

**ANALISIS MENU ENGINEERING DALAM UPAYA MENINGKATKAN
PROFITABILITAS DI RESTORAN KUBU AT MANDAPA, BALI**

Vina¹, Imam Ardiansyah²

^{1,2}Universitas Bunda Mulia

Alamat e-mail : vinacong03@gmail.com¹, lardiansyah@bundamulia.ac.id²

ABSTRACT

This study is motivated by the instability of sales revenue and the high number of reservation cancellations at Kubu at Mandapa Restaurant, Bali, indicating that not all menu items contribute optimally to the restaurant's profitability. The Ubud area recorded 265 restaurants in 2024, making it the most competitive culinary district in Gianyar Regency, requiring every restaurant to maintain an effective menu management strategy. This study aims to analyze the popularity index, contribution margin, and menu classification based on menu engineering, as well as to formulate profitability improvement strategies at Kubu at Mandapa Restaurant. This study employed a descriptive quantitative approach, with primary and secondary data collected through sales data for the period of January to December 2025, selling prices, and food cost data obtained via documentation, unstructured interviews, and participant observation. The analytical methods used include menu mix percentage analysis, contribution margin analysis, menu engineering worksheet analysis, and menu engineering-based profitability improvement strategy analysis. Based on the analysis of 21 menu items over a one-year period, menus were classified into 4 categories: 19.05% or 4 items as Star, 38.10% or 8 items as Plowhorse, 9.52% or 2 items as Puzzle, and 33.33% or 7 items as Dog. Star category menus are maintained by preserving consistency in taste, ingredient quality, portion size, and presentation standards, as well as by positioning them as flagship items in the restaurant's promotion. Plowhorse category menus are modified through raw material cost efficiency, recipe and portion adjustment, and gradual, selective selling price review. Puzzle category menus are enhanced through suggestive selling, storytelling, and repositioning within the menu list. Dog category menus are critically evaluated through recipe modification, repositioning, integration into set menus, or r

Keywords: Menu Engineering, Menu Mix Percentage, Contribution Margin

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya ketidakstabilan omset penjualan dan tingginya angka pembatalan reservasi di Restoran Kubu at Mandapa, Bali, yang mengindikasikan belum optimalnya kontribusi seluruh item menu terhadap profitabilitas restoran. Kawasan Ubud tercatat memiliki 265 restoran pada tahun

2024, menjadikannya wilayah dengan persaingan kuliner tertinggi di Kabupaten Gianyar, sehingga setiap restoran dituntut memiliki strategi pengelolaan menu yang efektif. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat popularitas, *contribution margin*, dan klasifikasi menu berdasarkan *menu engineering*, serta merumuskan strategi peningkatan profitabilitas di Restoran Kubu at Mandapa. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data primer dan sekunder berupa data penjualan periode Januari hingga Desember 2025, data harga jual, dan data *food cost* yang diperoleh melalui dokumentasi, wawancara tidak terstruktur, serta observasi berperanserta. Metode analisis yang digunakan adalah analisis *menu mix percentage*, analisis *contribution margin*, analisis *menu engineering worksheet*, dan analisis strategi peningkatan profitabilitas berbasis *menu engineering*. Berdasarkan analisis terhadap 21 item menu selama periode satu tahun, menu diklasifikasikan menjadi 4 kategori, yaitu sebesar 19,05% atau 4 item merupakan kategori *Star*, 38,10% atau 8 item merupakan kategori *Plowhorse*, 9,52% atau 2 item merupakan kategori *Puzzle*, dan 33,33% atau 7 item merupakan kategori *Dog*. Menu kategori *Star* dipertahankan dengan menjaga konsistensi rasa, kualitas bahan baku, ukuran porsi, dan standar penyajian, serta menjadikannya menu unggulan dalam promosi restoran. Menu kategori *Plowhorse* dimodifikasi melalui efisiensi biaya bahan baku, penyesuaian resep dan porsi, serta peninjauan harga jual secara bertahap dan selektif. Menu kategori *Puzzle* ditingkatkan daya tariknya melalui *suggestive selling*, *storytelling*, dan reposisi dalam daftar menu. Menu kategori *Dog* dievaluasi secara kritis melalui modifikasi resep, reposisi, penggabungan ke dalam set menu, atau penghapusan dan penggantian dengan menu baru yang lebih berpotensi.

