

**PENGARUH PENERAPAN REKAYASA MENU TERHADAP TINGKAT  
PENJUALAN DI COFFEE AT TERRA PALEMBANG**



Disusun Oleh :

EGHA JULIETA

22126016P

Diajukan sebagai Salah Satu untuk Meraih Gelar Diploma IV

Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**FAKULTAS VOKASI**

**UNIVERSITAS BINA DARMA**

**PALEMBANG**

**2023**



Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu terhadap Tingkat Penjualan di Coffee At

Terra Palembang

**PROYEK AKHIR**

**EGHA JULIETA**

**22126016P**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**FAKULTAS VOKASI**

**UNIVERSITAS BINA DARMA**

**PALEMBANG**

**2023**

## HALAMAN PENGESAHAN

### PENGARUH PENERAPAN REKAYASA MENU TERHADAP TINGKAT PENJUALAN DI COFFE AT TERRA PALEMBANG

EGHA JULIETA

22126016P

### PROYEK AKHIR

Telah diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar  
sarjana terapan pariwisata

Pada program studi pengelolaan perhotelan

Menyetujui,

Palembang, Februari 2024

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Dekan,

Pembimbing,

Akhmad Khudri, M.Kom



Prof. Dr. Edi Surya Negara, S.Kom., M.kom

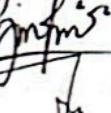
**HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI**

Karya Akhir berjudul : “**PENGARUH PENERAPAN REKAYASA MENU TERHADAP TINGKAT PENJUALAN DI COFFEE AT TERRA PALEMBANG**”

Oleh “Egha Julieta”, Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 12 Februari 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

**KOMISI PENGUJI**

1. Ahmad Khudri, M.Kom
2. Lili Anggraini, S.Pd.,M.Par
3. Ade Putra, M.Kom

Ketua Penguji (  )  
Anggota Penguji 1 (  )  
Anggota Penguji 2 (  )

Palembang, 16 Februari 2024

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi



Nurvia Natasya S.E., M.M.Par.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Egha Julieta

NIM : 22126016P

Dengan ini menyatakan :

1. Proyek akhir ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lainnya;
2. Proyek akhir ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan tim pembimbing;
3. Didalam proyek akhir ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan kedalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia proyek akhir yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan *plagiarism checker* serta di unggah ke internet sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh – sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sangsi sesuai dengan peraturan dan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 12 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



22126016P

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan Di Coffee At Terra Palembang. Jenis penelitian yang digunakan dalam penyusunan Skripsi ini merupakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh dari wawancara, observasi dan studi pustaka.. Dari hasil penelitian ini dapat dijabarkan bahwa mengetahui klasifikasi menu Star dapat menentukan strategi marketing untuk meningkatkan penjualan. Mengetahui klasifikasi menu Plowhorse dapat menentukan strategi marketing untuk meningkatkan penjualan. Mengetahui klasifikasi menu Puzzle dapat menentukan strategi marketing untuk meningkatkan penjualan. Mengetahui klasifikasi menu Dog dapat menentukan strategi marketing untuk meningkatkan penjualan. Hal tersebut dapat dilihat dari jawaban yang telah dicari terhadap klasifikasi menu dari hasil rekayasa menu. Jadi dapat disimpulkan bahwa klasifikasi menu dari hasil rekayasa menu yaitu Star, Plowhorse, Puzzle dan Dog mempengaruhi tingkat penjualan restoran yaitu dari segi tingkat penjualan makanan maupun tingkat kedatangan tamu.

**Kata Kunci:** Rekayasa menu dan tingkat penjualan

## **ABSTRACT**

*The aim of this research is to determine the effect of implementing menu engineering on sales levels at Coffee At Terra Palembang. The type of research used in preparing this thesis is descriptive qualitative research. Data collection techniques in this research were obtained from interviews, observations and literature studies. From the results of this research it can be explained that knowing the Star menu classification can determine marketing strategies to increase sales. Knowing the Plowhorse menu classification can determine marketing strategies to increase sales. Knowing the Puzzle menu classification can determine marketing strategies to increase sales. Knowing the Dog menu classification can determine marketing strategies to increase sales. This can be seen from the answers that have been sought regarding menu classification from the results of menu engineering. So it can be concluded that the menu classification from the menu engineering results, namely Star, Plowhorse, Puzzle and Dog, influences the level of restaurant sales, namely in terms of the level of food sales and the level of guest arrivals.*

**Keywords:** *Menu engineering and sales level.*

## **MOTTO DAN PERSEMPAHAN**

MOTTO :

- Kesuksesan untuk belajar adalah kunci menghadapai perubahan.
- Kesempatan hanya dating bagi mereka yang mempersiapkannya.
- Menjadi terbaik dalam bidangnya adalah tentang dedikasi dan ketekunan.

PERSEMPAHAN:

- Untuk diriku sendiri, Egha Julieta. "Terimakasih sudah kuat dan bertahan sejauh ini!<3  
Finally, S.Tr. Par!
- Terimakasih kepada keluarga besar, serta saudara yang selalu support mengerjakan proyek akhir ini.
- Terimakasih kepada Rafly Fernanda G sudah membantu dan support mengerjakan proyek akhir ini.
- Terimakasih kepada kakak-kakak dan teman seperjuangan dari poltekpar yang saling menyemangati hingga proyek akhir ini selesai.

