

ANALISIS REKAYASA MENU (*MENU ENGINEERING*) DAN PENGEMBANGAN PRODUK MENU A'LA CARTE BERBASIS UJI HEDONIK DI RESTORAN SERAMBI RASA THE BALCONE HOTEL SUITE & RESORT

VERDI FADHILAH¹, WINA ASTY²

Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat ^{1,2}

Email: verdifadilah@gmail.com¹, astywina83@gmail.com²

Abstract; *Menu engineering is a method of evaluating a menu by examining the profitability and popularity level of each menu item over a certain period, then classifying them to develop new products. This research aims to determine the popularity and profitability of each menu item, develop new menu items, and conduct experiments to assess consumer preference at Serambi Rasa Restaurant, The Balcone Hotel Suites & Resort. This research is quantitative with a descriptive statistical method, where the independent variable is menu engineering and the dependent variable is product development. The samples consist of all 37 menu items at Serambi Rasa Restaurant and 95 panelists. Data analysis used two stages: (1) menu engineering methodology and (2) organoleptic test using hedonic preference assessment. Results for menu engineering show 5 star items, 15 plowhorse items, 10 puzzle items, and 7 dog items. For product development, 10 new items were derived from 3 puzzle and 7 dog menus, categorized as 8 main courses, 1 appetizer, and 1 dessert. The selected Pizza K-Pop Lovers was experimented with 3 expert panelists and 92 non-expert panelists. Based on hedonic test results, 43 panelists liked the aroma, 52 liked the color, 54 liked the texture, and 53 liked the taste.*

Keywords: *Menu Engineering: Star, Plowhorse, Puzzle, Dog; New Product Development: Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*

Abstrak: Rekayasa menu (*menu engineering*) merupakan metode evaluasi menu dengan melihat tingkat profitabilitas dan tingkat keuntungan setiap item pada menu dalam periode tertentu kemudian diklasifikasikan, guna mengembangkan produk (menu) dengan mengelompokkan menu ke dalam jenis hidangan yakni *appetizer, soup, main course* dan *dessert*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepopuleran dan keuntungan dari masing-masing menu serta mengembangkan menu dan melakukan eksperimen pada satu menu baru untuk melihat tingkat kesukaan di Restoran Serambi Rasa The Balcone Hotel Suites & Resort. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan metode statistik deskriptif, variabel bebas ialah rekayasa menu (*menu engineering*) dan variabel terikat ialah pengembangan produk (menu). Sampel dalam penelitian ini ada 2 yakni keseluruhan menu di Restoran Serambi Rasa dan 95 orang sebagai panelis. Analisis data menggunakan tahapan rekayasa menu dan uji organoleptik menggunakan penilaian tingkat kesukaan (uji hedonik). Berdasarkan hasil rekayasa menu diperoleh menu *star* ada 5 item, menu *plowhorse* ada 15 item, menu *puzzle* ada 10 item dan menu *dog* ada 7 item. Variabel pengembangan produk (menu) diperoleh 10 item yang dikelompokkan ke jenis hidangan yakni *main course* ada 8 item, *appetizer* ada 1 item dan *dessert* ada 1 item. Berdasarkan hasil uji hedonik, diperoleh 43 panelis memilih suka dari segi aroma, 52 panelis memilih suka dari segi warna, 54 panelis memilih suka dari segi tekstur dan 53 panelis memilih suka dari segi rasa.

Kata Kunci: *Rekayasa Menu (Menu Engineering): Star, Plowhorse, Puzzle dan Dog; Pengembangan Produk (Menu): Appetizer, Soup, Main Course dan Dessert*

A. Pendahuluan

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang menyelenggarakan jasa pariwisata, menyediakan dan mengusahakan objek dan daya tarik wisata, usaha sarana wisata, dan usaha lain yang terkait di bidang pariwisata (UU RI No. 9 Tahun 1990). Usaha Sarana Pariwisata mencakup penyediaan akomodasi, makanan dan minuman, angkutan wisata, serta kawasan pariwisata. Hotel merupakan bagian penting dari usaha sarana pariwisata yang tidak hanya

menyediakan akomodasi, tetapi juga layanan makanan dan minuman melalui Food & Beverage Department.

