

PROFITABILITAS MENU DI EMERALD COFFE AND RESTO HOTEL RANGKAYO BASA KOTA PADANG

Desri Anggraini Putri¹, Lise Asnur²,
desrianggrainiputri@gmail.com¹, lise.asnur@fpp.unp.ac.id²
Universitas Negeri Padang

ABSTRACT

This research was motivated by menu sales at Emerald Coffee & Resto which did not meet sales targets. There is a menu that is less popular with consumers and there are few choices of food and drink menus so that it does not meet sales targets. The aim of this research is to determine the level of profitability of the menu at Emerald Coffee & Resto. The type of research used is quantitative descriptive. This research was conducted at Emerald Coffee & Resto Hotel Rangkyo Basa, Padang City. The population in this study was the entire food and drink menu at Emerald Coffee & Resto with a total of 12 menus. The sampling technique used was saturated sampling, that is, the entire population was sampled. The data in this research was obtained through observation and documentation studies which were then analyzed using the Engineering Worksheet menu in Microsoft Excel. The results of this research show that of the 12 Emerald Coffee & Resto menus that have high profitability, 7 menus or 76.5% of the menus are at high profitability, while the other 5 menus or 23.5% of the menus are at low profitability. The strategy that can be used for high profitability menus is by maintaining promotions and increasing the attractiveness of the menu. The strategies that can be used for menus with low profitability are by increasing menu prices, changing ingredients without reducing quality, combining menu portions with other lowcost menus.

Keywords: Menu Engineering, Profitability.

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi dari penjualan menu di Emerald Coffee & Resto yang tidak memenuhi target penjualan. Adanya menu yang kurang diminati oleh konsumen dan sedikitnya pilihan menu makanan dan minuman yang ada sehingga tidak memenuhi target penjualan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat profitabilitas menu di Emerald coffee & Resto. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Emerald Coffee & Resto Hotel Rangkyo Basa Kota Padang. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh menu makanan dan minuman yang ada pada Emerald Coffee & Resto dengan jumlah 12 menu. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh yakni seluruh populasi dijadikan sampel. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui observasi dan studi dokumentasi yang kemudian dianalisis menggunakan menu Engineering worksheet pada microsoft excel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 12 menu Emerald Coffee & Resto yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 7 menu atau 76,5% menu berada pada profitabilitas yang tinggi, sementara 5 menu lainnya atau 23,5% menu berada pada profitabilitas yang rendah. Strategi yang dapat digunakan untuk menu profitabilitas tinggi yaitu dengan cara mempertahankan promosi dan meningkatkan daya tarik menu. Adapun strategi yang dapat dilakukan untuk menu dengan profitabilitas rendah yaitu dengan menaikkan harga menu, mengganti bahan tanpa mengurangi kualitas, mengkombinasikan porsi menu dengan menu lain yang rendah cost.

Kata Kunci: Menu Engineering, Profitabilitas.

PENDAHULUAN

Industri restaurant di Indonesia terus menjadi salah satu sektor yang berperan penting dalam meningkatkan pendapatan nasional. Restaurant adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik dalam bentuk makanan dan minuman. Marsum dalam (Khusnul & Ugie, 2018). Berbagai hal yang mempengaruhi perkembangan restaurant di

Indonesia salah satunya adalah variasi menu yang ditawarkan. Menu merupakan sebuah pedoman bagi karyawan restoran yang mempersiapkan hidangan dan bisa juga menjadi pedoman bagi konsumen yang menikmati makanan tersebut (Manuntun, 2015). Menu yang bervariasi tentunya akan menarik minat konsumen dalam membeli dan dapat menjadikan identitasnya yang unik bagi suatu restoran

Menu juga dapat dianalisis menggunakan pendekatan matriks dalam pengklarifikasiannya, salah satunya dengan metode menu engineering (Octaviana, 2020). Salah satu tujuan dari prinsip menu engineering adalah memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga usaha dapat berkembang dengan baik (Pasaribu & Yusra, 2017). Menu engineering adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, dan pengambilan keputusan yang berlaku untuk sekarang dan masa yang akan datang (Drysdale, 2012: 3).

