

Analisis Implementasi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery

Sally Suwandy*, Dewanta Facrureza

Universitas Bunda Mulia

*sallysuwandy0911@gmail.com

Informasi Artikel

Received: 6 Oktober 2023

Accepted: 14 November 2023

Published: 17 November 2023

Keywords:

Menu Engineering, Menu Mix Percentage, Contribution Margin

Abstract

The bakery industry is one of the food and beverage industries that is increasingly popular on both large and small scales or is usually called a home industry. One of the home industries operating in the bakery sector is Sally Bakery which is located in Harapan Indah, Bekasi. This research was motivated by sales instability so that there was no significant increase in sales volume at Sally Bakery. A food business evaluates the menu at each certain period so that the food business can provide stable profits. Based on these conditions, this research aims to analyze the menu using the menu engineering method. The research was carried out from March 2022 to February 2023. The analysis methods used were contribution margin analysis, menu mix percentage analysis, and menu engineering workshop analysis. Based on analysis for 12 months, results were obtained from 27 menus, namely the star category consisting of 11 menus with a percentage of 40.47%, the plowhorse category consisting of 8 menus with a percentage of 29.63%, the puzzle category consisting of 7 menus with a percentage of 25.93%, and the dog category consists of 1 menu with a percentage of 3.70%.

Abstrak

Industri roti merupakan salah satu industri makanan dan minuman yang semakin populer mulai dari skala besar maupun kecil atau biasa disebut dengan industri rumah tangga. Salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang *bakery* adalah Sally Bakery yang berlokasi di Harapan Indah, Bekasi. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh ketidakstabilan penjualan sehingga tidak terjadi peningkatan volume penjualan yang signifikan pada Sally Bakery. Suatu bisnis makanan melakukan evaluasi menu pada setiap periode tertentu agar bisnis makanan tersebut dapat memberikan keuntungan yang stabil. Berdasarkan kondisi tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis menu dengan metode *menu engineering*, penelitian dilakukan pada bulan Maret 2022 sampai dengan bulan Februari 2023. Metode analisis yang digunakan adalah analisis margin kontribusi, analisis *menu mix percentage*, dan analisis *menu engineering workshop*. Berdasarkan analisa selama 12 bulan diperoleh hasil dari 27 menu yaitu kategori *star* terdiri dari 11 menu dengan persentase 40,47%, kategori *plowhorse* terdiri dari 8 menu dengan persentase 29,63%, kategori *puzzle* terdiri dari 7 menu dengan persentase 25,93%, dan kategori *dog* terdiri dari 1 menu dengan persentase 3,70%.

Kata Kunci:

Rekayasa Menu, Persentase Campuran Menu, Margin Kontribusi

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan sektor penting yang menunjang kinerja industri pengolahan nonmigas atau industri yang tidak termasuk dalam kategori minyak dan gas bumi. Direktur Jenderal Perindustrian Argo Kementerian Perindustrian menyatakan industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 3,75% pada triwulan I tahun 2022 atau lebih tinggi dibandingkan triwulan I tahun 2021 yang mencapai 2,45% (Perindustrian, 2022). Industri *Bakery* merupakan salah satu Industri Makanan dan Minuman yang semakin digemari oleh seluruh kalangan masyarakat, sehingga banyak juga para pelaku usaha yang membuka usaha *Bakery* mulai dari skala besar dan kecil atau biasa disebut dengan industri rumah tangga. Salah satu toko roti skala kecil atau industri rumah tangga di Harapan Indah adalah Sally Bakery yang terletak di jalan Harapan Indah Raya blok CC Nomor 5 kota Bekasi. Sally Bakery dibangun pada tahun 2004 hingga kini telah berjalan selama 19 tahun.

Penting bagi suatu pelaku usaha di bidang industri makanan khususnya roti untuk memiliki menu yang memberikan informasi mengenai jenis dan rasa roti yang tersedia sehingga konsumen dapat dengan mudah memilih dan membeli produknya. Menu merupakan daftar makanan dan minuman yang disediakan restoran kepada pengunjung restoran, dan apabila menu yang ditawarkan dikelola dengan baik maka dapat memberikan keuntungan yang signifikan bagi suatu usaha makanan dan minuman (Diana, 2020). Idealnya, sebuah bisnis makanan melakukan evaluasi menu dalam jangka waktu tertentu agar bisnis makanan tersebut dapat memberikan keuntungan yang stabil. Dengan melakukan evaluasi menu ini, penulis dapat mengetahui apakah produk yang ditawarkan pada menu tersebut mempunyai kondisi ideal

yang artinya suatu menu harus menguntungkan bagi perusahaan dan juga disukai konsumen.

Suatu produk mempunyai suatu masa yang disebut dengan *Product Life Cycle*, dimana suatu produk akan mengalami masa pengembangan produk, pengenalan, pertumbuhan, kedewasaan yang kemudian tidak dapat berkembang lagi dan dapat dilupakan atau mengalami kemunduran (Rina Rachmawati, 2020). Sehingga diperlukan upaya untuk mempertahankan menu tersebut agar tidak mengalami kemunduran. Dengan memantau menu yang ditawarkan, diharapkan Sally Bakery tidak dilupakan oleh pelanggan karena telah mengantisipasi permasalahan pada menu *Product Life Cycle* yang ditawarkan.