Food & Beverage Product (F&B Product) adalah bagian yang bertanggung jawab terhadap produksi makanan dan minuman untuk pelanggan, mulai dari appetizer, soup, main course, hingga dessert. Restoran Serambi Rasa merupakan restoran di The Balcone Hotel Suite & Resort yang berlokasi di Kabupaten Agam, Sumatera Barat, menyediakan menu A'la Carte bertema Nusantara dan Oriental terutama masakan Minang.

Berdasarkan wawancara dengan Sous Chef Restoran Serambi Rasa, restoran ini belum pernah menggunakan rekayasa menu (menu engineering) dan belum melakukan pengembangan menu secara sistematis. Evaluasi menu dilakukan setiap 1 tahun sekali hanya berdasarkan 10 menu penjualan tertinggi, tanpa mempertimbangkan tingkat keuntungan masing-masing item secara objektif. Kondisi ini mendorong perlunya penerapan rekayasa menu (menu engineering) sebagai alat pengambilan keputusan yang berbasis data.

Rekayasa menu (menu engineering) menurut Kasavana dan Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021) adalah desain model kuantitatif untuk menganalisis keberhasilan menu baik dalam hal menarik pelanggan maupun profitabilitas, dengan membandingkan Menu Mix (MM) dan Contribution Margin (CM) untuk menghasilkan klasifikasi menu item ke dalam kategori star, plowhorse, puzzle, dan dog.

Tujuan penelitian ini adalah: (1) mengetahui cara menerapkan menu engineering untuk menentukan tingkat kepopuleran dan keuntungan masing-masing menu di Restoran Serambi Rasa; dan (2) mengetahui produk (menu) yang dikembangkan serta melakukan eksperimen pada satu menu baru yang dapat disukai konsumen.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan metode eksperimen dan statistik deskriptif (Sugiyono, 2018). Variabel bebas (independent) adalah rekayasa menu (menu engineering), sedangkan variabel terikat (dependent) adalah pengembangan produk (menu).

Populasi penelitian ini ada dua: pertama, 37 item menu yang disediakan di Restoran Serambi Rasa The Balcone Hotel Suite & Resort; kedua, data penjualan menu periode 1 Agustus 2023 – 31 Januari 2024 dengan total 1.838 pax. Sampel pertama menggunakan total sampling (seluruh 37 menu item). Sampel kedua menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kelonggaran 10%, menghasilkan 95 panelis.

Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi, wawancara, dan kuesioner. Analisis data dilakukan dalam dua tahap: (1) tahapan rekayasa menu (menu engineering) meliputi perhitungan Menu Mix (MM%), Average Menu Mix (AMM%), Contribution Margin (CM), Total CM, Average CM, dan penentuan Classification Menu Item; dan (2) uji organoleptik menggunakan penilaian tingkat kesukaan (uji hedonik) dengan skala Likert 1–5 (Sangat Suka=5, Suka=4, Ragu-ragu=3, Tidak Suka=2, Sangat Tidak Suka=1), yang dianalisis menggunakan statistik deskriptif (mean, median, modus).

C. Hasil Penelitian Dan Pembahasan Hasil

1. Rekayasa Menu (Menu Engineering)

Dari 37 item menu periode 1 Agustus 2023 – 31 Januari 2024 dengan grand total penjualan 1.838 porsi, diperoleh rata-rata tingkat kepopuleran (AMM%) sebesar 1,89%. Terdapat 20 item menu dengan kategori Menu Mix tinggi (High), dipimpin Balcone Fried Rice (6,86%), dan 17 item dengan kategori rendah (Low), terendah adalah Marinara Pizza (0,22%).

Untuk analisis Contribution Margin (CM), total biaya menu (menu cost) adalah Rp33.130.930 dengan total keuntungan (menu revenue) Rp101.807.000, menghasilkan total CM sebesar Rp68.676.070 dan Average CM sebesar Rp39.525. Terdapat 14 menu dengan CM kategori High, tertinggi Soup Iga (Rp5.733.760), dan 23 menu dengan CM kategori Low, terendah Krokot (Rp366.520).