Kata Kunci: *Menu Engineering*, Popularitas, Profitabilitas

A. Pendahuluan

Pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia melalui peningkatan devisa negara, penciptaan skala ekonomi, serta pengembangan sumber daya manusia. Salah satu destinasi wisata unggulan Indonesia adalah Pulau Bali yang dikenal secara internasional karena kekayaan budaya, keindahan alam, dan tradisi lokalnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Bali (2026), jumlah

wisatawan mancanegara dan domestik yang berkunjung ke Bali menunjukkan peningkatan yang signifikan selama periode 2021–2025 seiring dengan berakhirnya pandemi COVID-19. Peningkatan jumlah wisatawan tersebut memberikan peluang yang besar bagi perkembangan sektor penyediaan makanan dan minuman, khususnya restoran. Hal ini didukung oleh Adyaharjanti dan Hartono (2020) yang menyatakan bahwa sektor makanan dan minuman merupakan kontributor terbesar kedua terhadap

pengeluaran wisatawan mancanegara setelah sektor akomodasi. Selain itu, Badan Pusat Statistik (2024) melaporkan bahwa sekitar 57,49% pengeluaran wisatawan mancanegara dialokasikan untuk akomodasi serta konsumsi makanan dan minuman, sedangkan di Bali pengeluaran untuk konsumsi makanan dan minuman mencapai sekitar 40% dari total biaya perjalanan (Seminari et al., 2024).

Seiring meningkatnya kunjungan wisatawan, industri restoran di Bali juga berkembang pesat, terutama di kawasan Ubud yang kini dikenal sebagai salah satu pusat wisata gastronomi dan kuliner dunia (Narottama & Moniaga, 2021; Bestari & Widhiasthini, 2026). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Gianyar (2024), Kecamatan Ubud memiliki jumlah restoran terbanyak dibandingkan kecamatan lain di Kabupaten Gianyar. Kondisi tersebut menyebabkan tingkat persaingan bisnis restoran semakin tinggi sehingga setiap restoran dituntut memiliki keunggulan melalui konsep, kualitas produk, pelayanan, maupun strategi pengelolaan menu (Pemayun & Kusumadewi, 2024). Salah satu restoran yang beroperasi di kawasan tersebut adalah Kubu at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, sebuah restoran sustainable fine dining yang menerapkan konsep zero-waste philosophy dengan penggunaan bahan baku lokal serta menawarkan menu à la carte dan set menu sebagai bagian dari pengalaman

gastronomi yang diberikan kepada tamu.

Data penjualan restoran menunjukkan bahwa terdapat ketimpangan penjualan antaritem menu baik pada kategori set menu maupun à la carte, sehingga tidak seluruh menu mampu memberikan kontribusi optimal terhadap pendapatan restoran. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi efisiensi operasional dan profitabilitas restoran apabila terus berlangsung. Atmaja et al. (2023) menyatakan bahwa menu merupakan elemen utama dalam usaha restoran sehingga perlu dilakukan evaluasi secara berkala karena setiap item memiliki siklus hidup yang memengaruhi daya tarik dan tingkat keuntungan. Salah satu metode evaluasi yang dapat digunakan adalah menu engineering, yaitu teknik yang menganalisis tingkat popularitas dan profitabilitas setiap item menu untuk menentukan strategi pengelolaan menu yang lebih efektif (Ferdinand & Saputra, 2024).

Berdasarkan data internal restoran tahun 2025, jumlah kunjungan tamu mencapai 11.237 covers, namun tingkat kunjungan dan omzet penjualan masih menunjukkan pola yang fluktuatif. Pendapatan restoran mengalami kenaikan dan penurunan sepanjang tahun, sehingga mengindikasikan bahwa profitabilitas restoran belum optimal. Hasil observasi juga menunjukkan adanya fenomena tamu yang membatalkan keputusan makan setelah membaca daftar menu karena menganggap variasi menu