Menu dapat dikatakan memiliki profitabilitas tinggi apabila nilai profit menu tersebut sama dengan atau lebih besar dari rerata profit dari seluruh menu yang terjual pada periode waktu tertentu (Wani, dkk 2019). Profitabilitas memiliki peran penting dalam Upaya kelangsungan hidup sebuah bisnis jangka Panjang (Ambarwati, dkk (2015) dalam siregar (2021:6). Analisis menu bertujuan untuk makanan mana saja yang mendatangkan keuntungan yang maksimal dan untuk mengetahui apakah kondisi menu masih relevan untuk ditawarkan kepada konsumen (Suryawati & Osin 2019).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menemukan bahwa penjualan menu di Emeral Coffe & Resto dari bulan ke bulan selalu mengalami penurunan dan tidak mencapai target yang telah ditentukan. Penulis juga menemukan permasalahan lain yaitu menu yang ada di Emeral Coffe & Resto kurang bervariasi, sehingga konsumen tidak punya banyak pilihan, seperti : pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas, pecel ayam, ayam geprek, risol, tempe goreng, pisang goreng dan kentang goreng. Seharusnya ditambahkan lagi beberapa menu yang menarik agar konsumen tidak merasa bosan dengan pilihan menu yang itu itu saja. Selain itu pada menu minuman yang tersedia di Emeral Coffe & Resto tidak bervariasi dan hanya terdiri dari beberapa macam minuman. Seperti Ice tea, Capuccino dan Americano. Seharusnya ditambahkan beberapa menu yang sedang trend atau yang banyak diminati agar menarik minat konsumen. Pilihan menu yang terbatas dapat mempengaruhi penjualan di Emeral Coffe & Resto sehingga target penjualan untuk kategori minuman tidak dapat terpenuhi.

Berdasarkan permasalahan di atas penulis tertarik melakukan penelitian di Emeral Coffe & Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang dengan mengangkat judul penelitian tentang “Analisis Profitabilitas Menu Di Emerald Coffee & Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang”.

METODOLOGI

Penelitian ini diklasifikasikan kedalam jenis deskriptif dengan pendekatan data kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai masing masing variabel, baik satu variabel atau lebih, menurut Jaya (2020:17). Penganalisisan data bersifat kuantitatif atau statistik untuk menguji hipotesis yang ada. Waktu dan Tempat penelitian dilaksanakan pada bulan Januari hingga Februari 2024 di Pantai Family Air Haji, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat. Teknik sampling yang penulis gunakan adalah teknik sampling jenuh dimana semua anggota populasi di gunakan sebagai sampel. Sampel sebanyak 12 menu di Emeral Coffe & Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah Teknik komunikasi langsung dengan cara melakukan observasi dan studi dokumentasi. Data pada penelitian ini diperoleh dari data sekunder jumlah menu yang terjual,

pendapatan penjualan menu perbulan, food cost dan daftar menu yang ada di Emerald Coffe & Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis metode menu Engineering worksheet menggunakan bantuan Microsoft exel.

Hotel Rangkayo Basa sebagai hotel yang berkonsep hotel halal atau muslim friendly berada di pusat kota Padang. Beralamat di Jl. Hangtuh No 211 Padang, hadir dengan konsep Syariah Islam, Grand Opening pada tanggal 27 April 2013 sekaligus diresmikan oleh wali kota Padang yang menjabat saat itu. Bangunan hotel terdiri dari empat lantai dengan jumlah kamar keseluruhan menjadi 53 Kamar. Fasilitas dan pelayanan hotel antara lain: Musholla, 24 pelayanan Room Service, Coffee Shop, Meeting & Functional Room, Weeding Package, Kursus Table Manner, wi-fi diseluruh area hotel, TV kabel, Laundry & dry Clean, Air Port Sevice dan area Parkir yang cukup memadai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Temuan Umum