Rekayasa menu atau *menu engineering* adalah suatu pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, pengambilan keputusan yang berlaku untuk masa kini dan masa depan, dan tujuan rekayasa menu adalah untuk mengevaluasi menu-menu di suatu restoran dan meningkatkan penjualan produk yang paling populer dan menguntungkan (Diana, 2020). Klasifikasi menu Teknik terdiri dari 4 kategori yaitu Star (produk yang dijual populer dan menguntungkan), Plowhorse (produk yang dijual populer tetapi tidak menguntungkan), Puzzle (produk yang dijual tidak populer tetapi menguntungkan), Dog (produk yang dijual tidak populer dan tidak menguntungkan).

Dalam konteks penelitian berjudul "Analisis Implementasi *Menu Engineering* Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery" dapat diidentifikasi melalui beberapa aspek. Pertama, terdapat potensi *gap* dalam literatur jika penelitian sebelumnya belum banyak mengeksplorasi penerapan *menu engineering* dalam industri roti atau usaha ukm rumahan yang serupa dengan

Sally Bakery. Selain itu, penelitian bisa mengisi celah dengan mengeksplorasi efek penerapan *menu engineering* di tingkat bisnis yang lebih spesifik, seperti toko roti, kafe, atau restoran yang menawarkan beragam produk roti. Dalam hal ini, pengumpulan dan analisis data yang relevan dapat membantu mengisi kekosongan ini. Selain itu, evaluasi menyeluruh terhadap efektivitas *menu engineering* dalam meningkatkan penjualan, terutama di tingkat bisnis seperti Sally Bakery, juga bisa menjadi *gap* yang relevan. Terakhir, perspektif konsumen dalam konteks *menu engineering* mungkin juga kurang dieksplorasi dalam literatur yang ada, dan inilah yang bisa menjadi *gap* yang dapat diisi dengan mengeksplorasi pengaruh *menu engineering* terhadap preferensi dan keputusan pembelian konsumen.

Adapun *gap* dalam penelitian ini adalah belum maksimalnya penjualan dari sebuah menu dan variannya, angka penjualan juga masih jauh dari harapan, sehingga menarik penulis untuk membedah dari segi *menu engineering*-nya, yang dimana bertujuan untuk mendapatkan varian mana yang lebih disukai yang nantinya diharapkan akan bisa meningkatkan penjualan di toko roti sally bakery. Tidak hanya sampai sana, penulis juga bisa mengeliminasi menu mana yang kurang disukai oleh pembeli, sehingga penulis bisa memutuskan strategi produk yang tepat untuk kedepannya.

Keunikan dalam sebuah penelitian dapat bervariasi tergantung pada kontribusi unik yang ditawarkan oleh penelitian tersebut. Dalam kasus penelitian yang berjudul "Analisis Implementasi *Menu Engineering* Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan di Sally Bakery," sumber keunikan meliputi konteks industri *bakery*, dimana penelitian ini dilakukan di industri atau wilayah yang belum banyak mengadopsi

konsep "*menu engineering*", maka aplikasinya di Sally Bakery dapat dianggap sebagai sebuah temuan yang baru dan berpotensi dapat memberikan acuan bagi penelitian berikutnya.

Selain itu, penelitian ini mengembangkan metode baru untuk menerapkan *menu engineering* atau mengukur efektivitasnya yang sebelumnya belum banyak diteliti, sumber data yang unik dari Sally Bakery atau penyajian data yang baru juga merupakan sebuah unsur keunikan dalam penelitian ini. temuan yang tidak terduga atau penemuan pola yang sebelumnya tidak pernah teridentifikasi dalam konteks *menu engineering* juga bisa dianggap sebagai sebuah *novelty*. Penelitian ini menggunakan pendekatan multidisiplin yang menggabungkan konsep atau pendekatan dari berbagai bidang, seperti marketing, psikologi konsumen, dan desain menu, untuk memberikan output yang baru. kemudian, penelitian ini berfokus pada masalah atau tantangan yang sangat spesifik yang sebelumnya belum banyak diteliti dalam ranah *menu engineering*, dimana penelitian ini membahas satu buah menu dengan berbagai varian.

Sally Bakery saat ini memiliki 4 jenis menu roti dengan 27 varian roti, diantaranya terdapat menu Bread Loaf, Singles Sweet Bread, Menu Roti Goreng, dan Menu Sharing Sweet Bread. Berikut data total penjualan di Sally Bakery periode Maret 2022 – Februari 2023.