kurang sesuai dengan preferensi mereka. Kondisi tersebut diperkuat oleh tingginya jumlah pembatalan reservasi (canceled reservations) dan no-show sepanjang tahun 2025, yang menunjukkan bahwa struktur dan variasi menu berpotensi memengaruhi keputusan tamu dalam memilih restoran. Menurut Putra et al. (2023), menu memiliki peranan penting sebagai media untuk memperkenalkan produk sekaligus memengaruhi penjualan restoran sehingga penyusunan dan evaluasi menu menjadi aspek yang sangat penting dalam operasional restoran. Hasil wawancara dengan Executive Sous Chef Restoran Kubu menunjukkan bahwa restoran telah melakukan evaluasi terhadap pendapatan, biaya bahan baku, serta rata-rata pengeluaran tamu, namun belum pernah melakukan analisis sistematis terhadap kinerja masing-masing item menu menggunakan pendekatan menu engineering. Padahal, menurut Ardiansyah (2020), penerapan menu engineering secara berkala dapat membantu manajemen dalam meningkatkan laba serta menentukan strategi pengelolaan menu yang lebih tepat. Penelitian mengenai menu engineering selama ini lebih banyak dilakukan pada restoran dengan jumlah item menu yang besar, sedangkan penerapannya pada restoran sustainable fine dining dengan konsep zero-waste dan jumlah menu yang relatif terbatas seperti Kubu at Mandapa masih sangat sedikit. Pada restoran dengan jumlah menu yang terbatas, setiap item memiliki

kontribusi yang lebih besar terhadap pendapatan sehingga kinerja satu menu saja dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap profitabilitas restoran secara keseluruhan.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini penting dilakukan karena persaingan industri food and beverage yang semakin ketat menuntut restoran untuk mengelola menu secara lebih efektif dan berbasis data. Ketimpangan penjualan antaritem menu menunjukkan bahwa tidak semua menu memberikan kontribusi yang optimal terhadap pendapatan restoran. Oleh karena itu, diperlukan analisis menu engineering untuk mengidentifikasi posisi setiap item menu ke dalam kategori star, plowhorse, puzzle, dan dog, sehingga dapat menjadi dasar dalam optimalisasi struktur menu dan peningkatan profitabilitas restoran. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan menganalisis kinerja setiap item menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas menggunakan pendekatan menu engineering sebagai upaya meningkatkan profitabilitas di Restoran Kubu at Mandapa, Bali.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif, karena bertujuan mendeskripsikan dan mengevaluasi kinerja setiap item menu berdasarkan tingkat popularitas (*menu mix*) dan profitabilitas (*contribution margin*) tanpa menguji hubungan

antarvariabel. Pendekatan kuantitatif dipilih karena seluruh data yang dianalisis berupa data numerik, seperti jumlah penjualan, harga jual, dan biaya bahan baku, yang selanjutnya diolah menggunakan perhitungan matematis dalam metode *menu engineering* (Sugiyono, 2023; Febrianto et al., 2024; Machali, 2021). Penelitian dilaksanakan di Restoran Kubu at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, yang berlokasi di Jalan Kedewatan, Banjar Kedewatan, Ubud, Bali. Proses penelitian dilakukan selama Januari–Desember 2025 menggunakan data penjualan restoran selama satu tahun, sedangkan observasi lapangan telah dilakukan melalui participant observation selama enam bulan pada tahap pra-penelitian dan penelitian.

Objek penelitian adalah seluruh item menu makanan yang terdapat di Restoran Kubu at Mandapa, yang terdiri atas empat jenis set menu dan tujuh belas menu à la carte yang dikelompokkan ke dalam kategori Kubu Temptation, Root to Leaf, dan Kubu Delight. Setiap menu diberikan kode untuk mempermudah proses pengolahan data dan analisis menggunakan metode *menu engineering*. Pemilihan objek penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa seluruh item menu tersebut merupakan produk utama yang memberikan kontribusi terhadap pendapatan restoran sehingga layak dianalisis berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitasnya.

