

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian atau metode penelitian menurut Sugiyono (2017:2): “Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu”. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan penelitian deskriptif. Penelitian kuantitatif menurut Sugiyono (2017) bahwa metode yang dilandaskan oleh filsafat positivisme, yang digunakan pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrument penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik yang bertujuan untuk menguji hipotesis yang sudah ditetapkan.

Pendekatan deskriptif menurut Dantes (2012:51) yaitu suatu penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu peristiwa atau fenomena secara sistematis sesuai dengan apa adanya. Dalam mengolah data pada penelitian ini menggunakan data kuantitatif yang berupa angka atau statistik.

B. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan penjelasan yang berisi tentang lembaga, situs tempat, nama objek, dan dimana penulis melakukan penelitian untuk mendapatkan data. Objek dalam penelitian ini adalah Restoran Krakatau yaitu restoran di dalam hotel yang merupakan *Coffee Shop* dan menjadi restoran utama di Hotel Santika TMII Jakarta.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas: objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti atau penulis pelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2016). Populasi yang penulis ambil dalam penelitian ini adalah menu makanan *a'la carte* yang tersedia di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta dengan jumlah 43 item menu.

2. Sampel

Sampel menurut Sugiyono (2016) adalah bagian dari jumlah serta karakteristik yang dimiliki oleh suatu populasi. Dalam penulisan penelitian ini penulis menggunakan teknik sensus atau sampel jenuh, yaitu menentukan sampel dengan menggunakan seluruh objek dalam sebuah populasi. Sampel dari penelitian ini adalah menu makanan *a'la carte* di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII yang terdiri dari *Starter* dengan empat item menu, *Soup* dengan empat item menu, *Lightmeal* dengan empat item menu, *Main Course* dengan 21 item menu dan *Dessert* dengan sepuluh item menu sehingga total 43 item menu.

D. Metode Pengumpulan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapatkan langsung dari pemberi data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2012). Data primer di dalam penelitian ini diperoleh dengan teknik wawancara. Teknik wawancara

atau disebut dengan *interview* dilakukan secara lisan dengan melakukan tanya jawab antara pihak yang berkepentingan dalam suatu manajemen atau organisasi dengan peneliti. Menurut Moleong (2011:186) wawancara adalah percakapan yang terjadi karena ada maksud tertentu. Percakapan yang dilakukan oleh dua pihak yaitu *interviewer* (pewawancara) yang memberikan pertanyaan dan *interview* (terwawancara) yang memberikan jawaban atas pertanyaan yang diberikan.

Pada penelitian ini penulis melakukan wawancara dengan *Food and Beverage Manager* Hotel Santika TMII Jakarta untuk mendapatkan data yang berkaitan dengan penjualan menu makanan *a'la carte* di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang didapatkan dari suatu perusahaan berbentuk dokumen, buku, ataupun media yang dapat dibaca, dipelajari serta dipahami oleh peneliti. Untuk melengkapi data sekunder dalam penulisan penelitian ini, penulis melakukan studi kepustakaan, studi dokumen berupa menu yang disediakan untuk tamu, *sales history* (data penjualan), data target dan aktual, data harga pokok (*cost of food*) serta data harga jual (*selling price*).

2. Instrumen Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data penelitian ini penulis menggunakan instrumen sebagai berikut:

a. Pedoman Wawancara

Sebagai panduan dalam melakukan wawancara, penulis menyusun pedoman untuk memperoleh data dalam melakukan wawancara dengan *Food and Beverage Manager* Hotel Santika TMII Jakarta.

b. Studi Kepustakaan

Dalam pengumpulan data, penulis membaca dan mempelajari sumber data tertulis berupa buku, laporan, jurnal dan sejenisnya yang berhubungan serta berkaitan dengan masalah yang akan diteliti. Menurut Sugiyono, studi kepustakaan berkaitan erat dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya serta norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian karena kegiatan penelitian tidak lepas dari literatur ilmiah (2012:291).

c. Studi Dokumentasi

Untuk mendapatkan data yang diperlukan, penulisan juga melakukan kajian melalui media data, gambar, serta dokumen (*file soft copy*) yang terdapat di objek yang diteliti.