Tabel 1. Penjualan Sally Bakery

Sales Period	Item			
	Bread Loaf	Singles Sweet Bread	Fried Bread	Sharing Sweet Bread
March	606	6,114	1,301	324
April	607	6,108	1,380	341
	0.16%	-0.10%	5.72%	4.99%
May	577	6,240	1,381	316
	-5.20%	2.12%	0.07%	-7.91%
June	583	6,344	1,435	319
	1.03%	1.64%	3.76%	0.94%
July	571	6,332	1,387	305
	-2.10%	-0.19%	-3.46%	-4.59%
Augustus	599	6,288	1,394	296
	4.67%	-0.70%	0.50%	-3.04%
September	616	5,906	1,365	301
	2.76%	-6.47%	-2.12%	1.66%
October	561	6,021	1,415	327
	-9.80%	1.91%	3.53%	7.95%
November	576	6,034	1,353	337
	2.60%	0.22%	-4.58%	2.97%
December	564	6,405	1,412	346
	-2.13%	5.79%	4.18%	2.60%
January	571	5,709	1,151	318
	1.23%	-12.19%	-22.68%	-8.81%
February	605	5,469	1,254	291
	5.62%	-4.39%	8.21%	-9.28%
Total	7,036	72,970	16,228	3,821
	-1.15%	-12,36%	-6.86%	-12.52%

Sumber: Pemilik Sally Bakery (2022)

Berdasarkan data penjualan diatas terlihat permasalahan yang terjadi pada penjualan Sally Bakery periode Maret 2022 – Februari 2023 yaitu penjualan tidaklah stabil, fluktuatif, tidak terjadi peningkatan penjualan yang signifikan bahkan terjadi penurunan penjualan. Kategori Bread loaf turun -1,15%, kategori Roti Manis Singles turun -12,36%, Kategori Roti Goreng turun -6,86%, dan kategori Roti Manis Berbagi turun -12,52%.

Maka dari data penjualan diatas penulis menduga adanya kejenuhan pada menu yang ditawarkan, dan dikhawatirkan menu tersebut mengalami tahap penurunan yang artinya menu tersebut tidak berkembang mengingat

usia berdirinya Sally Bakery yang telah berjalan kurang lebih 19 tahun.

Dari permasalahan yang dialami oleh Sally Bakery, maka tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk memperoleh hasil temuan sebagai berikut: (1) Untuk mengetahui indeks popularitas Menu Roti Manis berdasarkan *Menu Engineering* di Sally Bakery; (2) Untuk mengetahui margin kontribusi Menu Roti Manis berdasarkan *Menu Engineering* di Sally Bakery; (3) Untuk mengetahui klasifikasi Menu Roti Manis berdasarkan *Menu Engineering* di Sally Bakery; (4) Untuk mengetahui strategi *Menu Engineering* yang dapat diterapkan dalam upaya peningkatan volume penjualan di Sally Bakery.

TINJAUAN PUSTAKA

Menu merupakan alat utama dalam penjualan yang menawarkan makanan dan minuman yang dijual sehingga pelanggan dapat mengidentifikasi produk yang tersedia, serta menunjukkan harga dan biaya lainnya. Menu juga dituntut untuk menyajikan informasi yang jujur dan akurat kepada pelanggan (Davis et al., 2018). Menurut Tumpuan (2021), menu adalah suatu alat yang digunakan oleh manajemen untuk menampilkan makanan dan minuman dalam suatu usaha makanan dan minuman kepada konsumen. Sedangkan menurut Diana (2020) menu merupakan jembatan bagi suatu bisnis untuk menyampaikan produk makanan dan minuman yang ditawarkan kepada pelanggan. Menu merupakan alat pemasaran penting yang memberikan informasi makanan dan minuman apa saja yang ditawarkan oleh bagian operasional makanan dan minuman kepada tamu yang berdampak pada volume produksi, sehingga jika suatu dapur hanya mempunyai satu oven dan ukurannya tidak cukup besar, maka produksi pangan dalam jumlah besar akan sulit dilakukan (Hayes dkk., 2016).

Dari pengertian di atas, penulis menyimpulkan bahwa Menu merupakan suatu alat yang digunakan untuk menyampaikan informasi mengenai produk makanan dan minuman yang tersedia untuk ditawarkan kepada pelanggan beserta harga jualnya.

Rekayasa menu adalah teknik yang digunakan untuk mengevaluasi menu dengan cara menilai volume penjualan, dan margin kontribusi setiap item menu serta margin penjualan makanan yang kemudian diklasifikasi, kemudian dapat diketahui item menu mana yang masih layak dipertahankan atau tidak (Oktaviani et al., 2018). Rekayasa menu merupakan suatu pendekatan dalam menetapkan harga menu dan mengendalikan biaya dengan

prinsip bahwa persentase biaya makanan setiap menu tidak sepenting margin kontribusi keseluruhan dari total menu (Walker, 2021). Tumpuan (2021) mengatakan bahwa pengertian menu engineering pertama kali dicetuskan oleh Michael L. Kasavana dan Donald I. Smith (Kasavana & Donald, 1982) dalam bukunya yang berjudul “A Practical Guide to Menu Analysis” yang menyatakan bahwa rekayasa menu adalah sebuah alat perhitungan. dengan metode kuantitatif yang bertujuan untuk memberikan analisis menu pada suatu usaha catering sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen dan menghasilkan keuntungan yang maksimal. Menurut Foskett, etc (2016) Rekayasa menu merupakan teknik analisis menu yang menggunakan 2 faktor utama dari setiap menu, yaitu popularitas menu dan kontribusi margin setiap menu. Hasil analisis setiap menu akan dikategorikan ke dalam salah satu dari 4 kategori berikut: (1) Star, item menu yang memiliki kontribusi margin tinggi, dan volume penjualan atau popularitas tinggi; (2) Plowhorse, item menu yang memiliki kontribusi margin rendah namun volume penjualan atau popularitas tinggi; (3) Puzzle, item menu yang memiliki margin kontribusi tinggi, namun volume penjualan atau popularitasnya rendah; (4) Dog. Item menu yang memiliki margin kontribusi rendah, dan volume penjualan atau popularitas rendah.