Instrumen penelitian berupa lembar dokumentasi, pedoman

observasi, pedoman wawancara tidak terstruktur, serta *menu engineering worksheet*. Data primer diperoleh melalui dokumentasi data penjualan set menu dan menu à la carte periode Januari–Desember 2025, data kunjungan tamu, omzet penjualan, harga jual menu, *food cost*, dan daftar menu restoran. Selain itu, dilakukan wawancara tidak terstruktur dengan Executive Sous Chef dan Restaurant Manager untuk memperoleh informasi mengenai operasional restoran dan pengelolaan menu. Observasi dilakukan secara langsung dengan teknik participant observation, di mana peneliti terlibat dalam aktivitas operasional restoran sehingga memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai kondisi penelitian. Data sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan dengan mengkaji buku, jurnal ilmiah, artikel, dan berbagai referensi yang relevan sebagai landasan teoritis penelitian (Sugiyono, 2023; Ardiansyah, 2020).

Analisis data dilakukan menggunakan metode Menu Engineering yang dikembangkan oleh Dittmer dan Keefe 2008. Tahapan analisis dimulai dengan mengidentifikasi seluruh item menu, menghitung jumlah penjualan setiap menu (*number sold*), menentukan Menu Mix Percentage (MM%) sebagai indikator popularitas, menghitung Contribution Margin (CM) sebagai indikator profitabilitas, kemudian menentukan kategori High atau Low berdasarkan nilai rata-rata masing-masing indikator. Selanjutnya, setiap item menu

diklasifikasikan ke dalam empat kategori, yaitu Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog, melalui *menu engineering worksheet*. Hasil klasifikasi tersebut menjadi dasar dalam merumuskan rekomendasi strategis bagi manajemen restoran, seperti mempertahankan menu, melakukan penyesuaian harga, memperbaiki posisi menu dalam daftar menu, melakukan efisiensi biaya produksi, maupun mengganti menu yang kurang memberikan kontribusi terhadap profitabilitas restoran (Susila & Nugraha, 2021).

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil

Hasil analisis menunjukkan bahwa empat item pada kategori Set Menu menempati klasifikasi yang berbeda. Kubu Experience (SM1) termasuk kategori Star karena memiliki tingkat popularitas dan contribution margin yang tinggi. Kubu Root to Leaf (SM2) termasuk kategori Puzzle karena memiliki profitabilitas tinggi tetapi popularitas rendah. A Decade of Kubu Experience (SM3) berada pada kategori Plowhorse karena memiliki tingkat popularitas tinggi namun contribution margin berada di bawah rata-rata. Sementara itu, A Decade of Kubu Root to Leaf (SM4) diklasifikasikan sebagai Dog karena memiliki popularitas dan profitabilitas yang rendah. Distribusi tersebut menunjukkan bahwa setiap item menu memiliki karakteristik kinerja yang berbeda sehingga diperlukan

strategi pengelolaan yang berbeda pula

Pada kategori Kubu Temptation, hanya Kiwami Wagyu Beef (KT5) yang termasuk kategori Star karena memiliki tingkat popularitas dan contribution margin tertinggi. Empat menu lainnya, yaitu Heritage Pig (KT1), Jimbaran Tuna (KT3), Catch of The Day (KT4), dan Lamb Rack (KT6) termasuk kategori Plowhorse karena banyak dipilih tamu tetapi menghasilkan contribution margin di bawah rata-rata. Sementara itu, Organic Beef Carpaccio (KT2), Tabanan Duck (KT7), dan Bali Sustainable Seafood (KT8) berada pada kategori Dog karena memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang rendah. Tidak terdapat menu yang termasuk kategori Puzzle, sedangkan kategori Plowhorse mendominasi sebanyak 50% dari keseluruhan item menu sehingga menunjukkan bahwa sebagian besar menu cukup diminati tetapi belum memberikan keuntungan yang optimal.

Root to Leaf menunjukkan bahwa The Beans (RTL1) dan Jack Fruit Wellington (RTL4) termasuk kategori Star karena memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang tinggi. Bedugul Roots (RTL2) diklasifikasikan sebagai Plowhorse karena memiliki tingkat popularitas tinggi tetapi contribution margin masih berada di bawah rata-rata. Sementara itu, Plaga Tomato (RTL3), Bedugul Tartare (RTL5), dan Smoke Tabanan Papaya (RTL6) termasuk kategori Dog karena memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang

rendah. Tidak terdapat menu yang masuk kategori Puzzle, sedangkan kategori Dog mendominasi sebanyak tiga item menu atau setengah dari keseluruhan menu pada kategori ini

