

Analisis Menu Engineering Hotel Grand Jatra Balikpapan Sebagai Langkah Penetapan Menu Cycle Praktikum Patiseri Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan

Yogiana Mulyani, MM. Par.¹⁾, Ramli, MM.²⁾, Tuatul Mahfud, S.Pd. M.Pd.³⁾

¹⁾Jurusan Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan
email: yogiana.mulyani@poltekba.ac.id

²⁾Jurusan Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan
email: admin@poltekba.ac.id

³⁾Jurusan Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan
email: tuatul.mahfud@poltekba.ac.id

Abstract

Consistency between the concept of education and training in the academic scope with the human resources quality expected by the industry is extremely important, the industry claims to be able to immediately respond positively to the academic. One of the best is by doing research market demands through menu engineering analysis.

This study was conducted to determine the classification of the patiseri menu at Grand Jatra Hotel Balikpapan. Analysis in study is menu engineering analysis on the menu patiseri, this analysis is used to see the popularity aspects and advantages of the menu items. Then from the results of these studies will be used as recommendations in the preparation of the menu cycle practicum patiseri at Food and Beverage Department State Polytechnic Balikpapan.

The research is a qualitative approach using descriptive analysis with menu engineering analysis methods. Object of this study is patiseri menu at Grand Jatra Balikpapan. Data collection techniques include observation, interviews, documentation, and literature.

The results showed recommendation of menu engineering analysis patiseri at Grand Jatra Balikpapan in the preparation of the menu cycle patiseri in Food and Beverage Department State Polytechnic Balikpapan include 1) Ombre Cake, 2) rainbow cake, 3) fruit cake, 4) brownie cheese cake, 5) red velvet cake, 6) opera cake, 7) cheese cake, 8) tiramisu, 9) chocolate harlem, 10) mocha cake, 11) avocado mouse cake, 12) fruit tartalete, 13) blackforest, 14) brownies.

Keywords: menu engineering, patiseri, menu cycle

Abstrak

Keselarasan antara konsep pendidikan dan pelatihan (diklat) dalam dunia akademik dengan kualitas SDM yang diharapkan oleh dunia industri sangatlah diperlukan, tuntutan demi tuntutan dunia industri harus dapat segera direspon secara positif oleh dunia akademik. Salah satu upaya tersebut yaitu dengan melakukan penelitian tuntutan permintaan pasar melalui analisa menu engineering.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui klasifikasi menu patiseri yang ada pada Hotel Grand Jatra Balikpapan. Analisis yang dilakukan adalah menu engineering pada menu patiseri, analisis ini digunakan untuk melihat aspek popularitas dan keuntungan dari item menu. Kemudian dari hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai bahan rekomendasi penyusunan menu cycle dalam praktikum Operasional Patiseri pada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan metode analisa menu engineering. Objek penelitian ini yaitu menu patiseri di Hotel Grand Jatra Balikpapan. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan rekomendasi dari analisa menu engineering patiseri di Hotel Grand Jatra Balikpapan dalam penetapan menu cycle patiseri di Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan yaitu diantaranya 1) Ombre Cake, 2) rainbow cake, 3) fruit cake, 4) brownies cheese cake, 5) red velvet cake, 6) opera cake, 7) cheese cake, 8) tiramisu, 9) chocolate harlem, 10) mocca cake, 11) avocado mouse cake, 12) fruit tartalete, 13) blackforest, 14) brownies.

Kata kunci: rekayasa menu, patiseri, siklus menu

1. Pendahuluan

Perkembangan pariwisata saat ini telah mengalami perkembangan yang sangat pesat dan memberikan dampak terhadap pertumbuhan ekonomi dunia. Penelitian yang dilakukan oleh *World Tourism Organization* (WTO) menunjukkan kecenderungan permintaan terhadap pariwisata akan terus meningkat. Diperkirakan jumlah wisatawan internasional pada tahun 2030 mencapai 1,8 miliar orang (WTO, 2013). Disamping itu, bagi Indonesia sektor pariwisata menempati urutan kelima sebagai penyumbang devisa negara tahun 2012, sektor ini diperkirakan menyumbangkan devisa US\$9,07 miliar pada 2012 (Investor, 2013).