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

### ***CURRICULUM VITAE***

#### **EGHA JULIETA S.Tr.Par**

**Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University**

**PALEMBANG, SOUTH SUMATERA • 0812-7680-1878 • [Julietaegeha77@gmail.com](mailto:Julietaegeha77@gmail.com)**

#### **PERSONAL INFORMATION**

Date of Birth : July 07<sup>th</sup>, 2000.  
Address : Jl. Sei Sahang  
Nationality : Indonesia  
Material Status : Single



#### **EDUCATION BACKGROUND**

#### **PERSONAL INFORMATION**

**2021-2023 Bina Darma University**

**2018-2021 Palembang Polytechnic Of Tourism**

**2015-2018 SMAN 02 Palembang**

#### **AWARD**

**2023 1st Winner of Bussiness Plan Competition Ganjil 2022-2023 Bina Darma University**

**2023 3rd Winner of Appetizer Challenge at Politeknik Negeri Sriwijaya**

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, Taufik, dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul "Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan Di Coffee At Terra Palembang", sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata ( S.Tr.Par) pada program studi pengelolaan perhotelan. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan bantuan, bimbingan, dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan tugas akhir ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih setulus – tulusnya kepada :

- 1) Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma.
- 2) Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M. selaku Dekan Fakultas Vokasi.
- 3) Nurvia Nathasya, S.E.,M.M.Par selaku ketua kaprodi Program Studi Pengelolaan perhotelan.
- 4) Akhmad Khudri, M.Kom. Selaku Dosen pembimbing yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan penulisan Proyek akhir ini.
- 5) Kepada seluruh Dosen yang telah membantu atas berjalananya proyek akhir ini.
- 6) Terimakasih kepada kedua Orang Tua serta keluarga lainnya yang selalu support dan menyemanggatin penulis hingga selesai membuat proyek akhir ini.
- 7) Shift Manager dan Karyawan Coffee At Terra yang telah memberikan izin dan datanya kepada penulis untuk penelitian.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	7
1.4 Rumusan Masalah .....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	8
1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	10
1.8 Manfaat Penelitian.....	10

1.9 Sistematika Penulisan.....	11
BAB II.....	13
TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1 Landasan Teori .....	13
2.2 Penelitian Terdahulu.....	34
2.3 Kerangka Berpikir .....	36
2.4 Hipotesis .....	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	38
3.1 Jenis Penelitian .....	38
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	38
3.3 Variabel Penelitian .....	39
3.4 Populasi dan Sampel .....	40
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	41
3.6 Instrumen Penelitian.....	42
3.7 Analisis Data .....	43
BAB IV .....	46
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	46
4.1 Gambaran Umum .....	46
4.2 Hasil Analisis .....	51
4.3 Menu <i>Profitability Analysis</i> .....	70
4.4 <i>Menu Star</i> .....	86
4.5 <i>Menu Puzzle</i> .....	87
4.6 <i>Menu Plowhorse</i> .....	88
4.7 <i>Menu Dog</i> .....	89

BAB V.....	91
KESIMPULAN DAN SARAN .....	91
5.1 Kesimpulan .....	91
5.2 Saran .....	93
DAFTAR PUSTAKA.....	97

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Waktu Penelitian .....	38
Tabel 3. 2 Operasional Variabel.....	39
Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	43
Tabel 3. 4 Kriteria Penentuan Klasifikasi Menu Item.....	44
Tabel 4. 1 <i>Food Sales Recapitulation</i> Produk.....	51
Tabel 4. 2 <i>Sales History</i> .....	56
Tabel 4. 3 Kategori Menu Mix “ <i>Specialty coffee</i> ” .....	60
Tabel 4. 4 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Mocktail</i> ”.....	61
Tabel 4. 5 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Coffe</i> ”.....	62
Tabel 4. 6 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Non-Coffe</i> ” .....	63
Tabel 4. 7 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Specially tea</i> ” .....	64
Tabel 4. 8 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Milk Based</i> ” .....	65
Tabel 4. 9 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Natural remedies</i> ” .....	65
Tabel 4. 10 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Snack</i> ”.....	66
Tabel 4. 11 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Main course</i> ” .....	67
Tabel 4. 12 Kategori <i>Menu Mix</i> “ <i>Dessert</i> ” .....	69
Tabel 4. 13 Daftar Menu <i>Food Cost</i> dan <i>Selling Price</i> .....	71
Tabel 4. 14 <i>Food Sales Recapitulation</i> .....	75
Tabel 4. 15 <i>Contribution Margin</i> .....	78
Tabel 4. 16 Klasifikasi Menu .....	82
Tabel 4. 17 Klasifikasi <i>Menu STAR</i> .....	86

Tabel 4. 18 Klasifikasi <i>Menu PUZZLE</i> .....	87
Tabel 4. 19 Klasifikasi <i>Menu PLOWHORSE</i> .....	88
Tabel 4. 20 Klasifikasi <i>Menu DOG</i> .....	89



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. 1 PDB Industri Makanan dan Minuman.....	2
Gambar 1. 2 Caffee at Terra .....	3
Gambar 2. 1 Klasifikasi Menu.....	31
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Coffee At Terra.....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Menu At Terra Palembang.....	99
Lampiran 2: Menu At Terra Palembang.....	100
Lampiran 3: Menu At Terra Palembang.....	101
Lampiran 4: Menu At Terra Palembang.....	102
Lampiran 5: Menu At Terra Palembang.....	103
Lampiran 6: Menu At Terra Palembang.....	104
Lampiran 7: Lembar Izin Pengambilan Data .....	105
Lampiran 8: Surat Balasan Lokus .....	106
Lampiran 9: Lembar Konsultasi .....	107
Lampiran 10: Form Pengajuan Pembimbing.....	108
Lampiran 11: Lembar Persetujuan Hasil Seminar.....	109
Lampiran 12: Sk Pembimbing.....	110
Lampiran 13: Formulir Perbaikan .....	111
Lampiran 14: Hasil Turnitin.....	112