Hotel Rangkayo Basa sebagai hotel yang berkonsep hotel halal atau muslim friendly berada di pusat kota Padang. Beralamat di Jl. Hangtuh No 211 Padang, hadir dengan konsep Syariah Islam, Grand Opening pada tanggal 27 April 2013 sekaligus diresmikan oleh wali kota Padang yang menjabat saat itu. Bangunan hotel terdiri dari empat lantai dengan jumlah kamar keseluruhan menjadi 53 Kamar. Fasilitas dan pelayanan hotel antara lain: Musholla, 24 pelayanan Room Service, Coffee Shop, Meeting & Functional Room, Weeding Package, Kursus Table Manner, wi-fi diseluruh area hotel, TV kabel, Laundry & dry Clean, Air Port Sevice dan area Parkir yang cukup memadai.

Konsep Syariah Hotel Rangkayo Basa Padang yaitu Hadirnya Hotel Rangkayo Basa yang dikelola secara syariah diharapkan dapat menjadi syi'ar tentang kesan hotel menjadi lebih baik. Selama ini hotel di kota Padang dan Sumatera Barat pada umumnya di nilai negatif. Hotel Rangkayo Basa diharapkan juga dapat membantu membuka lapangan kerja baru serta memenuhi kebutuhan dan permintaan kamar di kota Padang. Selain itu, Hotel muslim friendly ini juga diharapkan mengakomodasi semakin besarnya potensi wisata dikota Padang yang membutuhkan tempat menginap yang nyaman, tenang, aman dan yang pasti dijamin kehalalan dari segi menu makanannya.

2. Temuan Khusus

Berdasarkan penelitian yang telah peneliti lakukan mengenai Analisis Profitabilitas Menu di Emerald Coffee & Resto Kota Padang melalui metode menu engineering yang dikumpulkan melalui sales report pada bulan Juli – Desember 2022, Adapun analisis penjualan menu di emerald coffee & resto dari bulan Juli – Desember 2022 menggunakan menu engineering worksheet dengan tujuan untuk menentukan profitabilitas menu, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.Data Hasil Perhitungan PenjualanMenu di Emerald coffee & Resto bulan Juli 2022

No	MenuItemName	ItemProfit (CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 23.120	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp. 23.120	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp. 23.120	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp. 23.120	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp. 23.120	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp. 23.120	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp. 23.120	LOW

8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp. 23.120	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp. 23.120	HIGH
10	IceTea	Rp. 16.500	Rp. 23.120	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp. 23.120	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp. 23.120	LOW

Sumber:Data Sekunder2022Di Olah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp.23.120 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.23.120 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu<Rp.23.120 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 1, Menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan Juli sebanyak 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas,pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan Juli sebanyak 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, Ice Tea, Capuccino DanAmericano.

Tabel 2. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Emerald coffee & Resto bulan Agustus 2022

No	MenuItemName	ItemProfit (CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 22.859	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp.22.859	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp.22.859	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp.22.859	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp.22.859	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp.22.859	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp.22.859	LOW
8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp.22.859	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp.22.859	HIGH
10	Ice Tea	Rp. 16.500	Rp.22.859	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp.22.859	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp.22.859	LOW

Sumber:Data Sekunder 2022 diolah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp. 22.859 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.22.859 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu<Rp.22.859 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 5, menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan Agustus terdiri dari 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas, pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan Agustus sebanyak5menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, IceTea, Capuccino DanAmericano.

Tabel 3.Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu diEmerald coffee & Resto bulan September 2022

No	MenuItemName	ItemProfit (CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 22.013	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp.22.013	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp.22.013	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp.22.013	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp.22.013	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp.22.013	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp.22.013	LOW

8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp.22.013	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp.22.013	HIGH
10	Ice Tea	Rp. 16.500	Rp.22.013	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp.22.013	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp.22.013	LOW

Sumber:Data Sekunder 2022 diolah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp.22.013 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.22.013 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu<Rp.22.013 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 3, menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan September terdiri dari 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas, pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan September sebanyak 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, Ice Tea, Capuccino DanAmericano.

