina83@gmail.com

**Abstract:** *Sejalan coffeehouse that has been around since 2019, this cafe provides coffee and non-coffee drinks, while for food it provides from main courses to desserts and snacks. Currently, the number of menus served to consumers is too large, including 60 menu items. Of the menus provided, not all menus are popular or are of interest to consumers, and this is not effective. improvement to better. Meanwhile, according to (Ayodya, 2013) that in the food and drink industry (restaurants, restaurants, cafes) the menu is very influential on sales and marketing which makes a person or group to visit again, by evaluating the menu we can identify the performance of each menu from various aspects starting from the level of popular menu, menu categorization to the level of profit contribution provided by each food and beverage menu at Sejalan Coffeeshouse. In evaluating the menu, the engineering method was used (menu engineering) by analyzing 60 food and beverage menu items Sejalan coffeehouse. From the results of the Menu research at the level of popularity and profit with 6 types of menu groups with 60 menu items, namely the Drink Espresso Based menu type has 9 menu items that have a popularity level (MM%) of 8%, the Drink Signature menu type has 4 menu items that have the popularity level (MM%) is 18%, the Drink Smoothies menu type has 11 menu items which have a popularity level (MM%) of 6% , the Drink Squash and Frappe menu type has 4 menu items which have a popularity level (MM%) of 18 %, the Snacks menu type has 11 menu items which have a popularity level (MM%) of 6%, and the Food menu type (main course) has 21 menu items which have a popularity level (MM%) of 3%. Meanwhile, of the 60 menu items, 22 menu items can be categorized in the Star position, 19 menus are in the Plowhorse category, the Puzzle category is divided into 13 menu items, while those included in the Dog category are divided into 6 menu items.*

**Keywords:** *Menu, Menu Engineering, Restouran.*

**Abstrak:** Kedai kopi Sejalan yang sudah berdiri sejak tahun 2019, kafe ini menyediakan minuman kopi dan non kopi, sedangkan untuk makanannya menyediakan mulai dari main course hingga dessert dan snack. Saat ini jumlah menu yang disajikan kepada konsumen terlalu banyak, diantaranya 60 item menu. Dari menu-menu yang disediakan, tidak semua menu populer atau diminati konsumen, dan hal ini tidak efektif. perbaikan menjadi lebih baik. Sedangkan menurut (Ayodya, 2013) bahwa dalam industri makanan dan minuman (restoran, rumah makan, kafe) menu sangat berpengaruh terhadap penjualan dan pemasaran yang membuat seseorang atau kelompok untuk berkunjung kembali, dengan mengevaluasi menu kita dapat mengidentifikasi performa masing-masing menu dari berbagai aspek mulai dari tingkat kepopuleran menu, kategorisasi menu hingga tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh masing-masing menu makanan dan minuman di Sejalan Coffeeshouse. Dalam evaluasi menu digunakan metode rekayasa (menu engineering) dengan menganalisis 60 item menu makanan dan minuman kedai

kopi Sejalan. Dari hasil penelitian Menu pada tingkat popularitas dan keuntungan dengan 6 jenis kelompok menu dengan 60 item menu yaitu jenis menu Drink Espresso Based memiliki 9 item menu yang memiliki tingkat popularitas (MM%) sebesar 8%, Jenis menu Drink Signature memiliki 4 item menu yang memiliki tingkat popularitas (MM%) sebesar 18%, jenis menu Drink Smoothies memiliki 11 item menu yang memiliki tingkat popularitas (MM%) sebesar 6%, jenis menu Drink Squash dan Frappe memiliki 4 menu dengan tingkat kepopuleran (MM%) sebesar 18%, jenis menu Cemilan memiliki 11 jenis menu dengan tingkat kepopuleran (MM%) sebesar 6%, dan jenis menu Food (main course) memiliki 21 menu item yang memiliki tingkat popularitas (MM%) sebesar 3%. Sedangkan dari 60 item menu, 22 item menu dapat dikategorikan dalam posisi Bintang, 19 menu dalam kategori Kuda Bajak, kategori Puzzle terbagi dalam 13 item menu, sedangkan yang termasuk dalam kategori Anjing terbagi dalam 6 item menu. .

