

**EVALUASI MENU *A'LA CARTE* DENGAN METODE  
REKAYASA MENU DI RESTORAN KRAKATAU HOTEL  
SANTIKA TMII JAKARTA**

**PROYEK AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh Program Diploma IV



Disusun Oleh :

**NUGRAHAENI NIRMALA PUTRI**

**Nomor Induk: 2020309064**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG  
2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

**“EVALUASI MENU *A’LA CARTE* DENGAN METODE REKAYASA MENU  
DI RESTORAN KRAKATAU HOTEL SANTIKA TMII JAKARTA”**

NAMA : NUGRAHAENI NIRMALA PUTRI  
NIM : 2020309064  
PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL

Pembimbing I,



**Pudin Saepudin, S.ST.Par.,MP.Par.**

**NIP.19770514 200902 1 002**

Pembimbing II,



**Christian Helmy Rumayar**

**NIP.19691228 200212 1 001**

Bandung, 1 September 2021

Mengetahui,  
Kepala Bagian Administrasi Akademik  
dan Kemahasiswaan

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.**

**NIP. 19710506 199803 1 001**

Menyetujui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata  
Bandung

**Faisal, MM.Par.,CHE.**

**NIP. 19730706 199503 1 001**

## HALAMAN MOTTO

*“Don’t worry about things you can’t control.”*

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Untuk Sang Pencipta, Keluarga, dan Almamater Tercinta.

Kepada diri saya sendiri, terima kasih sudah berjuang sejauh ini.

## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Yang bertandatangan di bawah ini, saya:

Nama : NUGRAHAENI NIRMALA PUTRI  
Tempat/Tanggal Lahir : MEDAN / 23 JULI 1997  
NIM : 2020309064  
Program Studi : ADMINISTRASI HOTEL

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“EVALUASI MENU A’LA CARTE DENGAN METODE REKAYASA MENU DI RESTORAN KRAKATAU HOTEL SANTIKA TMII JAKARTA”**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juli 2021

: pernyataan,



NUGRAHAENI NIRMALA PUTRI  
NIM 2020309064

## ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi adanya penurunan volume penjualan, pendapatan aktual laba kotor dan tingginya *food cost* pada tahun 2019 di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat popularitas menu, kontribusi keuntungan dan klasifikasi menu makanan *a'la carte*. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini menganalisis 43 item menu *a'la carte* yang terdapat di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.

Berdasarkan hasil perhitungan dengan metode rekayasa menu dari total 43 item menu diperoleh hasil 19 item menu (44,19%) dengan tingkat popularitas tinggi dan 24 item menu (55,81%) dengan tingkat popularitas rendah. 22 item menu (51,16%) dengan kontribusi keuntungan tinggi dan 21 item menu (48,84%) dengan kontribusi keuntungan rendah. Kinerja menu di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta belum optimal karena dari hasil analisis diperoleh tujuh item menu (16,28%) berada di klasifikasi *Star*, 11 item menu (25,58%) berada di klasifikasi *Plowhorse*, 15 item menu (34,88%) berada di klasifikasi *Puzzle* dan 10 item menu (23,26%) berada di posisi *Dog*. Penulis menyarankan pertimbangan dalam evaluasi menu disesuaikan dengan klasifikasi yang dimiliki item menu.

**Kata Kunci:** Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta, Rekayasa Menu, Popularitas, Keuntungan, Klasifikasi Menu.

## **ABSTRACT**

*The background of this research is sales volume decrease, gross profit income, and the high food cost in 2019 at the Krakatau Restaurant Santika Hotel Santika TMII Jakarta. The objective of this study is to discover the popularity of the menu, profit contribution, and the menu classification of a'la carte food. The method used in this study is descriptive method with quantitative approach. This study analyses 43 a'la carte menu items which are found in Krakatau Restaurant Santika Hotel TMII Jakarta.*

*Based on the calculation with menu engineering method from 43 menu items, the result shows that 19 menu items (44,19%) with high popularity and 24 menu items (58,81%) with low popularity. 22 menu items (51,16%) with high profit contribution and 21 menu items (48,84%) with low profit contribution. The menu performance in Krakatau Restaurant Santika Hotel TMII Jakarta is not optimal since the result of the analysis shows that 7 menu items (16,28%) are on Star classification, 11 menu items (25,58%) are on Plowhorse classification, 15 menu items (34,88%) are on Puzzle classification and 10 menu items (23,26%) are on Dog position. The writer suggests consideration in menu evaluation needs to be adjusted to the menu item classification.*

**Key Words:** *Krakatau Restaurant Santika Hotel TMII Jakarta, Menu Engineering, Popularity, Profit, Menu Classification.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat Menyusun dan menyelesaikan Proyek Akhir sesuai dengan harapan dan tepat waktu dalam Proyek Akhir yang berjudul **“EVALUASI MENU *A’LA CARTE* DENGAN METODE REKAYASA MENU DI RESTORAN KRAKATAU HOTEL SANTIKA TMII JAKARTA”**.

Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma IV, Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, baik dalam bentuk materil maupun moril. Maka izinkan penulis mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par.,CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S. Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST. Par., MP., Par., selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel serta selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dari awal hingga akhir.



5. Bapak Christian Helmy Rumayar selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dari awal hingga akhir.
6. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya program studi Administrasi Hotel.
7. Ibu Zelda Anissa selaku *Assistant Human Resources Manager* dan Bapak Ridwan Kareem selaku *Food and Beverage Manager* Hotel Santika TMII Jakarta atas waktu dan kesediaannya memberikan data – data yang penulis butuhkan.
8. Mama, Papa, Mas Reza, Mas Taufik, Mba Eva dan Yangti yang selalu memberikan dukungan serta kasih sayang hingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
9. Vino, Yasmin, Romario, Nadya, Gama, Adam, Aldi, dan Matthew selaku kerabat dekat penulis yang selalu menemani dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu pengerjaan penelitian ini hingga dapat diselesaikan dengan baik.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Proyek Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b><i>ABSTRACT</i>.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	11
C. Tujuan Penelitian .....	11
D. Manfaat Penelitian .....	12
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>13</b>
A. Kajian Teori .....	13
1. Restoran .....	13
2. Menu .....	16
3. Evaluasi Menu.....	19
4. <i>Menu Engineering</i> .....	21
B. Kerangka Pemikiran .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>28</b>
A. Pendekatan Penelitian .....	28
B. Objek Penelitian.....	28
C. Populasi dan Sampel.....	29

1. Populasi.....	29
2. Sampel .....	29
D. Metode Pengumpulan Data.....	29
1. Teknik Pengumpulan Data .....	29
2. Instrumen Pengumpulan Data.....	30
E. Definisi Operasional Variabel .....	31
F. Analisis Data.....	32
G. Jadwal Penelitian .....	36
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan Indeks Popularitas Menu di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.....	37
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan Margin Kontribusi di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.....	44
C. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Menu Engineering</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.....	61
D. Hasil Penelitian dan Pembahasan Strategi yang Bisa Diterapkan Setelah Adanya Analisis Menu di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta .....	81
<b>BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>86</b>
A. Simpulan.....	86
B. Rekomendasi.....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>92</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>94</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL</b>	<b>Halaman</b>
1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata Unggulan di DKI Jakarta Tahun 2018 - 2020 .....	1
2. Menu Makanan <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta.....	5
3. Perbandingan Data Penjualan Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Tahun 2018 dan 2019.....	8
4. Data Penurunan Margin Kontribusi Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Tahun 2018 – 2019.....	10
5. Matriks Operasional Variabel .....	32
6. <i>Menu Engineering Worksheet</i> .....	35
7. Jadwal Penelitian .....	36
8. Popularitas Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019 .....	38
9. Rekapitulasi Popularitas Menu Kategori <i>HIGH</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019.....	42
10. Rekapitulasi Popularitas Menu Kategori <i>LOW</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019.....	43
11. Kontribusi Keuntungan Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019 .....	47
12. Rekapitulasi Kontribusi Keuntungan Kategori <i>HIGH</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019 .....	57
13. Rekapitulasi Kontribusi Keuntungan Kategori <i>LOW</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019.....	59
14. Rekapitulasi Kontribusi Keuntungan dan Popularitas di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019.....	61
15. Klasifikasi Menu.....	63
16. Klasifikasi Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019 .....	64

17. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Kelompok Menu <i>Starter</i> .....	73
18. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Kelompok Menu <i>Soup</i> .....	74
19. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Kelompok Menu <i>Lightmeal</i> .....	75
20. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Kelompok Menu <i>Main Course</i> .....	76
21. <i>Menu Engineering Worksheet</i> Kelompok Menu <i>Dessert</i> .....	78
22. Rekapitulasi Klasifikasi Menu <i>A'la Carte</i> di Restoran Krakatau Hotel Santika TMII Jakarta Periode Januari – Desember 2019.....	79