Dari pengertian di atas, penulis menyimpulkan bahwa Rekayasa Menu adalah suatu teknik untuk menganalisis menu dengan menggunakan 2 (dua) faktor utama yaitu tingkat popularitas dan tingkat profitabilitas yang kemudian dikelompokkan menjadi 4 (empat) kategori yaitu *Star*, *Plowhorse*, *Puzzle*, dan *Dog*.

METODOLOGI PENELITIAN

Berdasarkan tujuan dalam penelitian ini, maka jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan metode analisis deskriptif. Penelitian kuantitatif merupakan jenis penelitian yang menggunakan metode kuantifikasi atau pengukuran yang diperoleh untuk menghasilkan suatu penemuan, dan menggunakan data berupa angka-angka sebagai alat analisisnya (Sujarweni, 2022).

Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel bebas, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa melakukan perbandingan, atau menghubungkan satu variabel dengan variabel lainnya (Sugiyono, 2018). Metode penelitian ini penulis gunakan karena variabel-variabel yang ada merupakan variabel bebas dan dilakukan pada saat ini. Penelitian deskriptif tidak

dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan keadaan apa adanya mengenai suatu variabel, gejala, dan kondisi (Ardiansyah & Magdalena, 2018).

HASIL

Untuk mengetahui seberapa populer suatu menu dapat dilakukan dengan mencatat dan menganalisis jumlah penjualan dari menu yang ditawarkan. Riwayat penjualan adalah format untuk merekapitulasi penjualan selama suatu periode.

Dari kegiatan observasi dalam metode pengumpulan data yang digunakan, penulis memperoleh data dari pemilik Sally Bakery yaitu data jumlah penjualan roti periode periode Maret 2022 – Agustus 2022 dan September 2022 – Feb 2023. Berikut data penjualan roti di Sally Bakery:

Tabel 2. Data penjualan Sally Bakery periode Maret 2022 – Agustus 2022

Item	Periode Penjualan					
	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags
Volume						
Bread Loaf						
Tawar Panjang	101	98	89	86	91	110
Tawar Paroh	96	105	97	88	78	95
Tawar Lebar	314	302	298	320	309	317
Tawar Kupas	95	102	93	89	93	77
Total	606	607	577	583	571	599
Singles Sweet Bread						
Coklat	712	667	689	720	704	692
Kelapa	414	389	367	397	402	384
Taro	237	228	251	272	268	246
Srikaya	308	316	334	312	298	308
Nanas	192	219	197	187	200	216
Moka	163	157	178	167	188	192
Keju	372	395	442	421	417	400
Coklat Keju	309	347	375	396	351	384
Pisang Keju	271	284	301	324	312	304
Pisang Coklat	412	457	427	448	472	460
Pisang Coklat Keju	278	295	335	314	309	300
Kacang Merah	228	251	231	252	213	246
Coklat Skippy	457	420	442	466	484	432
Daging Ayam	1,378	1,319	1,276	1,297	1,312	1,364
Sosis	383	364	395	371	402	360
Total	6.114	6.108	6.240	6.344	6.332	6.288

Item	Periode Penjualan					
	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags
Volume						
Fried Bread						
Longjon Coklat	253	241	239	267	245	221
Longjon Keju	239	269	247	256	243	248
Donat Coklat	627	656	698	674	701	694
Donat Gula	182	214	197	238	198	231
Total	1.301	1.380	1.381	1.435	1.387	1.394
Sharing Sweet Bread						
Kasur	126	120	114	131	127	117
Sobek Kombinasi	66	72	73	69	62	58
Sobek Coklat	64	70	63	66	57	52
Sobek Coklat Keju	68	79	66	53	59	69
Total	324	341	316	319	305	296

Sumber: Pemilik Sally Bakery (2022)

Tabel 3. Data penjualan Sally Bakery periode September 2022 – Februari 2023

Item	Periode Penjualan					
	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb
Volume						
Bread Loaf						
Tawar Panjang	103	95	115	83	97	86
Tawar Paroh	107	86	93	89	92	102
Tawar Lebar	296	287	281	293	291	316
Tawar Kupas	110	93	87	99	91	101
Total	616	561	576	564	571	605
Coklat	656	640	660	739	738	776
Kelapa	340	364	376	433	268	331
Taro	240	234	218	256	220	182
Srikaya	302	300	312	352	254	232
Nanas	208	220	196	170	181	145
Moka	180	186	190	176	156	172
Keju	380	396	378	423	339	288
Coklat Keju	360	376	368	355	321	292
Pisang Keju	296	288	302	274	282	268
Pisang Coklat	464	455	428	405	410	378
Pisang Coklat Keju	278	286	298	328	244	226
Kacang Merah	232	242	236	208	214	200
Coklat Skippy	416	428	456	523	463	459
Daging Ayam	1,216	1,252	1,248	1,422	1,294	1,194
Sosis	338	354	368	341	325	326
Total	5,906	6,021	6,034	6,405	5,709	5,469
Longjon Coklat	233	301	276	268	254	266
Longjon Keju	264	253	241	258	237	319
Donat Coklat	648	632	618	631	473	483
Donat Gula	220	229	218	255	187	186
Total	1,365	1,415	1,353	1,412	1,151	1,254
Kasur	129	134	131	122	137	119
Sobek Kombinasi	53	60	59	64	57	55
Sobek Coklat	59	62	69	78	61	56
Sobek Coklat Keju	60	71	78	82	63	61