**Kata kunci:** Menu, Mesin Menu, Restouran.

### A. *Pendahuluan*

Perkembangan industri makan dan minum (restoran, rumah makan, *cafe*) tidak hanya dapat dijumpai di kota saja akan tetapi juga berkembang sampai ke kabupatennya. Di Kabupaten Solok, terdapat sebuah *cafe* yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan *Sejalan Coffeeshouse*, yang berlokasi tepat di Jln. Selayo Tanang Bukit Sileh, Kec. Lembang Jaya, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. *Cafe* ini mengusung konsep kekinian yang *instagramable* untuk menarik pelanggan dalam menghabiskan waktu bersantai baik dengan teman maupun keluarga. *Sejalan Coffeeshouse* juga melayani pemesanan makanan dari rumah (*delivery*) untuk para pelanggan yang tidak dapat berkunjung ke *cafe* tersebut.

*Sejalan coffeeshouse* sudah ada sejak tahun 2019, *cafe* ini menyediakan minuman coffe maupun non coffe ,sedangkan untuk makanan menyediakan dari main course sampai dessert serta makanan ringan . saat ini jumlah menu yang di sajikan kepada konsumen terbilang terlalu banyak meliputi 60 item menu, sementara menu yang populer adalah ayam geprek, ayam rica-rica, dan menu snacknya adalah kentang goreng. Melihat keadaan ini tentu banyak menu yang tidak di minati. Selain itu *Sejalan Coffeeshouse* belum ada system yang diterapkan untuk tujuan menganalisa menu yang dijual dan menjadi dasar untuk perbaikan menu kearah yang lebih baik. Sementara menurut (Ayodya, 2013) bahwa pada usaha industri makan dan minum (restoran, rumah makan, *cafe*) menu sangat berpengaruh terhadap penjualan dan pemasaran yang membuat seseorang atau kelompok untuk berkunjung kembali, oleh sebab itu evaluasi terhadap menu sangat dibutuhkan untuk mengevaluasi harga menu, jenis makanan, mengevaluasi desain buku menu . dan menurut Dittmer dan Keffee (2009) mengatakan dengan merubah menu yang akan menjadi jumlah dan varian yang optimal sesuai dengan kesukaan konsumen dan kontribusi keuntungan yang terbaik akan meningkatkan efektivitas upaya dalam memaksimalkan pendapatan.

Oleh karena itu agar *Sejalan Coffeeshouse* dapat meningkatkan efektifitas menu yang di jual sehingga dapat memaksimalkan pendapatan, peneliti melakukan penelitian dengan menerapkan sistem Rekaya Menu ( Menu Engineering). hasil penelitian ini akan menunjukan menu mana yang di nilai kurang atau sangat populer oleh konsumen dan menu mana yang memberikan kontribusi margin yang baik atau kurang. Degan pemanfaatan sistem ini di harapkan akan menjadi salah satu bentuk peningkatan efektifitas penjualan di *Sejalan Coffeeshouse* dari segi makanan dan minuman. Tujuan dalam penilian ini adalah

mengidentifikasi performa setiap menu dari berbagai aspek mulai dari tingkat popular menu ,pengkatergorikan menu hingga tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh setiap menu makanan dan minuman di *Sejalan Coffehouse*

