

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

- 1 Menu di Erni's burger yang diklasifikasikan kedalam 4 kategori yaitu, Star terdiri dari 4 (21,5%) jenis makanan yang terdiri dari Burger daging krispi telur, Burger Sosis Telur, Kebab Sosis Telur, Pisang Crispy susu coklat keju. kategori Plowhorse terdiri dari 5 (26,31%) jenis makanan yang terdiri dari Burger daging telur, Kebab ayam suwir telur, Roti bakar, Kentang goreng, dan Jamur crispy. Kategori Puzzle terdiri dari 7 (36,84%) jenis makanan yang terdiri dari Burger Black, Kebab Black Ayam suwir, Pisang goreng coklat parut keju, Sosis goreng, Naget goreng, Martabak telur, dan Martabak mesir ayam. Kategori Dog terdiri dari 3 (15,78%) jenis makanan yang terdiri dari Burger nugget telur, Pisang bakar, dan Roti cane.
- 2 Menu dengan klasifikasi berkategori Star yang merupakan jenis makanan yang memiliki tingkat popularitas dan kontribusi margin yang tinggi, sehingga menu yang berkategori perlu dipertahankan untuk menjaga tingkat penjualan tetap optimal. Menu kategori Star akan diperkuat dengan mempertahankan mutu dan jumlah makanan, mempertahankan harga jual yang ada, menjaga dan meningkatkan kualitas penempatan menu, dan melakukan promosi dengan memberikan pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan.
- 3 Menu Plowhorse dimana jenis makanan ini memiliki tingkat popularitas yang tinggi namun kontribusi margin yang rendah, sehingga perlu dipertimbangkan untuk menjaga agar harga jual dari makanan ini tidak terlalu tinggi. Menu dengan kategori ini yang dilakukan adalah mempertahankan kualitas makanan dan mengendalikan harga pokok dengan mengadakan pengawasan terhadap pembelian, penyimpanan dan pengolahan bahan makanan.

6.2 Saran

- 1 Menu kategori Plowhorse populer dalam penjualan tetapi memberikan keuntungan yang rendah akan dikelola dengan pengawasan dan kontrol biaya produksi, penyesuaian harga yang seimbang, penempatan strategis, serta penampilan pada acara-acara khusus atau promosi. Oleh karena itu, tindakan-tindakan berikut perlu dilakukan adalah:
 - a. Memelihara kualitas makanan karena jenis makanan ini diminati oleh para pelanggan.
 - b. Menekan biaya produksi sehingga margin keuntungan dapat meningkat menuju kategori Star.
 - c. Meningkatkan status jenis makanan ini ke dalam kategori unggulan dengan menaikkan harga secara bertahap sambil tetap memperhatikan perkembangan permintaan.

- d. Menempatkan jenis makanan ini pada posisi yang tidak bersaing dengan posisi unggulan.