Item	Periode Penjualan					
	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb
	Volume					
Total	301	327	337	346	318	291

Sumber: Pemilik Sally Bakery (2022)

Indeks popularitas menu diperoleh dengan membagi 1 (satu) dengan jumlah item pada setiap menu roti Sally Bakery yang kemudian dikalikan dengan 0,7 yang merupakan proporsi item menu yang terjual, sehingga hasil indeks popularitas menu tersebut menjadi batasnya. menentukan apakah suatu menu termasuk dalam kategori populer atau tidak. Apabila hasil perhitungan *menu mix percentage* suatu menu melebihi indeks popularitasnya maka popularitas menu tersebut dapat dinyatakan tinggi, namun jika hasil perhitungan *menu mix percentage* lebih rendah maka popularitas menu tersebut dapat dinyatakan rendah. Dari rumus diatas

maka indeks popularitas pada menu Sally Bakery adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Indeks Popularitas Menu

Menu Category	Total Item	Popularity Index
Bread Loaf	4	17.50%
Singles Sweet Bread	15	4.67%
Fried Bread	4	17.50%
Sharing Sweet Bread	4	17.50%

Sumber: Peneliti (2022)

Dari hasil pengolahan data yang dilakukan penulis, berikut tabel perhitungan tingkat popularitas setiap menu roti di Sally Bakery periode Maret 2022 – Februari 2023:

Tabel 5. Menu Mix “Bread Loaf” Category

No.	Menu Item	Number Sold	Menu Mix %	MM Category
1	Tawar Panjang	1,154	16.40%	Low
2	Tawar Paroh	1,128	16.03%	Low
3	Tawar Lebar	3,624	51.51%	High
4	Tawar Kupas	1,130	16.06%	Low
Total Covers		7,036		

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 6. Menu Mix “Singles Sweet Bread” Category

No.	Menu Item	Number Sold	Menu Mix %	MM Category
1	Coklat	8,393	11.50%	High
2	Kelapa	4,465	6.12%	High
3	Taro	2,852	3.91%	Low
4	Srikaya	3,628	4.97%	High
5	Nanas	2,331	3.19%	Low
6	Moka	2,105	2.88%	Low
7	Keju	4,651	6.37%	High
8	Coklat Keju	4,234	5.80%	High
9	Pisang Keju	3,506	4.80%	High
10	Pisang Coklat	5,216	7.15%	High
11	Pisang Coklat Keju	3,491	4.78%	High
12	Kacang Merah	2,753	3.77%	Low

No.	Menu Item	Number Sold	Menu Mix %	MM Category
13	Coklat Skippy	5,446	7.46%	High
14	Daging Ayam	15,572	21.34%	High
15	Sosis	4,327	5.93%	High
Total Covers		72,970		

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 7. Menu Mix “Fried Bread” Category

No.	Menu Item	Number Sold	Menu Mix %	MM Category
1	Longjon Coklat	3,064	18.88%	High
2	Longjon Keju	3,074	18.94%	High
3	Donat Coklat	7,535	46.43%	High
4	Donat Gula	2,555	15.74%	Low
Total Covers		16,228		

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 8. Menu Mix “Sharing Sweet Bread” Category

No.	Menu Item	Number Sold	Menu Mix %	MM Category
1	Kasur	1,507	39.44%	High
2	Sobek Kombinasi	748	19.58%	High
3	Sobek Coklat	757	19.81%	High
4	Sobek Coklat Keju	809	21.17%	High
Total Covers		3,821		

Sumber: Peneliti (2022)

Dalam analisis margin kontribusi diperlukan 2 perhitungan yaitu perhitungan *average contribution margin* yang merupakan batas minimal yang digunakan sebagai pembandingan dengan hasil perhitungan *item contribution margin*. *Item contribution margin* diperoleh dengan mengurangi *sales price* dengan *food cost* sedangkan *average contribution margin* diperoleh dengan membagi *menu contribution margin* dengan *total number sold*. Menu

contribution margin sendiri merupakan hasil perkalian *number sold* setiap menu dengan *item contribution margin* setiap menu tersebut. Apabila margin kontribusi suatu barang lebih rendah dari *average contribution margin* maka dapat dicatat atau ditandai dengan L (rendah), sebaliknya jika margin kontribusi suatu barang lebih tinggi dari *average contribution margin* maka dapat ditandai dengan H (tinggi).