Berdasarkan kombinasi MM Category dan CM Category, diperoleh Classification Menu Item sebagai berikut:

Tabel 1. Klasifikasi Menu Item – Menu Star

Menu	CM Category	MM Category	Menu Item Class
Balcone Fried Rice	High	High	Star
Balcone Oxtail Soup	High	High	Star
Soup Iga	High	High	Star
Meat Lover Pizza	High	High	Star
Dendeng Bakar Batokok	High	High	Star

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 2. Klasifikasi Menu Item – Menu Plowhorse

Menu	CM Category	MM Category	Menu Item Class
Chicken Katsu Teriyaki Sauce	Low	High	PlowHorse
Pisang Goreng Madu	Low	High	PlowHorse
French Fries	Low	High	PlowHorse
Pisang Bakar Santan	Low	High	PlowHorse
Ayam Batokok Lado Hijau	Low	High	PlowHorse
Soto Padang	Low	High	PlowHorse
Nasi Goreng Nelayan	Low	High	PlowHorse
Soto Ayam Medan	Low	High	PlowHorse
Pisang Kapik	Low	High	PlowHorse
Tom Yam Goong	Low	High	PlowHorse
Seafood Fried Rice	Low	High	PlowHorse
Chicken Cordon Blue	Low	High	PlowHorse
Lumpia Goreng	Low	High	PlowHorse
Barbeque Chicken Wings	Low	High	PlowHorse
Fried Noodle	Low	High	PlowHorse

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 3. Klasifikasi Menu Item – Menu Puzzle

Menu	CM Category	MM Category	Menu Item Class
Nasi Goreng Buntut	High	Low	Puzzle
Club Sandwich	High	Low	Puzzle
Sapo Tahu Seafood	High	Low	Puzzle
Nasi Randang Balcone	High	Low	Puzzle
Dendeng Lambok	High	Low	Puzzle
Carbonara Pizza	High	Low	Puzzle
Chicken Steak	High	Low	Puzzle
Beef Black Papper	High	Low	Puzzle
Ayam Pop	High	Low	Puzzle
Marinara Pizza	High	Low	Puzzle

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 4. Klasifikasi Menu Item – Menu Dog

Menu	CM Category	MM Category	Menu Item Class
Ayam Bakar Rica-Rica	Low	Low	Dog
Ayam Bakar Minang	Low	Low	Dog
Fried Kwetiaw Seafood	Low	Low	Dog
Ikan Dori Sambal Mantah	Low	Low	Dog
Fresh Fruit Platter	Low	Low	Dog
Kroket	Low	Low	Dog
Ifumie Seafood	Low	Low	Dog

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Dari hasil analisis, menu star (Balcone Fried Rice, Balcone Oxtail Soup, Soup Iga, Meat Lover Pizza, Dendeng Bakar Batokok) harus dipertahankan kualitas dan penyajiannya. Menu plowhorse (15 item) perlu strategi kenaikan harga secara bertahap. Menu puzzle (10 item) dapat dipromosikan atau diposisikan lebih strategis. Menu dog (7 item) disarankan untuk dihapus atau diganti dengan menu baru yang lebih menguntungkan.

2. Pengembangan Produk (Menu)

Berdasarkan hasil diskusi bersama Chef Restoran Serambi Rasa, diambil 10 menu untuk dikembangkan menjadi menu baru, terdiri dari 3 menu puzzle dan 7 menu dog. Pengelompokkan dilakukan berdasarkan jenis hidangan sebagai berikut:

Tabel 5. Pengembangan Menu Baru

Menu Awal	Jenis Hidangan	Menu Item Class	Menu Baru
Nasi Rendang Balcone	Main Course	Puzzle	Sate Padang Daging
Ayam Pop	Main Course	Puzzle	Ayam Mentega
Marinara Pizza	Main Course	Puzzle	Pizza K-Pop Lovers
Ayam Bakar Rica-Rica	Main Course	Dog	Ayam Kung Pao
Ayam Bakar Minang	Main Course	Dog	Ayam Saus Asam Manis
Fried Kwetiaw Seafood	Main Course	Dog	Kwetiaw Siram
Ikan Dori Sambal Mantah	Main Course	Dog	Ikan Dori Saus Tiram
Fresh Fruit Platter	Dessert	Dog	Es Buah Campur
Kroket	Appetizer	Dog	Bola Udang Krispi
Ifumie Seafood	Main Course	Dog	Mie Tek Tek

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Dari 10 menu yang dikembangkan, peneliti melakukan eksperimen pada Pizza K-Pop Lovers, yakni fusion food yang memadukan dough pizza dengan saus gochujang dan topping khas Korea. Eksperimen dilakukan dalam 2 tahap uji coba bersama 3 panelis ahli. Pada uji coba tahap 1, ditemukan bahwa saus gochujang kurang pedas, aroma saus kurang kuat, dan taburan belum mencerminkan ciri khas Korea. Perbaikan dilakukan pada tahap 2 dengan penambahan air kaldu dashi, minyak wijen, saus sambal, crab stik, dan jamur enoki, serta penambahan berat adonan dari 200 gr menjadi 250 gr.

Standar resep final Pizza K-Pop Lovers yang dihasilkan memiliki karakteristik: aroma khas dari roti pizza dan saus gochujang; warna merah terang dari saus gochujang dengan kulit roti yang merata; tekstur lembut dan remah halus dengan volume roti yang besar; serta rasa yang enak dari saus gochujang dan taburan.

3. Hasil Uji Hedonik Pizza K-Pop Lovers

Kuesioner tingkat kesukaan disebarkan kepada 95 panelis menggunakan skala Likert 1–5 untuk menilai aroma, warna, tekstur, dan rasa Pizza K-Pop Lovers. Hasil uji hedonik disajikan pada tabel berikut:

Tabel 6. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma

Uji Hedonik	Frekuensi	Persentase
Sangat Suka	32	33,6%
Suka	43	45,2%
Agak Suka	20	21,1%
Total	95	100%

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna

Uji Hedonik	Frekuensi	Persentase
Sangat Suka	18	18,9%
Suka	57	60%
Agak Suka	16	16,8%
Tidak Suka	4	4,2%
Total	95	100%

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur

Uji Hedonik	Frekuensi	Persentase
Sangat Suka	11	11,5%
Suka	54	56,8%
Agak Suka	22	23,2%
Tidak Suka	8	8,4%
Total	95	100%

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Tabel 9. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa

Uji Hedonik	Frekuensi	Persentase
Sangat Suka	19	20%
Suka	53	55,7%
Agak Suka	20	21,2%
Tidak Suka	3	3,2%
Total	95	100%

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Dari keempat atribut tersebut, nilai frekuensi terbanyak pada setiap kategori adalah "Suka", dengan rincian: aroma 43 panelis (45,2%), warna 57 panelis (60%), tekstur 54 panelis (56,8%), dan rasa 53 panelis (55,7%).

Analisis statistik deskriptif menghasilkan nilai mean, median, dan modus sebagai berikut:

Tabel 10. Mean, Median, dan Modus Uji Hedonik

	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
Mean	4,13	3,94	3,72	3,93
Median	4	4	4	4
Modus	4	4	4	4

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Nilai mean aroma (4,13) menunjukkan kategori "Suka", demikian pula warna (3,94), tekstur (3,72), dan rasa (3,93) yang kesemuanya berada pada rentang skala 4, artinya "Suka". Nilai median dan modus seluruh atribut adalah 4, memperkuat temuan bahwa Pizza K-Pop Lovers secara keseluruhan diterima dengan baik oleh panelis.

