

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil Analisa Menu Engineering yang telah dilakukan oleh Penulis sebelumnya, maka dapat diambil beberapa kesimpulan pada bulan Januari hingga Maret 2004 sebagai berikut:

1. Yang termasuk dalam kategori *Star* adalah:

AYAM: Ayam Goreng, Ayam Masak Jamur, Koloke, **BABI:** Youci Masak Sayur, Kolobak, **IKAN:** Ikan Tim Sampan, Ang sio Hie Bien, Kakap Masak Sayur, **UDANG:** Roll Udang, Udang Goreng Tepung, Udang Windhu Saos Inggris, **KEPITING:** Sop Asparagus Kepiting, Ang sio Haisom, **BURUNG DARA:** Burung Dara Goreng, Burung Dara Saos Inggris, **KEPITING:** Sumpit Kepiting, Kepiting Telor Rebus, Kepiting Telor Asam Manis, Foe Yong Hai, **DAGING SAPI:** Kaylan Masak Sapi, **SAYURAN:** Sapo Tahu Seafood.

2. Yang termasuk dalam kategori *Plowhorse* adalah:

MIE/BIHUN: Suun Goreng, Tamie Goreng, Bakmi Goreng, I Fu Mie, I Fu Mie + Telor Puyuh, Bihun Goreng, Saw Hao Hoen, **NASI:** Nasi Goreng, Nasi Goreng Hongkong, Nasi Goreng Special, Nasi Ayam, Nasi Udang, Nasi Kakap, Nasi Cap Jay, **BABI:** Ang Sio Baikut, **UDANG:** Udang Ham Lapis Roti, Udang Ham Saos Inggris, **SUP:** Perut Ikan Cap Jay Kuah, Cap Jay Kuah/Goreng, **KODOK:** Kodok Goreng, Kodok Saos Inggris, **SAYURAN:** Kangkung Cah, Kaylan Cah Saos Tiram, Baby Kay Lan Cah, Ang Sio Tahu Jepang Polos, Ang Sio Tahu Jepang Babi/Ayam/Udang.

3. Yang termasuk dalam kategori *Puzzle* adalah:

MIE/BIHUN: Kim Ling Tamie, Ang To Mie, Bihun Kaki Babi, **BISTIK:** Bistik Ayam, Bistik Babi, Bistik Kakap, Bistik Sapi, **AYAM:** Ayam Rebus, Ayam Goreng Tepung, Ayam Tim, Ayam Saos Inggris, Ayam Masak Doparten, Ayam Masak Sayur, Ayam Masak Saos Tomat, Ayam Masak Bong, Ayam Masak Jagung Muda, Ayam Lapis Ham, Ayam Mun Tahu, Ko Pak Lay Ca Sayur, Leci Khe, Long Yen Khe, Bong Cah Khe, Sayap Ayam Ca Tang O, **BABI:** Ang Sio Kaki Babi, Babi Masak Jamur, Babi Masak Bong, Babi Masak Sayur, Babi Masak Kecap, Tito Masak Sayur, Usus Masak Sayur, Yong Tong Ku, **IKAN:** Kim Ling Hie, Ang

Sio Bibir Ikan, Kakap Goreng Tepung, Cumi Saos Inggris, Cumi Goreng Tepung, **UDANG**: Udang Ham Doparten, Udang Windhu saos Tomat, Udang Msask Sayur, Udang Sayur Saos Tomat, Udang Masak Doparten, **KEPITING**: Sop Jagung Kepiting, Sop Kepiting Jamur, Sop Kepiting Doparten, **SUP**: Asparagus Ayam Kuah, Jamur Putih Kuah, Tito Kuah, Tahu Sayur Asin Kepala Ikan Kuah, Ayam Doparten Kuah, Kakap Masak Kuah, Babi Masak Kuah, Ayam Masak Kuah, **SIRIP IKAN/BIHUN**, **PAUHIE**: Pauhie Kerang Ca Sayur, Juan Lo, **BURUNG DARA**: Burung Dara Goreng Tepung, Burung Dara Saos Inggris, Ati Goreng Tepung, **KODOK**: Kodok Goreng, Kodok Saos Inggris, Kodok Masak Taoco, **KEPITING**: Sumpit Kepiting, Kepiting Telor Rebus, Kepiting Telor Asam Manis, Foe Yong Hai, Kepiting Telor Masak Tahu, Jamur Masak Kepiting, Tang O Sayur Kepiting, Tang O Sayur Kepiting, Ang Sio Kepiting, Lumpia Kepiting, **DAGING SAPI**: Kay Lan Masak Sapi, Kangkung Masak Sapi, Daging Sapi Masak Sayur, **SAYURAN**: Kangkung Ca, Kay Lan Ca Saos Tiram, Kangkung Asap, Baby Kay Lan Ca, Sawi Daging Saos Tiram, Sayur Asin Ca Babi, Brongkoli Ca Ayam/Babi/Udang, Brongkoli Ca Kepiting, Tomiyo Ca Ayam/Babi/ Udang, Baby Kay Lan Ca Ayam/Babi/Udang, Ang Sio Tahu Jepang Polos, Ang Sio Tahu Jepang Ayam/Babi/Udang.