kategori Kubu Delight, tidak terdapat item menu yang termasuk kategori Star maupun Dog. Artisan Cheese (KD3) diklasifikasikan sebagai Puzzle karena memiliki contribution margin tertinggi tetapi tingkat popularitas paling rendah. Sementara itu, The Season (KD1) dan Amatika Chocolate (KD2) termasuk kategori Plowhorse karena memiliki tingkat popularitas tinggi tetapi contribution margin masih berada di bawah rata-rata. Hasil tersebut menunjukkan bahwa menu yang paling banyak dipilih tamu belum memberikan keuntungan optimal, sedangkan menu dengan keuntungan tertinggi belum banyak diminati.

Berdasarkan pemetaan seluruh item menu ke dalam Menu Engineering Matrix, dari total 21 item menu diperoleh 4 item (19,05%) pada kategori Star, 8 item (38,10%) pada kategori Plowhorse, 2 item (9,52%) pada kategori Puzzle, dan 7 item (33,33%) pada kategori Dog. Hasil ini menunjukkan bahwa kategori Plowhorse merupakan klasifikasi yang paling dominan, sehingga sebagian besar menu memiliki tingkat popularitas yang tinggi tetapi belum menghasilkan contribution margin yang optimal. Kondisi tersebut mengindikasikan perlunya evaluasi terhadap biaya produksi maupun strategi penetapan harga agar profitabilitas restoran dapat

ditingkatkan tanpa mengurangi daya tarik menu di mata pelanggan

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kategori Star terdiri atas empat item menu, yaitu Kubu Experience (SM1), Kiwami Wagyu Beef (KT5), The Beans (RTL1), dan Jack Fruit Wellington (RTL4). Keempat menu tersebut memiliki tingkat popularitas dan contribution margin yang tinggi sehingga menjadi menu unggulan restoran. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, Kubu Experience merupakan *signature set menu* yang selalu direkomendasikan pertama kepada tamu sehingga memiliki tingkat penjualan tertinggi. Tingginya contribution margin didukung oleh penggunaan bahan baku lokal berkualitas yang diolah sesuai standar internasional sehingga biaya produksi dapat ditekan tanpa mengurangi kualitas. The Beans juga menjadi menu favorit tamu (*guest favorite*) karena menggunakan bahan baku lokal yang sederhana namun diolah melalui teknik memasak yang membutuhkan keahlian tinggi (*craftmanship*), sehingga menghasilkan nilai tambah yang tinggi. Sementara itu, Jack Fruit Wellington berhasil menarik minat tidak hanya wisatawan vegetarian tetapi juga nonvegetarian karena cita rasa yang kompetitif, sedangkan Kiwami Wagyu Beef memiliki daya tarik tinggi sebagai menu tambahan (*add-on order*) yang mudah dipasarkan kepada wisatawan internasional. Temuan ini

menunjukkan bahwa kombinasi kualitas produk, strategi promosi, penggunaan bahan baku lokal, serta identitas menu sebagai *signature dish* menjadi faktor utama yang meningkatkan popularitas dan profitabilitas suatu menu.

Kategori Plowhorse merupakan klasifikasi dengan jumlah item terbanyak, yaitu delapan menu yang terdiri atas A Decade of Kubu Experience, Heritage Pig, Jimbaran Tuna, Catch of The Day, Lamb Rack, Bedugul Roots, The Season, dan Amatika Chocolate. Seluruh menu tersebut memiliki tingkat penjualan yang tinggi, tetapi contribution margin masih berada di bawah rata-rata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi tersebut dipengaruhi oleh tingginya biaya produksi akibat penggunaan bahan baku premium, proses pengolahan yang kompleks, fluktuasi harga bahan baku, serta kebijakan perusahaan yang menetapkan harga jual sesuai standar Ritz-Carlton sehingga tidak dapat disesuaikan secara bebas. Pada menu Catch of The Day, misalnya, biaya produksi sangat bergantung pada harga ikan segar yang berubah setiap hari. Sementara itu, menu pencuci mulut seperti The Season dan Amatika Chocolate memiliki biaya produksi tinggi karena menggunakan bahan musiman dan cokelat lokal premium, namun harga jualnya tetap dibatasi agar tidak melebihi harga *main course*. Temuan ini menunjukkan bahwa tingginya popularitas belum tentu menghasilkan profitabilitas yang optimal apabila biaya produksi relatif

tinggi dibandingkan harga jual yang ditetapkan.