Tabel 4.Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Emerald coffee & Resto bulan Oktober 2022

No	MenuItemName	ItemProfit (CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 22.935	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp. 22.935	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp. 22.935	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp. 22.935	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp. 22.935	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp. 22.935	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp. 22.935	LOW
8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp. 22.935	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp. 22.935	HIGH
10	IceTea	Rp. 16.500	Rp. 22.935	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp. 22.935	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp. 22.935	LOW

Sumber:Data Sekunder2022diolah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp.22.935 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.22.935 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu<Rp.22.935 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 4, menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan Oktober terdiri dari 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas, pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan Oktober sebanyak 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, Ice Tea, Capuccino DanAmericano.

Tabel 5. Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Emerald coffee & Resto bulan November 2022

No	MenuItemName	ItemProfit (CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 22.981	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp. 22.981	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp. 22.981	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp. 22.981	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp. 22.981	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp. 22.981	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp. 22.981	LOW

8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp. 22.981	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp. 22.981	HIGH
10	Ice Tea	Rp. 16.500	Rp. 22.981	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp. 22.981	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp. 22.981	LOW

Sumber:Data Sekunder 2022 diolah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp.22.981 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.22.981 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu <Rp. 22.981 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 5, menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan November terdiri dari 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas,pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan November sebanyak 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, Ice Tea, Capuccino Dan Americano.

Tabel 6.Data Hasil Perhitungan Penjualan Menu di Emerald coffee & Resto bulan Desember 2022

No	MenuItemName	ItemProfit(CM)	%CM	Profitability
1	Pecel Lele	Rp. 24.545	Rp. 22.298	HIGH
2	Ayam Penyet	Rp. 26.453	Rp. 22.298	HIGH
3	Mie Kuah Pedas	Rp. 28.470	Rp. 22.298	HIGH
4	Pecel Ayam	Rp. 26.453	Rp. 22.298	HIGH
5	Ayam Geprek	Rp. 26.453	Rp. 22.298	HIGH
6	Risol	Rp. 23.250	Rp. 22.298	HIGH
7	Tempe Goreng	Rp. 22.084	Rp. 22.298	LOW
8	Pisang Goreng	Rp. 21.950	Rp. 22.298	LOW
9	Kentang Goreng	Rp. 22.950	Rp. 22.298	HIGH
10	Ice Tea	Rp. 16.500	Rp. 22.298	LOW
11	Capuccino	Rp. 19.500	Rp. 22.298	LOW
12	Americano	Rp. 15.750	Rp. 22.298	LOW

Sumber:Data Sekunder 2022 diolah

Keterangan:

- 1) Nilai CM per menu=Rp.22.298 maka profitabilitas tinggi
- 2) Nilai CM per menu>Rp.22.298 maka profitabilitas tinggi
- 3) Nilai CM per menu<Rp.22.298 maka profitabilitas rendah

Berdasarkan tabel 6, menu yang memiliki profitabilitas tinggi pada bulan Desember terdiri dari 7 menu yaitu pecel lele, ayam penyet, mie kuah pedas,pecel ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan menu yang memiliki profitabilitas rendah pada bulan Desember sebanyak 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, Ice Tea, Capuccino Dan Americano.

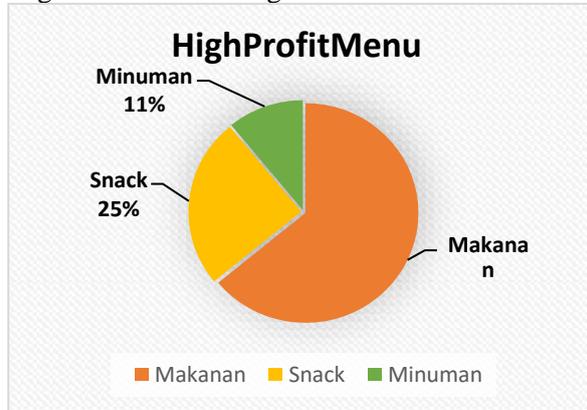
B. Pembahasan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Emerald Coffee & Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang, maka di temukan hasil penelitian mengenai analisis profitabilitas menu menggunakan metode menu engineering. Data yang di jabarkan sebelumnya diperoleh berdasarkan hasil perhitungan menggunakan menu engineering worksheet. Menu engineering worksheet merupakan sebuah tabel yang berisi analisis margin harga pokok dan juga analisis persentase harga pokok.