## B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini memakai tipe penelitian deskriptif dengan metode kuantitatif dengan teknik analisis data dengan menggunakan rekaya menu dengan sistim Menu Engginering, dengan menganalisis 60 item menu, data ini didiapat dari data primer yang didapat dari hasil wawancara dan observasi yang peneliti lakukan di *Sejalan CoffeeHouse*. Rekayasa menu (*menu engineering*) merupakan desain model kuantitatif dalam kegiatan bisnis untuk menganalisis keberhasilan menu baik dalam hal menarik pelangganmaupun dalam hal profitabilitas dan berpedoman pada 2 hal yaitu *menu mix (MM)*, dan *Contribution Margin (CM)* menurut *Kasavana & Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021)*. Penelitian ini menggnakan variabel analisis menu dalam meningkatkan efektivitas menu di *Sejalan Coffehouse* dengan sub variabel *Food cost*, *Menu Mix* dan *contribution margin*. Hasil analisis dai penelitian ini dari pengklasifikasian menu di *Sejalan Coffehouse* kedalam empat kategori yaitu menu dengan tingkat yang populer dan tingkat yang tinggi keuntungan yang tinggi (*Star*), menu yang memiliki tingkat populeritas yang tinggi namun memberikan tingkat keuntungan yang rendah (*Plowhorse*), menu yang memiliki tingkat popularitas rendah namun memberikan tingkat keuntungan yang tinggi (*puzzle*) dan menu dengan tingkat populeritas dan tingkat keuntungan yang rendah (*Dog*).

## C. Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan pengolahan data yang mana di peroleh dari hasil wawancara dan observasi ,terdapat hasil analisis yang telah dilakukan penulis terhadap 60 item menu yang dikelompokkan menjadi 6 jenis menu makanan dan minuman pada *Sejalan Coffehouse* Kabupaten Solok periode Januari-Juni 2022, dapat dipahami dalam pembahasan berikut ini:

### 1. Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering)

Dalam rekayasa menu terdapat 2 (dua) tahapan, yaitu:

#### 1) Menu Mix (Tingkat Popularitas)

Berdasarkan 6 jenis menu yang dikelompokkan di *Sejalan Coffehouse* Kabupaten Solok periode Januari-Juni 2022, terdapat 4 jenis kelompok minuman, 1 jenis kelompok snack, dan 1 jenis kelompok makanan, tingkat popularitasnya sebagai berikut:

##### a) Kelompok minuman, sebagai berikut:

- 1) Drink Based Espresso, terbagi menjadi 9 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) paling tinggi (*high*) yaitu menu cappucino sebesar 19%, dan menu yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) paling rendah (*low*) yaitu single shot espresso sebesar 5%.
- 2) Drink Signature, terbagi menjadi 4 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) paling tinggi (*high*) yaitu kopi susu sejalan sebesar 35%, dan menu yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) paling rendah (*low*) yaitu matcha espresso fusion sebesar 14%.

- 3) Drink Smoothies, terbagi menjadi 11 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) yang paling tinggi (*high*) yaitu dark chocolate sebesar 15%, dan menu yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) yang paling rendah (*low*) yaitu lemon tea sebesar 6% dengan jumlah penjualan sebesar 29 porsi.
- 4) Drink Squash and Frappe, terbagi menjadi 4 item menu, dari ke-empat menu ini semua menunya termasuk kedalam kategori tingkat popularitas (*MM Category*) tinggi (*high*) dengan jumlah paling tinggi yaitu sebesar 30% yaitu menu blue lagon dan yang rendah yaitu frappuccino sebesar 19%.
- b) Kelompok Snacks, terdapat 11 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) yang paling tinggi (*high*) yaitu menu kentang goreng sebesar 18%, dan menu yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) paling rendah (*low*) yaitu beef burger dan pizza sebesar 3% dengan jumlah penjualan sebesar 17 porsi.
- c) Kelompok Makanan (Food), terbagi menjadi 21 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki kategori tingkat popularitas (*MM Category*) palingtinggi (*high*) yaitu menu ayam geprek sebesar 9% dengan jumlah penjualan 140 porsi, dan menu yang memiliki kategori tingkat penjualan (*MM Category*) paling rendah (*low*) yaitu ayam goreng tepung sebesar 1% .