3. Pembahasan Kategori Puzzle (Margin IV): Popularitas Rendah dan Profitabilitas Tinggi

Kategori Puzzle terdiri atas Kubu Root to Leaf (SM2) dan Artisan Cheese (KD3). Kedua menu tersebut memiliki contribution margin yang tinggi karena menggunakan bahan baku nabati lokal dengan biaya relatif rendah, namun tingkat popularitasnya masih rendah. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, rendahnya tingkat penjualan bukan disebabkan oleh kualitas produk, melainkan karena karakteristik pasar restoran yang didominasi wisatawan internasional dengan preferensi terhadap menu berbasis daging. Akibatnya, menu vegetarian hanya dipilih oleh sebagian kecil tamu meskipun memiliki potensi keuntungan yang tinggi. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan suatu menu tidak hanya dipengaruhi oleh profitabilitas, tetapi juga oleh kesesuaian produk dengan preferensi pasar sasaran serta efektivitas promosi yang dilakukan restoran.

Kategori Dog terdiri atas tujuh item menu, yaitu A Decade of Kubu Root to Leaf (SM4), Organic Beef Carpaccio (KT2), Tabanan Duck (KT7), Bali Sustainable Seafood (KT8), Plaga Tomato (RTL3), Bedugul Tartare (RTL5), dan Smoke Tabanan Papaya (RTL6). Menu-menu tersebut menunjukkan tingkat popularitas dan contribution margin yang sama-sama rendah sehingga belum mampu memberikan kontribusi optimal terhadap pendapatan

restoran. Berdasarkan hasil penelitian, kondisi ini mengindikasikan bahwa menu tersebut kurang diminati pelanggan sekaligus belum mampu menghasilkan keuntungan yang memadai. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi terhadap komposisi menu, strategi promosi, penyajian, maupun efisiensi biaya produksi agar kinerja menu dapat ditingkatkan atau dipertimbangkan untuk dilakukan modifikasi sesuai kebutuhan pasar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan menu engineering mampu memberikan informasi yang komprehensif mengenai kinerja setiap item menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan manajerial dalam mempertahankan menu yang berkinerja baik, meningkatkan profitabilitas menu yang populer, mengoptimalkan promosi terhadap menu yang berpotensi tinggi namun kurang diminati, serta mengevaluasi atau mengganti menu yang memiliki kinerja rendah. Dengan demikian, metode menu engineering menjadi alat yang efektif untuk mendukung pengelolaan menu berbasis data sekaligus meningkatkan profitabilitas restoran.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa menu engineering merupakan metode yang efektif untuk mengidentifikasi tingkat popularitas dan profitabilitas setiap item menu sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam penyusunan

strategi pemasaran, penetapan harga, pengendalian biaya, dan evaluasi menu. Namun demikian, penelitian ini memiliki kebaruan karena dilakukan pada restoran sustainable fine dining yang menerapkan konsep zero-waste philosophy, sehingga memberikan gambaran mengenai implementasi menu engineering pada restoran dengan karakteristik yang berbeda dibandingkan penelitian-penelitian sebelumnya.

Penelitian ini hanya dilakukan pada satu restoran, yaitu Kubu at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, dengan menggunakan data penjualan selama periode Januari–Desember 2025. Selain itu, analisis hanya berfokus pada metode menu engineering yang menggunakan indikator menu mix percentage dan contribution margin, sehingga belum mempertimbangkan faktor lain yang dapat memengaruhi keputusan pembelian pelanggan, seperti kepuasan konsumen, kualitas pelayanan, maupun strategi pemasaran. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak objek penelitian, periode pengamatan yang lebih panjang, serta mengombinasikan metode menu engineering dengan analisis perilaku konsumen atau pendekatan manajemen restoran lainnya agar diperoleh hasil yang lebih komprehensif.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis menu engineering