4. Yang termasuk dalam kategori *Dog* adalah:

MIE/BIHUN: Mie Kuah, Bihun Kuah, Lo Mie, Bihun Kepiting, Saw Hao Hoen Cap Jay, **NASI**: Nasi Goreng Ikan Asin, Nasi Kuah Ayam, Nasi Babi, Nasi Sapi, **BABI**: Baikut Asam Manis, **IKAN**: Kakap Mun Tahu, **KEPITING**: Sop Kepiting Perut Ikan, **SUP**: Cap Jay Kuah/Goreng Special, Kamar Bola, **KODOK**: Kodok Masak Taoco, **KEPITING**: Lumpia Kepiting, **SAYURAN**: Ang Sio Pek Chai, Tang O Ca, Cai Sim Ca, Brongkoli Ca, Ginseng Ca, Sawi Daging Saos Tiram.

Kesimpulan lainnya yang kita coba uraikan adalah mengetahui persentase menu makanan yang berada pada kategori masing-masing yang kita uraikan secara keseluruhan juga kita bedakan menurut jenis makanan itu sendiri.

Presentase makanan per bulan secara keseluruhan:

Tabel 5.1 Presentase Makanan

Month Class	STAR	PLOWHORSE	DOG	PUZZLE
JANUARY	14.45%	18.13%	17.40%	50.03%
FEBRUARY	14.45%	17.40%	18.13%	50.03%
MARCH	14.45%	19.58%	14.50%	51.48%
JAN-MARCH	15.23%	18.85%	15.95%	50.03%

Presentase makanan yang termasuk dalam kategori Star, menurut bulannya adalah:

Tabel 5.2 Presentase Kategori *STAR*

Menu Month	JANUARY	FEBRUARY	MARCH	JAN-MARCH
Ayam	15%	5%	10%	14.286%
Babi	5%	10%	10%	9.524%
Ikan	20%	20%	20%	14.286%
Udang	10%	15%	10%	14.286%
Kepiting I	10%	10%	10%	9.524%
Burung Dara	10%	10%	10%	9.524%
Kepiting II	20%	20%	20%	19.048%
Daging Sapi		5%	5%	4.762%
Sayuran	10%	5%	5%	4.762%

Presentase makanan yang termasuk dalam kategori Plowhorse, menurut bulannya adalah:

Tabel 5.3 Presentase Kategori *PLOWHORSE*

Menu Month	JANUARY	FEBRUARY	MARCH	JAN-MARCH
Mie	24%	25.010%	25.928%	27.048%
Nasi	24%	29.169%	29.632%	27.048%
Ayam	4%			
Babi	4%	8.334%	3.704%	3.864%
Udang	8%	4.167%	7.408%	7.728%
Soup	12%	8.334%	7.408%	7.728%
Kodok	4%	8.334%	11.112%	7.728%
Sayuran	20%	16.668%	14.816%	19.320%

Presentase makanan yang termasuk dalam kategori Dog, menurut bulannya adalah:

Tabel 5.4 Presentase Kategori *DOG*

Menu	Month	JANUARY	FEBRUARY	MARCH	JAN-MARCH
Mie		25.002%	24%	20%	22.725%
Nasi		20.835%	16%	15%	18.180%
Ayam			4%		
Babi		4.167%		5%	4.545%
Ikan		4.167%	4%	5%	4.545%
Udang			4%		
Kepiting I		4.167%	4%	5%	4.545%
Soup		4.167%	8%	10%	9.090%
Kodok		8.334%	4%		4.545%
Kepiting II		4.167%	4%	5%	4.545%
Sayuran		25.002%	28%	35%	27.270%

Presentase makanan yang termasuk dalam kategori Puzzle, menurut bulannya adalah:

Tabel 5.5 Presentase Kategori *PUZZLE*

Menu	Month	JANUARY	FEBRUARY	MARCH	JAN-MARCH
Mie		4.347%	4.347%	4.224%	4.347%
Bistik		5.796%	5.796%	5.632%	5.796%
Ayam		21.735%	24.633%	23.936%	23.184%
Babi		13.041%	11.592%	11.264%	11.592%
Ikan		7.245%	7.245%	7.040%	7.245%
Udang		8.694%	7.245%	8.448%	7.245%
Kepiting I		4.347%	4.347%	4.224%	4.347%
Soup		13.041%	11.592%	11.264%	11.592%
Sayap Ikan		2.898%	2.989%	2.816%	2.898%
Burung Dara		2.898%	2.989%	2.816%	4.347%
Kepiting II		5.796%	5.796%	5.632%	14.490%
Daging Sapi		2.898%	4.437%	2.816%	4.347%
Sayuran		8.694%	8.694%	8.448%	17.388%

5.2 Saran

Setelah melakukan berbagai analisa dengan menggunakan metode menu engineering yang diterapkan pada menu makanan secara keseluruhan yang ada di rumah makan Kapin, dimana setiap item makanan memiliki tingkat kepopuleran dan tingkat profitabilitas yang berbeda satu dengan yang lainnya.

Maka ada beberapa alternatif dan saran-saran yang dapat digunakan dan tentunya berguna untuk pengevaluasian menu makanan tersebut, alternatif yang dapat ditawarkan penulis dan dianggap dapat memperbaiki sistem menu makanan yang telah ada sekarang ini adalah:

1. Terhadap menu makanan yang termasuk kategori *Plowhorse*

- Menaikkan harga jual menu makanan.

Dengan mengamati tingkat penjualan yang tinggi terhadap jenis menu yang ditawarkan, yang berarti terdapat banyak pembeli yang berminat terhadap menu tersebut maka pihak *Restaurant* dapat mengambil keputusan dengan menaikkan harga makanan secara bertahap dengan memanfaatkan popularitas dari makanann tersebut, sehingga dapat memberikan *Contribution Margin* yang lebih dari sebelumnya. Alternatif ini mungkin yang termasuk paling efektif jika menu tersebut unik dan tidak dapat ditemukan di tempat lain.

- Mengurangi *food portion* yang dapat dilakukan dengan cara menyajikan pada tempat penyajian yang lebih kecil atau dengan cara mengurangi *garnish*.

Mempertimbangkan pengurangan porsi makanan. Apabila ukuran porsi makanan dikurangi, maka *cost* dari produk tersebut akan berkurang dan *contribution margin* akan meningkat. Cara tersebut harus diperhitungkan dengan cermat, sebab nilai persepsi tamu mungkin akan berkurang sejalan dengan pengurangan porsi makanan tersebut.

2. Terhadap menu makanan yang termasuk kategori *Puzzle*

- Mempromosikan produk yang dapat dilakukan dengan cara mengganti nama *item* tersebut, menggunakan teknik penjualan yang baik, meningkatkan iklan, memasang *table tents*, memberi tanda warna pada *item* tersebut.

- Menambahkan nilai pada *item* tersebut.

Dapat dilakukan dengan cara menawarkan ukuran porsi yang lebih besar, penambahan *side dish* atau *garnish*, kita juga dapat menampilkan bentuk baru dari menu tersebut melalui foto serta menggunakan bahan-bahan yang berkualitas

merupakan salah satu cara untuk meningkatkan suatu nilai. Teknik-teknik ini dapat memberikan peningkatan popularitas dan *contribution margin* yang rendah, tetapi masih lebih tinggi dari rata-rata semua menu.

3. Terhadap menu makanan yang termasuk kategori *Star*

Mempertahankan kualitas menu yaitu dengan cara selalu memakai bahan makanan dengan kualitas terbaik, sehingga pembeli akan tetap merasa puas dengan menu yang disajikan, dengan demikian tingkat penjualan menu tetap tinggi dan juga tidak mengurangi *food portion menu* tersebut.

4. Terhadap menu makanan yang termasuk kategori *Dog*

- Mencari menu pengganti dengan bahan dasar yang masih sama.

Membuat menu baru dengan variasi yang berbeda dengan menggunakan bahan dasar yang masih sama.

- Menghilangkan dari daftar menu

Apabila menu tersebut dilihat benar-benar tidak dapat menyumbang *contribution margin* yang besar dan tingkat penjualan yang tetap rendah, maka jalan alternatif adalah dengan menghilangkan menu tersebut dari daftar menu.