## 2) Contribution Margin (Tingkat Kuntungan)

Berdasarkan 6 jenis menu yang dikelompokkan di *Sejalan Coffeehouse* Kabupaten Solok periode Januari-Juni 2022, terdapat 4 jenis kelompok minuman, 1 jenis kelompok snacks, dan 1 jenis kelompok makanan, tingkat keuntungannya sebagai berikut:

### a) Kelompok minuman, sebagai berikut:

- 1) Drink Espresso Based, terbagi menjadi 9 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar yaituvanilla latte sebesar Rp. 1.036.000 dengan jumlah penjualan sebesar 74porsi, dan menu yang paling kecil total tingkat keuntungannya (total *CM*) yaitu single shot *espresso* sebesar Rp. 156.000 dengan jumlah penjualan sebesar 26 porsi .
- 2) Drink Signature, terdapat 4 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar yaitu kopi susu sejalan sebesar Rp. 528.000 dengan kategori tingkat keuntungan (*CM category*) paling rendah (*low*) sebesar Rp. 8.000, sedangkan matcha espresso based memiliki kategori tingkat keuntungan (*CM category*) paling tinggi (*high*) sebesar Rp. 10.000 dengan total tingkat keuntungan (total *CM*) paling kecil sebesar Rp. 260.000 .
- 3) Drink Smoothies, terdapat 11 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar dari kategori tingkat keuntungan (*CM category*) tinggi (*high*) yaitu menu dark chocolate sebesar Rp. 790.000, dan menu yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) kecil dan juga kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) rendah (*low*) yaitu menu lemon tea sebesar Rp. 145.000
- 4) Drink Squash and Frappe, memiliki 4 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar tetapi kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) rendah (*low*) yaitu menu blue lagon sebesar Rp.

330.000, sedangkan menu yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) kecil dan kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) tinggi (*high*) yaitu frappuccino sebesar Rp. 231.000 .

- b) Kelompok Snack, terdapat 11 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar dan kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) tinggi (*high*) yaitu kentang goreng sebesar Rp. 714.000, sedangkan menu yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) kecil dan kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) rendah (*low*) yaitu jamur crispy sebesar Rp. 95.000.
- c) Kelompok Makanan (Food), terdapat 21 item menu, dari menu-menu ini yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling besar dan kategori tingkat keuntungannya (*CM category*) tinggi (*high*) yaitu nasi goreng sejalan sebesar Rp. 1.965.000, sedang menu yang memiliki total tingkat keuntungan (total *CM*) paling kecil dan kategori tingkat keuntungan (*CM category*) rendah (*low*) yaitu menu ayam goreng tepung sebesar Rp. 171.000.

## 2. Klasifikasi Menu Item Kategori Star

Berdasarkan hasil analisis menu yang memiliki kategori ini terdapat pada 5 jenis kelompok menu di *Sejalan Coffeehouse* Kabupaten Solok periode Januari-Juni, sebagai berikut:

1) Kelompok Minuman, terbagi sebagai berikut:

- a) Drink Based Espresso, pada kategori star terdapat 4 item menu, menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) yang paling tinggi yaitu vanilla latte sebesar 15% dan Rp. 1.036.000, sedangkan yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) yang rendah pada kategori star dari jenis menu ini yaitu hazelnut latte sebesar 10% dan Rp. 672.000.
- b) Drink Smoothies, dalam kategori star ini terdapat 5 item menu, menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) paling tinggi dan tingkat keuntungan (*CM*) yang paling besar yaitu dark chocolate sebesar 15% dan Rp. 790.000, sedangkan menu pada kategori ini yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) paling rendah dan juga tingkat keuntungan (*CM*) yang kecil yaitu tiramisu sebesar 8% dan Rp. 410.000.
- c) Drink Squash and Frappe, dalam kelompok menu ini terdapat 2 item menu pada kategori star, yaitu cookies & cream yang merupakan menu dengan tingkat popularitas (*MM%*) paling tinggi sebesar 25% dan tingkat keuntungan (*CM*) yang paling besar sebesar Rp. 308.000, sedangkan menu frappuccino menu yang berada pada kategori star dengan tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) yang paling rendah sebesar 19% dan Rp. 231.000.