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	27
2. Matriks Margin Kontribusi Kelompok Menu <i>Starter</i> .....	53
3. Matriks Margin Kontribusi Kelompok Menu <i>Soup</i> .....	53
4. Matriks Margin Kontribusi Kelompok Menu <i>Lightmeal</i> .....	54
5. Matriks Margin Kontribusi Kelompok Menu <i>Main Course</i> .....	54
6. Matriks Margin Kontribusi Kelompok Menu <i>Dessert</i> .....	55
7. Klasifikasi Rekayasa Menu.....	63
8. Matriks Rekayasa Menu Kelompok Menu <i>Starter</i> .....	66
9. Matriks Rekayasa Menu Kelompok Menu <i>Soup</i> .....	67
10. Matriks Rekayasa Menu Kelompok Menu <i>Lightmeal</i> .....	68
11. Matriks Rekayasa Menu Kelompok Menu <i>Main Course</i> .....	69
12. Matriks Rekayasa Menu Kelompok Menu <i>Dessert</i> .....	71

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S., & Abdul Jabar, C. S. (2004). *Evaluasi Program Pendidikan dan Kebudayaan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). *Food and Beverage Service: 9th Edition* London: Hachette UK Company.
- Dahmer, S. J., & Kahl, K. W. (2009). *Restaurant Service Basics Second Edition*.  
New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dantes, N. (2012). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Andi.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management Sixth Edition*. New York: Routledge.
- Dittmer, P. R., & Keefe III, J. (2009). *Principles of food, beverage, and labor cost controls: 9th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Foskett, D., & Ceserani, V. (2007). *Ceserani and Kinton's The Theory of Catering: 11th Edition*. Italy: Hodder Education part of Hachette Livre UK.
- Hernowo, A. (2014). *Rekayasa Menu di Katumiri Lime Coffee Shop*. BARISTA , 207-222.
- Jagels, M. G. (2007). *Hospitality Management Accounting Ninth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jagels, M. G., & Coltman, M. M. (2004). *Hospitality Management Accounting 8th Edition*. Canada: John Wiley & Sons.
- Kasavana, M., & Smith, D. (1982). *Menu Engineering—A Practical Guide to Menu Analysis*. Miami: Hospitality Publications.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2006). *Principles of Marketing 11th Edition*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Ninemeier, J. D. (1986). *Planning and Control for Food and Beverage Operations*. Michigan: Educational Institute Of The American Hotel & Motel Association.
- Ninemeier, J. D. (1990). *Management of Food and Beverage Operation: 2nd Edition*. New Jersey: Sos Free Stock.

- Ojugo, C. (2010). *Practical Food and Beverage Cost Control*. Canada: Delmar Cengage Learning.
- Rabone, P. (2007). *Professional Cookery : Diploma 2*. Oxford: Heinemann. New Hampshire US.
- Scanlon, N. L. (1992). *Restaurant Management*. England: Pencitice Hall.
- Schmidgall, R. S., Ninemeier, J. D., & Hayes, D. (2002). *Restaurant Financial Basic*. New Jersey: Wiley.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian dan Pengembangan (Research and Development)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Dengan Metode R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wiwoho, A. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Esensi Erlangga Group.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tentang Standar Usaha Restoran (Nomor 11 Tahun 2014)*. Jakarta, DKI: Author. Diakses dari [http://dispar.kutaiartanegarab.go.id/uploads/kebijakan/PERATURAN%20MENTRI/PERMEN%20PAREKRAF%20\\_11%20%202014%20%20RESTORAN.pdf](http://dispar.kutaiartanegarab.go.id/uploads/kebijakan/PERATURAN%20MENTRI/PERMEN%20PAREKRAF%20_11%20%202014%20%20RESTORAN.pdf) Tanggal 10 Maret 2021 Pukul 13.15 WIB.
- Pergi Kuliner (2021). *10 Tempat Makan Terbaik di Green Terrace TMII*, diakses di <https://pergikuliner.com/catalogs/green-terrace-tmii> Pada 18 Maret 2021 pukul 20.50 WIB.
- Zomato. (2021). *Restoran in Green Terrace TMII, Taman Mini, Jakarta*. Diakses di <https://www.zomato.com/jakarta/restaurants/in/green-terrace-tmii-taman-mini> Pada 18 Maret 2021 pukul 20.45 WIB