E. Definisi Operasional Variabel

Operasional variabel dapat menentukan variabel, sub-variabel, indikator, serta sumber data yang terkait di dalam sebuah penelitian. Dalam penelitian ini, operasional variabel yang digunakan adalah sebagai berikut:

TABEL 5
MATRIKS OPERASIONAL VARIABEL

Variabel	Sub-Variabel	Indikator	Sumber Data
<i>Menu Engineering</i> atau Rekayasa Menu (Ojugo, 2010:275)	Kontribusi Keuntungan	Penjualan	Data Penjualan, Harga Jual dan Biaya Produksi
		Total Harga Pokok	
		Marjin Kontribusi Item Menu	
		Total Marjin Kontribusi	
		Rata-rata Marjin Kontribusi	
	Popularitas	Indeks Popularitas	<i>Sales History</i> (Jumlah item menu dan jumlah item menu yang terjual)
		<i>Menu Mix %</i>	
	<i>Menu engineering</i>	<i>Star</i> <i>Plow Horse</i> <i>Puzzle</i> <i>Dog</i>	Hasil Analisa Kontribusi Keuntungan dan Popularitas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

F. Analisis Data

Agar evaluasi yang dilakukan dalam penelitian ini dapat dilakukan dengan benar, berikut merupakan cara untuk mengolah serta menganalisa data dalam penelitian ini:

1. Analisis *Menu Engineering*

Hal yang perlu dilakukan dalam analisis *menu engineering* adalah kontribusi keuntungan dan popularitas dari setiap item menu yang berada di dalam kelompok menu sama, bertujuan untuk mengambil keputusan suatu item dalam sebuah menu dengan kemampuan kontribusi keuntungan

dan popularitas yang dimiliki. Alat untuk analisis *menu engineering* adalah *menu engineering worksheet* seperti pada **TABEL 6** pada halaman 35. Dalam **TABEL 6** penulis akan memasukkan data yang diperoleh kemudian penulis hitung secara manual menggunakan aplikasi Microsoft Excel untuk mengetahui klasifikasi dari perhitungan analisis *menu engineering*.

Rumus yang akan digunakan adalah sebagai berikut:

- a. *Menu Item Name* = Nama item menu yang akan dihitung.
- b. *Number Sold (MM)* = Jumlah item menu yang terjual dalam satu periode
- c.
$$\text{Menu Mix \%} = \frac{\text{Number of Portion Sold (per category)}}{\text{Total Number of Portion Sold (per category)}}$$
- d. *Item Food Cost* = Biaya yang keluar untuk membuat suatu item menu
- e. *Item Selling Price* = Harga jual satu item makanan.
- f. *Item CM* = Item Selling Price - Item Food Cost.
- g. *Menu Costs* = Item Food Cost \times Number Sold.
- h. *Menu Revenues* = Item Selling Price \times Number Sold.
- i. *Total Menu Costs* = Total biaya makanan dalam satu kategori menu.
- j. *Total Menu Revenue* = Total pendapatan satu kategori menu.
- k.
$$\text{Food Cost \%} = \frac{\text{Total Menu Costs}}{\text{Total Menu Revenues}}$$
- l. *Menu CM* = Menu Revenues – Menu Costs
- m. *Total Menu CM* = Jumlah kontribusi margin dalam satu kategori menu.
- n. *Total Number Sold* = Jumlah Menu yang terjual dalam satu kategori menu.

o. $Average\ Contribution\ Margin = \frac{Total\ Menu\ CM}{Total\ Number\ Sold}$

p. *CM Category* = Kategori yang didapatkan dari perbandingan *average contribution margin* dengan *Item CM*.

Apabila *item CM* > *average contribution margin* = *High*, *item CM* < *average contribution margin* = *Low*

q. $Popularity\ Index = \frac{100\%}{Total\ Items} \times 70\%$

r. *MM% Category* = Kategori yang didapatkan dari perbandingan *popularity index* dengan *Menu Mix %*.

Apabila *Menu Mix %* > *popularity index* = *High Menu Mix %* < *popularity index* = *Low*.

Setelah melakukan penghitungan melalui *menu engineering worksheet*, setiap item dalam menu dapat diklasifikasikan berdasarkan hasil *Contribution Margin (CM)* dan *Menu Mix %*.

G. Jadwal Penelitian

Jadwal kegiatan yang akan penulis lakukan selama penelitian akan dipaparkan pada tabel di bawah ini:

TABEL 7
JADWAL PENELITIAN

No	Kegiatan	Bulan					
		Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli
1.	Tahap Persiapan Penelitian						
	a. Penyusunan dan Pengajuan Judul						
	b. Pengajuan Usulan Penelitian						
	c. Perizinan Penelitian						
2.	Tahap Pelaksanaan						
	a. Pengumpulan Data						
	b. Analisis Data						
3.	Tahap Penyusunan Laporan						

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021