Hal tersebut sejalan dengan amanat yang tertuang pada GBHN tahun 1993 yang memberikan petunjuk bahwa dalam Rencana Pembangunan Lima Tahun Keenam (Repelita VI) pembangunan kepariwisataan terus ditingkatkan dan dikembangkan untuk memperbesar penerimaan devisa, memperluas dan pemeratakan kesempatan usaha dan lapangan kerja, mendorong pembangunan daerah, meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran rakyat, memperkaya kebudayaan nasional dengan tetap mempertahankan kepribadian bangsa dan tetap terpeliharanya nilai-nilai agama, mempererat persahabatan antarbangsa, memupuk cinta tanah air, serta memperhatikan kelestarian fungsi dan mutu lingkungan hidup. Pembangunan kepariwisataan juga diarahkan untuk mendorong pengembangan, pengenalan, dan pemasaran produk nasional (Bappenas, 2012).

Kondisi diatas secara tidak langsung juga akan membuka banyak peluang bagi pemenuhan kebutuhan dan perolehan manfaat dari aktivitas pariwisata, terutama di bidang perhotelan. Namun di sisi lain juga melahirkan tantangan dan masalah yang tidak sederhana, tingkat persaingan di bisnis perhotelan pun semakin ketat terutama dalam hal inovasi produk (menu) yang ditawarkan kepada konsumen dan penyiapan Sumber Daya Manusia (SDM) yang unggul. Dalam hal pengembangan produk nasional, pasar

wisata global di masa depan menuntut tersedianya produk yang beragam, unik, dan bermutu tinggi (*high value production of unique commodities*). Hal ini sejalan dengan amanat GBHN tahun 1993 yang mengarahkan untuk dapat mendorong pengembangan, pengenalan, dan pemasaran produk nasional. Disamping itu, dalam hal penyiapan SDM yang unggul dapat pula dilakukan sistem pendidikan dan pelatihan yang memiliki *link and match* dengan dunia industri. Dalam hal ini Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan berupaya untuk menyetarakan kualitas produk dan SDM para mahasiswa dengan tuntutan dunia industri dan pemakai jasa. Disamping menyiapkan sistem pendidikan dan pelatihan SDM yang unggul juga diperlukan kualitas produk praktikum berupa *menu cycle* praktikum Tata Boga yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan tuntutan industri.

Dalam rangka mendukung Repelita VI dalam pengembangan, pengenalan, dan pemasaran produk nasional, maka diperlukan strategi pengembangan produk nasional di bidang kepariwisataan yaitu salah satunya pengembangan *menu cycle* praktikum patiseri yang sesuai dengan kebutuhan konsumen atau pelanggan, hal ini dilakukan agar dunia pendidikan dan dunia industri memiliki *link and match* dalam aspek kebutuhan kompetensi tenaga kerja. Adapun strategi pengembangan *menu cycle* praktikum patiseri di Program Studi Tata Boga yang dapat dilakukan yaitu analisa *menu engineering* di Hotel Grand Jatra Balikpapan. Analisa *menu engineering* tersebut akan dijadikan rekomendasi dalam penyusunan *menu cycle* praktikum patiseri.

2. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan metode analisa menu *engineering*. Objek penelitian ini yaitu menu patiseri di Hotel Grand Jatra Balikpapan.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Data yang didapat dari Hotel Grand Jatra Balikpapan berupa data penjualan menu patiseri selama tiga bulan terakhir yaitu Mei, Juni, dan Juli akan dianalisa secara bertahap dalam proses analisa *menu engineering*.

3. Hasil Dan Pembahasan

Menu engineering adalah pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, pengambilan keputusan yang berlaku sekarang dan masa yang akan datang. Selain itu, *menu engineering analysis* adalah metode untuk mengevaluasi menu dengan tujuan meningkatkan penjualan produk yang paling populer dan menguntungkan.

Sedangkan "Patiseri" merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "Pâtisserie" yang artinya kue-kue. Sehingga dapat disimpulkan bahwa patiseri merupakan ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya (Faridah, 2008).

Melalui definisi tersebut maka, pengertian menu engineering patiseri merupakan cara untuk mengevaluasi produk-produk patiseri yang populer dan menguntungkan. Sehingga ruang lingkup penelitian yang dibahas meliputi kue kontinental, oriental, dan Indonesia yang diproduksi oleh Hotel Grand Jatra Balikpapan.