Pembahasan

Penerapan rekayasa menu (menu engineering) terbukti efektif sebagai alat evaluasi menu yang objektif dan berbasis data. Dibandingkan metode evaluasi sebelumnya yang hanya mempertimbangkan 10 menu dengan penjualan tertinggi, metode menu engineering memberikan gambaran yang lebih komprehensif dengan mempertimbangkan dua dimensi secara simultan: tingkat popularitas (Menu Mix) dan tingkat keuntungan (Contribution Margin). Hal ini sejalan dengan penelitian Susila & Nugraha (2021) yang menemukan bahwa penerapan menu engineering di Kopi Restaurant & Bar Kuta-Bali menghasilkan analisis yang lebih akurat untuk penetapan strategi produk.

Pengembangan 10 menu baru berdasarkan hasil analisis menu engineering, khususnya dari kategori puzzle dan dog, merupakan langkah strategis yang logis. Tindakan mengganti menu dog (popularitas rendah, keuntungan rendah) dan menu puzzle tertentu dengan menu baru yang lebih inovatif dapat meningkatkan daya tarik restoran. Eksperimen Pizza K-Pop Lovers sebagai fusion food antara pizza dengan cita rasa Korea merupakan inovasi yang relevan dengan tren kuliner saat ini, dan hasil uji hedonik menunjukkan tingkat penerimaan yang baik dari panelis dengan nilai rata-rata di atas 3,7 pada seluruh atribut organoleptik.

D. Penutup

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari 37 menu item di Restoran Serambi Rasa periode 1 Agustus 2023 – 31 Januari 2024, menu dengan tingkat popularitas (MM Category) tertinggi adalah Balcone Fried Rice (6,86%) dan terendah adalah Marinara Pizza (0,22%). Menu dengan tingkat keuntungan (CM Category) tertinggi adalah Soup Iga (Rp5.733.760) dan terendah adalah Krokot (Rp366.520).
2. Hasil classification menu item: 5 item kategori Star (Balcone Fried Rice, Balcone Oxtail Soup, Soup Iga, Meat Lover Pizza, Dendeng Bakar Batokok); 15 item kategori Plowhorse; 10 item kategori Puzzle; dan 7 item kategori Dog.
3. Pengembangan produk menghasilkan 10 menu baru dari 3 menu puzzle dan 7 menu dog, terdiri dari 8 main course, 1 appetizer, dan 1 dessert. Eksperimen pada Pizza K-Pop Lovers menunjukkan hasil positif dengan mayoritas panelis (>45%) memilih "Suka" pada setiap atribut organoleptik (aroma, warna, tekstur, rasa), dengan nilai mean 3,72–4,13 yang seluruhnya berada pada kategori "Suka".

Saran kepada pihak Restoran Serambi Rasa The Balcone Hotel Suites & Resort:

1. Menerapkan rekayasa menu (menu engineering) secara rutin setiap enam bulan sekali;
2. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas menu Star;
3. Menaikkan harga menu Plowhorse secara bertahap;
4. Mempromosikan menu Puzzle dengan potongan harga; serta
5. Mengganti menu Dog dengan menu baru yang lebih inovatif dan menguntungkan.

Daftar Pustaka

- Agung, W. K., & Zarah, P. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif. Panduan Buku.
- Ayodya, R. W. (2013). Usaha Rumah Makan Laris Manis. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Gisslen, W. (2011). Professional Cooking. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). Resep & Menu. Yogyakarta: Deepublish.
- Indonesia, P. R. (1990). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 Tentang Kepariwisata. Jakarta: Departemen Kehutanan Republik Indonesia.
- Kriyantono, R. (2018). Teknik Praktisi Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif. Jakarta: Kencana.
- Mertayasa, I. G. A. (2012). Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif RI No. PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel.
- Riduwan. (2015). Dasar-Dasar Statistika. Bandung: Alfabeta.
- Rinawati, W., & Ekawatiningsih, P. (2020). Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: UNY Press.
- Sudaryono, Saefullah, A., & Rahardja, U. (2012). Statistika Deskriptif for IT. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif. Bandung: Alfabeta.
- 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 Science (JAMAS)*, 14–27.
- Sutarti, T., & Irawan, E. (2017). Kiat Sukses Meraih Hibah Penelitian Pengembangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). Manajemen Operasional, Penyelenggaraan Makanan Massal. Malang: UB Press.