2) Kelompok Snacks, yang berada pada kategori star terdiri dari 5 item menu. Menu yang paling tinggi tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungannya (*CM*) pada kategori ini yaitu kentang goreng sebesar 18% dan Rp. 714.000, sedang menu yang paling rendah tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) pada kategori ini yaitu kentang goreng+sosis dan nugget sebesar 9% dan Rp. 336.000.

3) Kelompok Makanan (Food), pada kategori star kelompok menu ini memiliki 6 item menu. Menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) paling tinggi sebesar 9% dan tingkat keuntungan (*CM*) paling besar sebesar Rp.1.965.000 yaitu menu nasi goreng sejalan, sedang menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) paling rendah sebesar 4% dengan

tingkat keuntungan (*CM*) paling kecil sebesar Rp. 594.000 pada kategori ini yaitu menu udang bakar madu.

Menu pada kategori star memiliki tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) yang tinggi, menu dalam kategori ini menurut Kasavana & Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021) disarankan untuk dipertahankan kualitas makanan dan penyajiannya. Menu yang harus dipertahankan dari kategori star ini sebanyak 22 item menu yaitu caramel machiato, vanilla latte, tiramisu latte, hazelnut, choco oreo, creamy chocolate, dark chocolate, tiramisu, hazelnut, cookies & cream, frappuccino, kentang goreng, kentang goreng+nugget, kentang goreng+sisis, nugget, dimsum, nasi goreng sejalan, nasi goreng seafood, mie becek, udang saos padang, udang bakar madu, dan chicken katsu.

### 3. Klasifikasi Menu Item Kategori *Plowhorse*

Berdasarkan hasil analisis menu yang berada pada kategori ini terdapat 6 kelompok menu di *Sejalan Coffeeshouse* Kabupaten Solok periode Januari-Juni 2022, sebagai berikut:

- 1) Kelompok minuman, terbagi sebagai berikut:
  - a) Drink Espresso Based, pada kategori ini terdapat 2 item menu, yaitu cappuccino yang paling tinggi sebesar 19% dan Rp. 1.001.000, sedangkan yang paling rendah menu *caffè latte* sebesar 10% dan Rp. 539.000.
  - b) Drink Signature, dalam kategori ini terdapat 3 item menu. Menu yang paling diandalkan pada kategori ini yaitu kopi susu sejalan sebesar 35% dengan total keuntungan sebesar Rp. 520.000 dan menu yang paling rendah pada kategori ini yaitu kopi susu oreo sebesar 24% dengan total penjualan sebesar Rp. 315.000.
  - c) Drink Smoothies, terdapat 2 item menu pada kategori ini yaitu menu green tea yang memiliki tingkat popularitas dan keuntungan yang tinggi dalam kategori ini sebesar 12% dan Rp. 320.000, sedangkan menu bubble gum memiliki tingkat popularitas yang rendah dalam kategori *plowhorse* sebesar 8% dengan jumlah keuntungan sebesar Rp. 294.000.
  - d) Drink Squash and Frappe, didalam kelompok ini terdapat 2 item menu kategori *plowhorse*, menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) paling tinggi yaitu blue lagon sebesar 30% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 330.000, sedangkan menu mojito mind memiliki tingkat popularitas (*MM%*) yang rendah dalam kategori ini sebesar 26% dengan tingkat keuntungan sebesar Rp. 290.000.
- 2) Kelompok snacks, dalam kategori *plowhorse* kelompok menu ini terdapat 2 item menu yaitu yang paling tinggi tingkat popularitasnya (*MM%*) yaitu menu risoles sebesar 18% dengan keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 500.000, sedangkan yang paling rendah pada kategori ini yaitu menu cireng yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 9% dengan total tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 288.000.
- 3) Kelompok makanan (*Food*), terdapat 8 item menu dalam kelompok ini yang masuk kategori *plowhorse*, menu ayam geprek merupakan yang paling populer dalam kategori *plowhorse* dengan tingkat popularitas (*MM%*) paling tinggi sebesar 9% dan total keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 1.260.000, sedang yang paling rendah dalam kategori ini yaitu menu ayam bakar madu memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 3% dengan total keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 408.000.