menunjukkan bahwa dari 21 item menu yang dianalisis di Restoran Kubu at Mandapa, sebanyak 57,14% menu memiliki tingkat popularitas tinggi, sedangkan 42,86% lainnya memiliki popularitas rendah. Hasil ini menunjukkan bahwa preferensi tamu berpengaruh terhadap kinerja setiap item menu, di mana beberapa menu menjadi pilihan utama, sementara menu berbasis vegetarian dan beberapa menu *à la carte* masih kurang diminati. Dari aspek profitabilitas, hanya 28,57% menu yang memiliki *contribution margin* tinggi, sedangkan 71,43% lainnya masih memiliki profitabilitas rendah. Kondisi ini mengindikasikan bahwa tingginya tingkat penjualan belum selalu menghasilkan keuntungan yang optimal karena dipengaruhi oleh besarnya biaya produksi (*food cost*).

Berdasarkan hasil menu engineering worksheet dan menu engineering matrix, diperoleh klasifikasi sebanyak 4 item (19,05%) sebagai Star, 8 item (38,10%) sebagai Plowhorse, 2 item (9,52%) sebagai Puzzle, dan 7 item (33,33%) sebagai Dog. Berdasarkan klasifikasi tersebut, strategi yang direkomendasikan adalah mempertahankan menu Star, melakukan modifikasi pada menu Plowhorse dan Puzzle melalui efisiensi biaya, penyesuaian harga, serta peningkatan promosi, serta mengevaluasi atau menghapus menu Dog yang tidak menunjukkan potensi peningkatan. Hasil penelitian ini memberikan kontribusi praktis sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pengelolaan menu

berbasis menu engineering untuk meningkatkan profitabilitas Restoran Kubu at Mandapa serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai evaluasi kinerja menu pada industri restoran.

E. Daftar Pustaka

- Adyaharjanti, A., & Hartono, D. (2020). Dampak Pengeluaran Wisatawan Mancanegara terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 33. <https://doi.org/10.24843/JEKT.2020.v13.i01.p02>
- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Di Kamping 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>
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023a). Analisis strategi pengembangan bisnis berbasis menu engineering dalam upaya meningkatkan pendapatan restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Bestari, N. M. P., & Widhiasthini, N. W. (2026). Kontribusi Perempuan Bali dalam Pengembangan Pariwisata Kreatif di Ubud. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, 13(2), 388–409. <https://doi.org/10.24843/JKB.2023.v13.i02.p02>
- Febrianto, A., Siroj, R. A., & Hartatiana. (2024). *Studi*

- Literatur: Landasan Dalam Memilih Metode Penelitian Yang Tepat.* 01(02), 259–263.
- Ferdinand, R., & Saputra, E. (2024). Penerapan Teknik Menu Engineering Dalam Meningkatkan Penjualan dan Keuntungan Pada Hotel Swissbell Harbourbay Batam. *Jurnal Manner*, 3(1), 144–147. <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.111>
- Machali, I. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif: Panduan Praktis Merencanakan, Melaksanakan, dan Analisis dalam Penelitian Kuantitatif* (A. Q. Habib (ed.); 3rd ed.). Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Narottama, N., & Moniaga, N. E. P. (2021). Perkembangan dan Interaksi Modal Ekspatriat Berbasis Tourism Area Life Cycle di Ubud. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 690. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2021.v07.i02.p16>
- Pemayun, T. I. P. K., & Kusumadewi, N. M. W. (2024). Peran Kepuasan Memediasi Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Loyalitas Pelanggan. *E-Jurnal Manajemen; Vol 13 No 5 (2024)DO - 10.24843/EJMUNUD.2024.V13.I05.P02*. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/manajemen/article/view/104726>
- Putra, I. B. W. D., Astina, M. A., & Arnawa, I. G. M. S. (2023a). Analisis strategi menu engineering dalam upaya meningkatkan pendapatan restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(6), 1444–1457. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i6.464>
- Seminari, N. K., Laksemiyasa Ditha, I. G. A. T., & Setyanti, S. W. L. H. (2024). Tourist Loyalty in Bali Tourism: Can Tourist Satisfaction Mediate the Effect of Quality of Food and Destination Image? *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 19(11), 4401–4411. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.191127>
- Sugiyono, S. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.