Tabel 9. Contribution Margin “Bread Loaf” Category

Menu Item	Number Sold	Selling Price (Rp)	Food Cost (Rp)	Item CM (Rp)	Menu CM (Rp)	CM Category
Tawar Panjang	1,154	10,000	4,000	6,000	6,924,000	High
Tawar Paroh	1,128	5,000	2,000	3,000	3,384,000	Low
Tawar Lebar	3,624	10,000	5,000	5,000	18,120,000	Low
Tawar Kupas	1,130	15,000	6,000	9,000	10,170,000	High
Total Covers	7,036				38,598,000	
Average CM					5,486	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 10. Contribution Margin “Singles Sweet Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Selling Price (Rp)	Food Cost (Rp)	Item CM (Rp)	Menu CM (Rp)	CM Category
Coklat	8,393	5,000	3,000	2,000	16,786,000	High
Kelapa	4,465	5,000	2,500	2,500	11,162,500	High
Taro	2,852	5,000	2,500	2,500	7,130,000	High
Srikaya	3,628	5,000	2,500	2,500	9,070,000	High
Nanas	2,331	5,000	2,500	2,500	5,827,500	High
Moka	2,105	5,000	2,000	3,000	6,315,000	High
Keju	4,651	5,000	2,500	2,500	11,627,500	High
Coklat Keju	4,234	5,000	3,000	2,000	8,468,000	High
Pisang Keju	3,506	5,000	3,000	2,000	7,012,000	High
Pisang Coklat	5,216	5,000	3,500	1,500	7,824,000	Low
Pisang Coklat Keju	3,491	5,000	3,500	1,500	5,236,500	Low
Kacang Merah	2,753	5,000	3,000	2,000	5,506,000	High
Coklat Skippy	5,446	5,000	3,500	1,500	8,169,000	Low
Daging Ayam	15,572	5,000	3,500	1,500	23,358,000	Low
Sosis	4,327	5,000	3,000	2,000	8,654,000	High
Total Covers	72,970				142,146,000	
Average CM					1,948	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 11. Contribution Margin “Fried Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Selling Price (Rp)	Food Cost (Rp)	Item CM (Rp)	Menu CM (Rp)	CM Category
Longjon Coklat	3,064	5,000	3,000	2,000	6,128,000	Low
Longjon Keju	3,074	5,000	3,500	1,500	4,611,000	Low
Donat Coklat	7,535	5,000	2,500	2,500	18,837,500	High
Donat Gula	2,555	5,000	2,500	2,500	6,387,500	High
Total Covers	16,228				35,964,000	
Average CM					2,216	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 12. Contribution Margin “Sharing Sweet Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Selling Price (Rp)	Food Cost (Rp)	Item CM (Rp)	Menu CM (Rp)	CM Category
Kasur	1,507	10,000	2,500	7,500	11,302,500	Low
Sobek Kombinasi	748	20,000	11,000	9,000	6,732,000	High
Sobek Coklat	757	20,000	12,000	8,000	6,056,000	High
Sobek Coklat Keju	809	20,000	12,000	8,000	6,472,000	High
Total Covers	3,821				30,562,500	
Average CM					7,999	

Sumber: Peneliti (2022)

Dalam mengevaluasi suatu menu dapat dilakukan dengan menganalisis tingkat popularitas dan marjin kontribusi setiap jenis makanan pada suatu menu. setelah itu menu dapat diklasifikasi menjadi 4 kategori melalui lembar kerja

rekayasa menu. Berikut tabel hasil olahan data penulis berdasarkan lembar kerja rekayasa menu dan klasifikasi kategori menu di Sally Bakery periode Maret 2022 – Februari 2023.

Tabel 13. Menu Engineering Worksheet “Bread Loaf” Category

Menu Item	Number Sold	Menu mix%	Food Cost	Sales Price	Item CM	Menu Cost	Total Sales
Tawar Panjang	1,154	16.40%	4,000	10,000	6,000	4,616,000	11,540,000
Tawar Paroh	1,128	16.03%	2,000	5,000	3,000	2,256,000	5,640,000
Tawar Lebar	3,624	51.51%	5,000	10,000	5,000	18,120,000	36,240,000
Tawar Kupas	1,130	16.06%	6,000	15,000	9,000	6,780,000	16,950,000
Total Covers	7,036						

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 14. Menu Engineering Worksheet “Bread Loaf” Category

Menu Item	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Tawar Panjang	6,924,000	High	Low	Puzzle
Tawar Paroh	3,384,000	Low	Low	Dog
Tawar Lebar	18,120,000	Low	High	Plowhorse
Tawar Kupas	10,170,000	High	Low	Puzzle
Total Covers	38,598,000			
Average CM	Rp 5,486	Item Percentage	17.50%	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 15. Menu Engineering Worksheet “Singles Sweet Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Menu mix%	Food Cost	Sales Price	Item CM	Menu Cost
Coklat	8,393	11.50%	3,000	5,000	2,000	25,179,000
Kelapa	4,465	6.12%	2,500	5,000	2,500	11,162,500
Taro	2,852	3.91%	2,500	5,000	2,500	7,130,000
Srikaya	3,628	4.97%	2,500	5,000	2,500	9,070,000
Nanas	2,331	3.19%	2,500	5,000	2,500	5,827,500
Moka	2,105	2.88%	2,000	5,000	3,000	4,210,000
Keju	4,651	6.37%	2,500	5,000	2,500	11,627,500
Coklat Keju	4,234	5.80%	3,000	5,000	2,000	12,702,000
Pisang Keju	3,506	4.80%	3,000	5,000	2,000	10,518,000
Pisang Coklat	5,216	7.15%	3,500	5,000	1,500	18,256,000
Pisang Coklat Keju	3,491	4.78%	3,500	5,000	1,500	12,218,500
Kacang Merah	2,753	3.77%	3,000	5,000	2,000	8,259,000
Coklat Skippy	5,446	7.46%	3,500	5,000	1,500	19,061,000
Daging Ayam	15,572	21.34%	3,500	5,000	1,500	54,502,000
Sosis	4,327	5.93%	3,000	5,000	2,000	12,981,000
Total Covers	72,970					