Menu pada kategori *plowhorse* memiliki tingkat popularitas (*MM%*) tinggi dan tingkat keuntungan (*CM*) rendah, menu dalam kategori ini menurut Kasavana & Smith (1982) dalam

Susila & Nugraha (2021) disarankan untuk menaikkan harga secara bertahap dengan mempertimbangkan pengurangan porsi dari menu. Terdapat 19 item menu yaitu cappucino, caffe latte, kopi susu sejalan, kopi susu regal, kopi susu oreo, bubble gum, green tea, mojito mint, blue lagon, risoles, cireng, nasi goreng ayam, mie rebus, mie rebus spesial, mie goreng, ayam rica-rica, ayam lada hitam, ayam geprek, dan ayam bakar madu.

#### 4. Klasifikasi Menu Item Kategori Puzzle

Berdasarkan hasil analisis menu yang berada pada kategori puzzle di *Sejalan Coffeeshouse* periode Januari-Juni 2022, sebagai berikut:

- 1) Kelompok minuman, pada kelompok ini terdapat 4 jenis minuman yaitu Drink Espresso Based, Drink Signature, Drink Smoothies, dan Drink Squash and Frappe terdapat 5 item menu pada kategori puzzle. Dari keempat jenis minuman ini yang memiliki total tingkat keuntungan (*CM*) yang paling besar yaitu dari jenis menu Drink Espresso yaitu menu machiato sebesar Rp.481.000, sedang yang paling rendah total tingkat keuntungan (*CM*) dalam kategori puzzle terdapat pada jenis menu Drink Signature sebesar yaitu menu matcha espresso fusion sebesar Rp. 260.000.
- 2) Kelompok snacks, terdapat 3 item menu pada kategori puzzle, yang memiliki total tingkat keuntungan (*CM*) yang paling besar yaitu menu pisang crispy sebesar Rp. 216.000, sedangkan menu beef burger yang memiliki total tingkat keuntungan (*CM*) paling rendah sebesar Rp. 136.000.
- 3) Kelompok makanan (*Food*), pada kategori puzzle terdapat 5 item menu, dimana menu ayam pedas keju yang memiliki total tingkat keuntungan (*CM*) yang paling besar sebesar Rp. 520.000, sedangkan menu spaghetti carbonara merupakan menu pada kategori ini yang paling rendah total tingkat keuntungannya (*CM*) sebesar Rp. 351.000.

Menu pada kategori puzzle memiliki tingkat popularitas (*MM%*) rendah, dan tingkat keuntungan (*CM*) tinggi, menu dalam kategori ini menurut Kasavan & Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021) disarankan untuk menu diletakkan pada posisi yang strategis dalam buku menu, dan memberikan potongan harga. Pada kategori ini terdapat sebanyak 13 item menu yaitu mochacino, americano, matcha espresso fusion, red velvet, coffee caramel, beefburger, pizza, pisang crispy, nasi goreng gila, nasi goreng hongkong, nasi goreng chinese food, ayam pedas keju, dan spaghetti bolognese.

#### 5. Klasifikasi Menu Item Kategori Dog

Berdasarkan hasil analisis menu yang berada pada kategori *dog* di *Sejalan Coffeeshouse* periode Januari-Juni diperoleh sebanyak 6 item menu dari 6 jenis kelompok menu pada kategori ini, dimana menu yang memiliki keuntungan (*CM*) paling tinggi pada kelompok ini yaitu menu spaghetti bolognese sebesar Rp. 330.000, sedangkan yang paling rendah tingkat keuntungan (*CM*) pada kategori ini yaitu menu jamur crispy sebesar Rp. 95.000. Menu pada kategori *dog* memiliki tingkat popularitas (*MM%*) dan tingkat keuntungan (*CM*) rendah, menu dalam kategori ini menurut Kasavana & Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021) disarankan untuk menghapus menu ini dari daftar menu yang disediakan kepada konsumen. Pada kategori ini terdapat 6 item menu yaitu single shot espresso, avocado coffee, lemon tea, jamur crispy, ayam goreng tepung, dan spaghetti bolognese. Penutup