Profitabilitas menurut Hery (2016:192) adalah rasio untuk mengukur kemampuan Perusahaan dalam menghasilkan laba dari aktifitas normal bisnisnya. Secara keseluruhan dari 3 kategori menu di Emerald Coffee& Resto Hotel Rangkayo Basa Kota Padang dari bulan Juli-Desember 2022, menu dengan profitabilitas tinggi berjumlah 7 menu yaitu

pecal lele, ayam penyet. Mie kuah pedas, pecal ayam, ayam geprek, risol dan kentang goreng. Sedangkan untuk profitabilitas menu rendah terdiri dari 5 menu yaitu tempe goreng, pisang goreng, ice tea, cappuccino, dan americano. dengan penjabaran persentase masing-masing kategori menu dalam bentuk diagram yang dapat di lihat pada gambar berikut :

Gambar1.Diagram Persentase High Profit Menu Emerald Coffee&Resto



Sumber:Data Sekunder2022diolah

Berdasarkan gambar 3, dapat di lihat bahwa menu dengan profitabilitas tinggi di Emerald Coffee & Resto di dominasi oleh kategori makanan dengan persentase 64%. Hal ini disebabkan oleh jumlah menu kategori makanan merupakan menu terbanyak dengan total 5 menu dibanding menupadakategori lainnya.

Tabel7.DataHasilAnalisisPenjualanMenuEmeraldCoffee&RestodenganProfitabilitasTinggi

No	Kategori Menu Emerald Coffee & Resto	Menu dengan ProfitabilitasTinggi
(1)	(2)	(3)
1	Makanan	Mie kuah pedas, ayam penyet,pecel ayam,ayam geprek dan pecel lele
2	Snack	Risol dan kentang goreng

Sumber: Data Sekunder 2022 diolah

Berdasarkan uraian materi di atas, maka dilihat bahwa profitabilitas menu merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap pendapatan hotel dibagian Food & Beverage Departement. Analisis dari masing-masing menu tersebut perlu diberikan strategi yang tepat guna meningkatkan potensimenu-menu di Emerald Coffee & Resto sehingga menu-menu yang ditawarkan oleh EmeraldCoffee&Restobanyak diminatioleh tamu baik dari luarmaupun dalam hotel.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis menu engineering terhadap 12 menu Emerald Coffee & Resto pada bulan Juli-Desember 2022 di Hotel Rangkayo Basa Kota Padang, sebanyak 76,5% dari menu-menu tersebut memiliki profitabilitas menu yang tinggi dengan total 7 menu dan 23,5% menu memiliki profitabilitas menu yang rendah dengan total 5 menu. Menu dengan profitabilitas yang tinggi diantaranya adalah Mie Kuah Pedas, Ayam Penyet, Pecel Ayam, Ayam Geprek, Pecel Lele, Risol dan Kentang Goreng. Sedangkan menu dengan profitabilitas rendah yaitu Tempe Goreng, Pisang Goreng, Ice Tea, Capuccino dan Americano.

DAFTAR PUSTAKA

- Drysdale,J.A&Aldrich,J.A.2012.ProfitableMenuPlanning(3rdEd).NewJersey:PrenticeHall
 Manuntunetal.(2015).JurnalPariwisataTerapan,2021-journal.ugm.ac.idjendela-duniafungsi-

hotel-dan-jenis-jenisnya Pasaribu &Yusra(2017)
Manuntun,Rotua,RohantaSiregar.2015.ManajemenSistemPenyelenggaraanMakananInstitusiDasar.
Jakarta: Egc
Marsumdalam(Khusnul&Ugie).(2018). BABIILANDASANTEORI.repository.bsi.ac.id