Dengan wawasan yang berkembang, saat ini modifikasi kue sangat beragam. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan.

Dibawah ini merupakan beberapa produk patiseri Hotel Grand Jatra Balikpapan yang tersedia, yaitu meliputi produk "whole cake" atau cake utuh dan "slice cake" atau cake

potong. Rincian produk tersebut yaitu antara lain:

Tabel 1. *Menu Display Patiseri* Hotel Grand Jatra Balikpapan

WHOLE CAKE	CAKE SLICE
Brownies Cheese Cake 20 cm	Avocado Mouse cake
Red Velvet 20 cm	Tiramisu
Opera cake 24 cm	Cheese Cake
Cheese Cake 20 cm	Fruit Tartalete
Tiramisu 24 cm	Blackforest
Ombre Cake 30 cm	Red Velvet
Blackforest 40 cm	Hungarian
Chocolate Cake 40 x 60 cm	Chocolate Merquise
Chocolate Harlem 20 x 20	Rainbow
Rainbow 40 cm	Brownies
Mocca Cake 24 cm	Chocolate cake
Vanilla Cake 40 cm	Apple Crumble
Fruit Cake 40 cm	Chocolate harlem
Oreo coffee ice cream 24 cm	Mocca Cake
Lapis Surabaya 40 cm	Opera Cake
Hungarian Cake 20 cm	Brownies Cheese Cake
Chocolate Cheese Delight 24 cm	Key lime

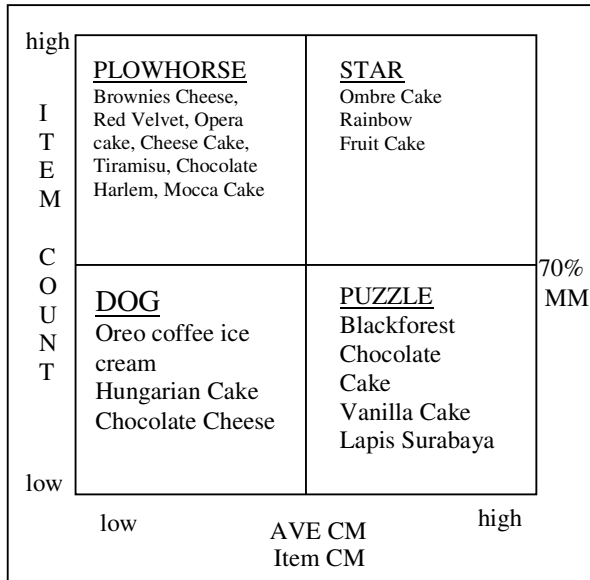
Menu Item Analysis

Analisa ini digunakan untuk mengetahui berapa besar kontribusi setiap satu item menu terhadap keseluruhan menu. Digunakan untuk mendapatkan persentase *menu mix (%MM)*.

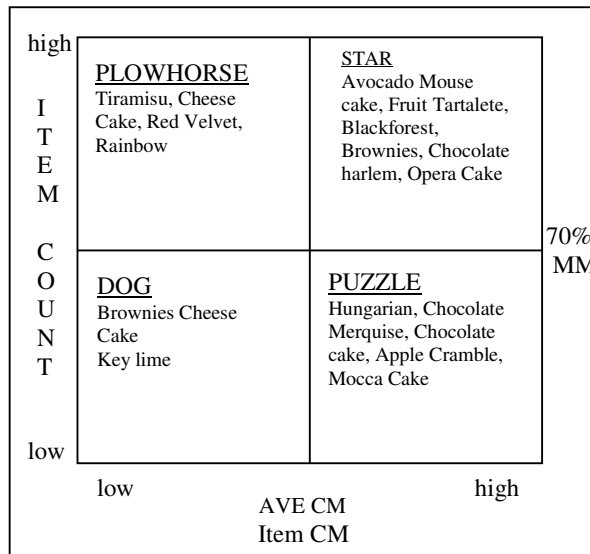
$$\% \text{ MM share} = \frac{\text{MM Count}}{\text{Total MM Count}} \times 100 \%$$

MM Count adalah jumlah makanan yang terjual dari masing-masing menu. Persentase CM tiap item terhadap total CM (%CM Share), *Average CM (ACM)*.

