

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Pembangunan ekonomi dapat mengubah gaya hidup dan pola pikir masyarakat. Gaya hidup masyarakat modern yang serba praktis memicu tumbuhnya industri restoran. Mobilitas masyarakat yang tinggi dan banyaknya kegiatan di luar rumah membuat peluang masyarakat untuk makan di luar rumah semakin tinggi.

Pertumbuhan bisnis makanan dan minuman juga mencatat nilai bisnis yang tinggi. Bisnis makanan dan minuman yang menjanjikan keuntungan besar mengakibatkan banyak masyarakat berkecimpung di bidang ini. Banyak gerai makanan yang menawarkan produk makanan dan minuman dalam berbagai bentuk inovasi, mulai dari yang sederhana hingga yang mewah. Industri kuliner mengalami perkembangan pesat, karena industri ini menghadapi perubahan pola konsumsi masyarakat dan preferensi pelanggannya. Akibatnya pelaku bisnis kuliner dituntut untuk berinovasi dalam menyajikan produk-produk makanan yang menarik dan relevan dengan selera pasar.

Ninemeir, dalam Ardiansyah dan Magdalena (2018) menyatakan, *“There is a believe in the food service industry that everything starts with the menu”*. Yang dapat diartikan bahwa ada suatu keyakinan dalam industri jasa makanan bahwa semuanya bermula dari menu. Bahkan sebelum dapur atau restoran itu dibangun, daftar menu sudah harus dibuat atau dipikirkan terlebih dahulu. Menu yang baik adalah menu yang dapat menghasilkan keuntungan dan menu tersebut harus populer. Indikasi menu yang populer dan memberikan keuntungan dapat dilihat dari tingginya tingkat penjualan. Penjualan Erni’s Burger tidak selalu meningkat tiap bulannya, sehingga pendapatan yang diperoleh Erni’s Burger tidak menentu.

Tabel 1. Penjualan Erni's Burger dari Maret-Juni berdasarkan Platform (dalam ribu rupiah)

No	Bulan	Shopee food	Grab Food	Go Food	Outlet	Total
1	Maret	13.654	6.457	3.021	5.190	28.322
2	April	13.099	6.345	2.829	5.511	27.784
3	Mei	12.484	7.231	3.554	5.351	28.620
4	Juni	12.294	6.476	3.716	8.320	30.806
5	Juli	12.045	6.978	4.227	5.139	28.389
6	Agustus	13.596	5.787	3.139	4.744	27.266
7	Total	77.172	39.274	20.486	34.255	171.187

Sumber : Erni’s Burger (2023)

Dari tabel 1 diatas terlihat bahwa penjualan di keempat *platform* berbeda beda dari bulan ke bulan. Penjualan di *shopee food* lebih tinggi dibandingkan dengan ketiga tempat lain.

Berdasarkan observasi dan wawancara dengan ibu Erni Zainal selaku *owner* dari Erni's Burger pada tanggal 4 november 2023 di Medan, bahwa Erni's Burger belum menerapkan manajemen pembelian bahan baku sehingga mereka sering kerepotan dalam mengelola persediaan bahan baku. Menurut Jones (2017) bahwa analisis menu *engineering* dapat membantu merinci kinerja setiap item menu, sebagai dasar pengambilan keputusan yang lebih baik terkait harga, dan menyusun portofolio menu yang menguntungkan.

Salah satu aspek krusial dalam merumuskan strategi pemasaran yang efektif adalah menyusun bauran pemasaran, yang mencakup produk, harga, distribusi, dan promosi. Manajemen yang efektif akan memastikan bahwa suatu restoran tidak hanya memberikan pendapatan finansial, tetapi juga memberikani faktor keunggulan kompetitif yang mampu menarik pelanggan. Perencanaan dimulai dari pemilihan menu yang disajikan dan perancangan produksinya. Suatu perencanaan yang baik akan menghasilkan suatu pelaksanaan operasional yang tepat sehingga makanan berhasil disajikan sesuai dengan preferensi pelanggan. Perencanaan yang baik mencakup jenis layanan yang dipilih, perhitungan biaya produksi dan penetapan harga yang sesuai dengan profil pelanggan. Masalah harga memiliki signifikansi yang besar dan menjadi pertimbangan utama bagi pelanggan.

Analisis menu *engineering* di Erni's Burger diperlukan untuk mengidentifikasi menu-menu apa saja yang kurang menguntungkan, sehingga dapat mencegah kerusakan bahan baku dan meminimalisir kerugian. Disamping itu menu apa saja yang harus dipromosikan lebih aktif di setiap platform, penetapan harga jual dan pengembangan strategi promosi yang efektif dapat menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan setia di masing-masing *platform*. Analisis menu *engineering* menjadi pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kinerja menu dan merancang bauran pemasaran yang optimal. Penerapan analisis menu *engineering* di Erni's Burger penting dilakukan agar pembelian bahan baku makanan dapat berdasarkan popularitas makanan serta kedudukan setiap jenis makanan dalam menu sehingga susunan menu dapat diperbaiki sesuai minat konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana menentukan klasifikasi menu dan jenis makanan yang akan dipasarkan di Erni's Burger sehingga keuntungan dapat meningkat?

1.3 Tujuan TA

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini ialah mengklasifikasi menu menggunakan pendekatan menu *engineering* Erni's Burger

1.4 Kontribusi/ Manfaat TA

Kontribusi penelitian dan adapun manfaat adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan. TA ini bertujuan untuk mendukung manajemen Erni's Burger mengukur kinerja menu restoran secara menyeluruh, sehingga dapat mengoptimalkan produktivitas dari setiap menu.
2. TA diharapkan memberikan informasi yang lebih akurat sebagai dasar untuk pengambilan keputusan dalam pengembangan produk guna menarik minat pelanggan.
3. TA dapat berperan sebagai satu kerangka manajemen kinerja, membantu manajer dalam mengidentifikasi faktor kunci keberhasilan dalam pengelolaan menu, serta memberikan kontribusi pemikiran dan masukan yang berharga bagi pihak manajemen dalam merencanakan strategi yang sesuai untuk mencapai tujuan perusahaan.
4. TA diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi dan menjadi pedoman dalam melakukan penelitian mengenai implementasi menu engineering dalam mengukur kinerja menu.