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 16. Menu Engineering Worksheet “Singles Sweet Bread” Category

Menu Item	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Coklat	16,786,000	High	High	Star
Kelapa	11,162,500	High	High	Star
Taro	7,130,000	High	Low	Puzzle
Srikaya	9,070,000	High	High	Star
Nanas	5,827,500	High	Low	Puzzle
Moka	6,315,000	High	Low	Puzzle
Keju	11,627,500	High	High	Star
Coklat Keju	8,468,000	High	High	Star
Pisang Keju	7,012,000	High	High	Star
Pisang Coklat	7,824,000	Low	High	Plowhorse
Pisang Coklat Keju	5,236,500	Low	High	Plowhorse
Kacang Merah	5,506,000	High	Low	Puzzle
Coklat Skippy	8,169,000	Low	High	Plowhorse
Daging Ayam	23,358,000	Low	High	Plowhorse
Sosis	8,654,000	High	High	Star
Total Covers	142,146,000			
Average CM	Rp 1,948	Item Percentage	4.67%	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 17. Menu Engineering Worksheet “Fried Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Menu mix%	Food Cost	Sales Price	Item CM	Menu Cost	Total Sales
Longjon Coklat	3,064	18.88%	3,000	5,000	2,000	9,192,000	15,320,000
Longjon Keju	3,074	18.94%	3,500	5,000	1,500	10,759,000	15,370,000
Donat Coklat	7,535	46.43%	2,500	5,000	2,500	18,837,500	37,675,000
Donat Gula	2,555	15.74%	2,500	5,000	2,500	6,387,500	12,775,000
Total Covers	16,228						

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 18. Menu Engineering Worksheet “Fried Bread” Category

Menu Item	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Longjon Coklat	6,128,000	Low	High	Plowhorse
Longjon Keju	4,611,000	Low	High	Plowhorse
Donat Coklat	18,837,500	High	High	Star
Donat Gula	6,387,500	High	Low	Puzzle
Total Covers	35,964,000			
Average CM	Rp 2,216	Item Percentage	17.50%	

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 19. Menu Engineering Worksheet “Sharing Sweet Bread” Category

Menu Item	Number Sold	Menu mix%	Food Cost	Sales Price	Item CM	Menu Cost	Total Sales
Kasur	1,507	39.44%	2,500	10,000	7,500	3,767,500	15,070,000

Menu Item	Number Sold	Menu mix%	Food Cost	Sales Price	Item CM	Menu Cost	Total Sales
Sobek Kombinasi	748	19.58%	11,000	20,000	9,000	8,228,000	14,960,000
Sobek Coklat	757	19.81%	12,000	20,000	8,000	9,084,000	15,140,000
Keju	809	21.17%	12,000	20,000	8,000	9,708,000	16,180,000
Total Covers	3,821						

Sumber: Peneliti (2022)

Tabel 20. *Menu Engineering Worksheet "Sharing Sweet Bread" Category*

Menu Item	Menu CM	CM Category	MM Category	Menu Item Classification
Kasur	11,302,500	Low	High	Plowhorse
Sobek Kombinasi	6,732,000	High	High	Star
Sobek Coklat	6,056,000	High	High	Star
Sobek Coklat Keju	6,472,000	High	High	Star
Total Covers	30,562,500			
Rp 7,999		Item Percentage	17.50%	

Sumber: Peneliti (2022)

PEMBAHASAN

Menu yang termasuk dalam kelompok star merupakan menu andalan Sally Bakery karena memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang tinggi. Strategi yang dapat dilakukan oleh Sally Bakery adalah dengan menjaga dan mengontrol secara ketat standar masakan dari menunya, agar tetap menjadi idola para pelanggannya, dan tetap dilakukan promosi seperti dijadikannya menu best seller dari Sally Bakery.

Menu-menu yang termasuk dalam kelompok plowhorse merupakan menu-menu yang mempunyai tingkat popularitas tinggi namun tingkat profitabilitas rendah. Strategi yang bisa dilakukan Sally Bakery adalah dengan menaikkan harga jual, atau memodifikasi resep dengan menggunakan bahan yang lebih murah atau mengurangi porsi. Namun yang perlu diperhatikan adalah jangan menaikkan harga jual terlalu tinggi, jangan menggunakan bahan yang kualitasnya rendah, dan jangan mengurangi porsi terlalu kecil, karena akan mempengaruhi kepopuleran menu tersebut.