$$\% \text{ CM Share} = \frac{\text{Item CM} \times \text{Item Count}}{\text{Total CM}} \times 100 \%$$



Gambar 1. Summary Four Box Analysis Whole Cake Mei, Juni, Juli 2014



Gambar 2. Summary Four Box Analysis Slice Cake Mei, Juni, Juli 2014

Berdasarkan *summary menu mix analysis* dan *four box analysis whole cake*, maka didapatkan beberapa hasil analisa pada kategori menu patiseri *whole cake*, diantaranya: 1) menu dalam kategori *Star* yaitu *ombre cake*, *rainbow cake*, dan *fruit cake*; 2) menu dalam kategori *Plowhorse* yaitu *brownies cheese cake*, *red velvet*, *opera cake*, *cheese cake*, *tiramisu*, *chocolate harlem*,

mocca cake; 3) menu dalam kategori *Puzzle* yaitu *black forest*, *chocolate cake*, *vanilla cake*, *lapis surabaya*; 4) menu dalam kategori *Dog* yaitu *oreo coffee ice cream*, *hungarian cake*, dan *chocolate cheese delight*.

Sedangkan hasil *summary menu mix analysis* dan *four box analysis slice cake* yaitu 1) menu dalam kategori *Star* yaitu *avocado mouse cake*, *fruit tartalete*, *black forest*, *brownies*, *chocolate harlem*, *opera cake*; 2) menu dalam kategori *Plowhorse* yaitu *tiramisu*, *cheese cake*, *red velvet*, *rainbow*; 3) menu dalam kategori *Puzzle* yaitu *hungarian*, *chocolate merquise*, *chocolate cake*, *apple cramble*, *mocca cake*; 4) menu dalam kategori *Dog* yaitu *brownies cheese cake* dan *key lime*.

Interprestasi data menu dalam kategori *Star* bermakna menu tersebut merupakan menu yang paling menguntungkan dan paling populer. Menu ini harus dipertahankan kualitas, porsi dan penampilannya. Menu ini sebisa mungkin ditunjukkan secara jelas di menu dan menjadi menu unggulan. *Menu makanan* dapat dikategorikan *star* apabila *contribution margin menu* tersebut lebih tinggi daripada *average contribution margin* dan *menu mix percentage*-nya lebih besar atau sama dengan *popularity index*.

Disamping itu, menu dalam kategori *Plowhorse* berarti menu ini merupakan menu yang populer tapi tidak memberikan keuntungan yang besar. Biasanya merupakan menu yang dipilih oleh pelanggan yang peduli terhadap harga menu. Sebuah menu dapat dikategorikan sebagai *plowhorse* apabila *menu mix percentage*-nya lebih besar atau sama dengan *popularity index* dan *contribution margin menu* tersebut lebih rendah daripada *average contribution margin*-nya.

Menu dalam kategori *Puzzle* berarti menu tersebut tidak populer tapi dapat memberikan keuntungan yang cukup besar. Manajemen diharapkan mempertimbangkan bagaimana cara menampilkan item ini agar dapat dikenal oleh pelanggan. Sebuah menu yang dikategorikan sebagai menu *puzzle* apabila *contribution margin menu* tersebut lebih

rendah daripada *average contribution margin*-nya dan *menu mix percentage*-nya lebih kecil daripada *popularity index*.

Sedangkan menu dalam kategori *Dog* berarti menu tersebut tidak populer dan tidak memberikan keuntungan yang berarti. Produk ini mungkin harus di hilangkan atau diberi kenaikan harga sehingga status produk ini bisa mencapai posisi *puzzle*. Sebuah menu yang dikategorikan sebagai *dog* apabila *menu mix percentage*-nya lebih kecil daripada *popularity index* dan *contribution margin menu* tersebut lebih rendah daripada *average contribution margin*-nya.