#### D. Penutup

Teknik analisis dan evaluasi menu makanan dan minuman dengan menggunakan rekayasa menu ( Menu engineering) berhasil memberikan data identifikasi performa setiap menu yang disajikan dari berbagai aspek mulai dari tingkat popularitas menu ,pengkategorian menu hingga tingkat kontribusi keuntungan yang diberikan oleh setiap menu makanan dan minuman yang ada. Disimpulkan pada menu yang ada di *Sejalan Coffeeshouse* tingkat popularitas dan keuntungan dengan 6 jenis menu dengan 60 item menu yaitu jenis menu Drink Espresso Based mempunyai 9 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 8% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 5.989.000, jenis menu Drink Signature mempunyai 4 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 18% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 1.460.000, jenis menu Drink Smoothies mempunyai 11 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 6% dengan memberikan keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 4.555.000, jenis menu Drink Squash and Frappe mempunyai 4 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 18% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 1.159.000, jenis menu Snacks mempunyai 11 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 6% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 3.650.000, dan jenis menu Food (main course) mempunyai 21 item menu yang memiliki tingkat popularitas (*MM%*) sebesar 3% dengan tingkat keuntungan (*CM*) sebesar Rp. 15.176.000. Sedangkan dari 60 item menu tersebut, dapat di kategorikan pada posisi *Star* sebanyak 22 item menu , 19 menu dengan kategori *Plowhorse*, kategori *Puzzle* terbagi menjadi 13 item menu, sedangkan yang termasuk kedalam kategori *Dog* terbagi atas 6 item menu.

#### Daftar Pustaka

- Anisailah, R. (2017). Analisis Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Barista di Krema Koffie Pekanbaru. *Jom Fisip*, 1-6.
- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering di Kambing Soon Resto and Cafe Bandung. *JurnalFame*
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayodya, R. W. (2013). *Usaha Rumah Makan Laris Manis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Fauzi, A., Punia, I. N., & Kamajaya, G. (2017). Budaya Nongkrong Anak Muda di Kafe (Tinjauan Gaya Hidup Anak Muda di Kota Denpasar. *Jurnal IlmuSosial*.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Hermawan, B. (2022). *Analisis Oprasional Hotel*. Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Management.
- Kriyantono, R. (2018). *Teknik Praktisi Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif disertai Contoh Praktisi Skripsi, Tesis, dan Disertai RisetMedia, Public Relations, Advertising, Komunikasi Pemasaran*. Rawamangun: Prenadamedia Group.
- Revida, E., Gaspersz, S., Ukhtolseja, L. J., Nurmiati, & Alwi, M. H. (2020). *Pengantar Pariwisata*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rinawati, W., & Ekawatiningsih, P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: UNY Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D* . Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukarno, G., & Nirawati, L. (2016). Kontribusi Human Capital dan Customer Capital dalam Menaggapai Kinerja Cafe dan Resto di Surabaya. *Jurnal Ilmu Sosial*.
- Susanti, R., Indriawati, R., Panma, Y., Hanaruddin, D. Y., Adhiwijaya, A., Akbar, H., & agustiawan. (2021). *Metodologi Penelitian*. Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Susila, B. P., & Nugraha, S. (2021). Menu Engineering sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan baru di Kopi Restaurant & Bar Kuta-Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Solence (JAMAS)*, 14-27.
- Tumpuan, Adiguna. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal UGM*.
- Utama, I. B., & Junaedi, I. R. (2018). *Membangun Pariwisata Dari Desa*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional, Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press.