Menu-menu yang termasuk dalam kelompok puzzle adalah menu-menu yang mempunyai tingkat popularitas rendah namun tingkat profitabilitas tinggi. Strategi yang dapat dilakukan oleh Sally Bakery adalah dengan melakukan lebih banyak promosi terhadap menu tersebut seperti menjadikannya sebagai menu rekomendasi, atau menurunkan harga jualnya namun jangan terlalu rendah karena akan mempengaruhi tingkat profitabilitas.

Menu-menu yang termasuk dalam kelompok dog merupakan menu-menu yang mempunyai tingkat popularitas dan profitabilitas yang rendah. Strategi yang dapat dilakukan Sally Bakery adalah dengan melakukan perbaikan lagi dari segi rasa, tampilan, porsi, harga dan kualitas, atau mempertimbangkan untuk menambahkan menu lain sebagai paket promo khusus sebagai bentuk kegiatan promosi, misalnya menambahkan itu ke paket makanan kelompok. bintang. Langkah terakhir yang bisa dilakukan adalah menghapus item pada grup menu

ini dan menggantinya dengan menu baru.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan analisis indeks popularitas menu dan menu mix percentage pada menu roti di Sally Bakery dapat disimpulkan bahwa dari 27 item menu Sally Bakery yang penulis teliti terdapat 19 item atau 70,37% dari keseluruhan item menyang memiliki tingkat popularitas tinggi dan 8 item atau 29,63% menu yang memiliki tingkat popularitas rendah.

Berdasarkan hasil analisis contribution margin menu roti di Sally Bakery dapat disimpulkan bahwa dari 27 item menu Sally Bakery yang penulis teliti, terdapat 18 item atau 66,67% menu yang mempunyai nilai margin kontribusi yang tinggi dan 9 item atau 33,33% menu yang memiliki margin kontribusi rendah.

Berdasarkan analisis lembar kerja teknik menu, menu-menu dikelompokkan menjadi 4 klasifikasi menu yaitu Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog. Dengan mengelompokkan menu, Sally Bakery dapat mengontrol dan membuat strategi yang tepat terhadap menu yang mereka tawarkan. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa dari 17 menu roti manis yang penulis teliti, menu-menanya diklasifikasikan sebagai berikut: (1) Kategori star terdiri dari 11 item dengan persentase 40,74%; (2) Kategori plowhorse terdiri dari 8 item dengan persentase 29,63%; (3) Kategori puzzle terdiri dari 7 item menu dengan persentase 25,93%; (4) Kategori dog terdiri dari 1 menu dengan persentase 3,70%.

Saran

Saran untuk Sally Bakery pada penelitian ini adalah: (1) Gunakan data

dari menu engineering untuk merancang menu baru, tambahkan item baru yang memiliki potensi tinggi untuk menjadi 'Stars' atau tingkatkan item yang sudah ada untuk meningkatkan popularitasnya; (2) Manfaatkan strategi promosi seperti diskon, penawaran paket, atau bundling untuk meningkatkan penjualan item-menu tertentu, jika ada item di kuadran "Puzzles" yang mencoba menawarkan paket khusus dengan item populer untuk meningkatkan penjualannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Di Kambing Soon Resto and Cafe Bandung. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 1(1). <https://doi.org/10.30813/fame.v1i1.1326>
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management*. Routledge.
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Jurnal Manajemen Tools*, 12(1), 235–236. <http://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/882>
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Wiley. <https://books.google.co.id/books?id=cxGdlcWa96UC>
- Foskett, D., Paskins, P., Pennington, A., & Rippington, N. (2016). *The Theory of Hospitality and Catering Thirteenth Edition*. Hodder Education. <https://books.google.co.id/books?id=93ckDAAAQBAJ>
- Hayes, D. K., Ninemeier, J. D., & Miller, A. A. (2016). *Hotel*

- Operations Management*. Pearson.
<https://books.google.co.id/books?id=VhmljwEACAAJ>
- Kasavana, M. L., & Donald, I. (1982). *A Practical Guide to Menu Analysis. Hospitality Publication Inc: Miami.*
- Nawawi, H. H. (2005). *Metode penelitian bidang sosial.*
- Oktaviani, S., Sudono, A., & Sukirman, O. (2018). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte di Grand Pasundan Convention Hotel Dalam Upaya Meningkatkan Keputusan Pembelian Melalui Suggestive Selling. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 42–52. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i1.22227>
- Perindustrian, K. (2022). *Kontribusi Industri Makanan dan Minuman Tembus 37,77 Persen. Kemenperin.Go.Id.*
<https://www.kemenperin.go.id/artikel/23393/Kontribusi-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tembus-37,77-Persen>
- Rina Rachmawati, S. E. (2020). *Kewirausahaan. Yogyakarta: Deepublish.*
- Sugiyono, D. R. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods).* Alfabeta.
- Sugiyono, P. (2016). *Dr.(2016). metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta, Cv.*
- Sugiyono, S. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif . bandung: Alfabeta. Google Scholar Alfabeta.*
- Sujarweni, W. (2022). *Metodologi Penelitian. Jakarta: Pustaka Barupress.*
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60. <https://doi.org/10.22146/jpt.66724>
- Walker, J. R. (2021). *Introduction to hospitality. United Kingdom: Pearson.*