Berdasarkan hasil analisa *menu engineering* tersebut dan dipadukan dengan *menu cycle* praktikum patiseri sebelumnya. Menu dalam kategori *Star* akan dimasukkan dalam menu *dessert* prioritas pertama dan menu dalam kategori *plowhorse* akan dimasukkan dalam menu *dessert* prioritas kedua. Paket menu dalam tiap praktikum terdiri dari satu jenis roti dan satu jenis *dessert* (makanan penutup), oleh karenanya menu *dessert* prioritas pertama dan kedua merupakan menu pilihan dalam tiap praktikum. Dibawah ini paket menu *cycle* praktikum patiseri di Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan dari hasil analisa *menu engineering* menu patiseri di Hotel Grand Jatra Balikpapan yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Menu Cycle Praktikum Patiseri Prodi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan

PRAKTIKUM KE	WELCOME BREAD	DESSERT PRIORITAS I	DESSERT PRIORITAS II
1	Dinner Roll	Fruit cake	Cream Caramel (Pudding)
2	Brioche	Fruit tartalet	Éclair (Choux Pastry)
3	Hot Cross Buns	Brownies	Brownies cheese cake
4	Hard Roll	Black Forest	Mocca cake
5	Beugel Cinnamon & Brown Sugar	Rainbow cake	Chocolate Muffin (Muffin)
6	Baguette (garlic bread)	Opera cake	Red velvet cake

7	Croissant	Ombre Cake	Strawberry Swiss Roll (Sponge Roll)
8	Morning Buns	Chocolate harlem cake	Cheese cake
9	Cronuts	Avocado mousse cake	Tiramisu

4. Kesimpulan

- *Summary menu mix analysis* dan *four box analysis* pada kelompok patiseri *whole cake* yaitu: 1) menu dalam kategori *Star* yaitu *ombre cake*, *rainbow cake*, dan *fruit cake*; 2) menu dalam kategori *Plowhorse* yaitu *brownies cheese cake*, *red velvet*, *opera cake*, *cheese cake*, *tiramisu*, *chocolate harlem*, *mocca cake*; 3) menu dalam kategori *Puzzle* yaitu *black forest*, *chocolate cake*, *vanilla cake*, lapis surabaya; 4) menu dalam kategori *Dog* yaitu *oreo coffee ice cream*, *hungarian cake*, dan *chocolate cheese delight*.
- *Summary menu mix analysis* dan *four box analysis* pada kelompok patiseri *slice cake* yaitu 1) menu dalam kategori *Star* yaitu *avocado mouse cake*, *fruit tartalete*, *black forest*, *brownies*, *chocolate harlem*, *opera cake*; 2) menu dalam kategori *Plowhorse* yaitu *tiramisu*, *cheese cake*, *red velvet*, *rainbow*; 3) menu dalam kategori *Puzzle* yaitu *hungarian*, *chocolate merquise*, *chocolate cake*, *apple cramble*, *mocca cake*; 4) menu dalam kategori *Dog* yaitu *brownies cheese cake* dan *key lime*.
- Hasil rekomendasi analisa menu *engineering patiseri* di Hotel Grand Jatra Balikpapan dalam penetapan *menu cycle* patiseri di Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan yaitu diantaranya 1) *Ombre Cake*, 2) *rainbow cake*, 3) *fruit cake*, 4) *brownies cheese cake*, 5) *red velvet cake*, 6) *opera cake*, 7) *cheese cake*, 8) *tiramisu*, 9) *chocolate harlem*, 10) *mocca cake*, 11) *avocado mouse cake*, 12) *fruit tartalete*, 13) *black forest*, 14) *brownies*.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih ditujukan kepada pihak Hotel Grand Jatra Balikpapan yang telah memfasilitasi dalam pengumpulan data penelitian dan pihak Dikti yang telah mendanai penelitian ini.

6. Daftar Pustaka

Faridah, Anni, 2008, "BSE Patiseri Jilid I", Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.

Investor, 2013, "Momentum Emas Industri Pariwisata", Diambil pada tanggal 2 Desember 2013, dari <http://www.investor.co.id/home/momentum-emas-industri-pariwisata-indonesia/63175>.

Kassavana, Michael L., 1999, "Computer Systems for Foodservice Operations A CBI Book", Van Nostrand Reinhold Company, Michigan.

LeBruto, Stephen M.; Quain, William J.; and Ashley, Robert A., 199, "Menu Engineering: A Model Including Labor", *Hospitality Review*: Vol. 13: Iss. 1, Article 5.

Schwartz, Bill., 2006, "Menu Engineering: A Scientific Approach to Improved Menu Profitability", *Food and Beverage Article*.

Sugiyono, 2013, "Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D", Alfabeta, Bandung.

Wiratha, I Made, 2006, "Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi", Andi Offset, Yogyakarta.