

BAB I

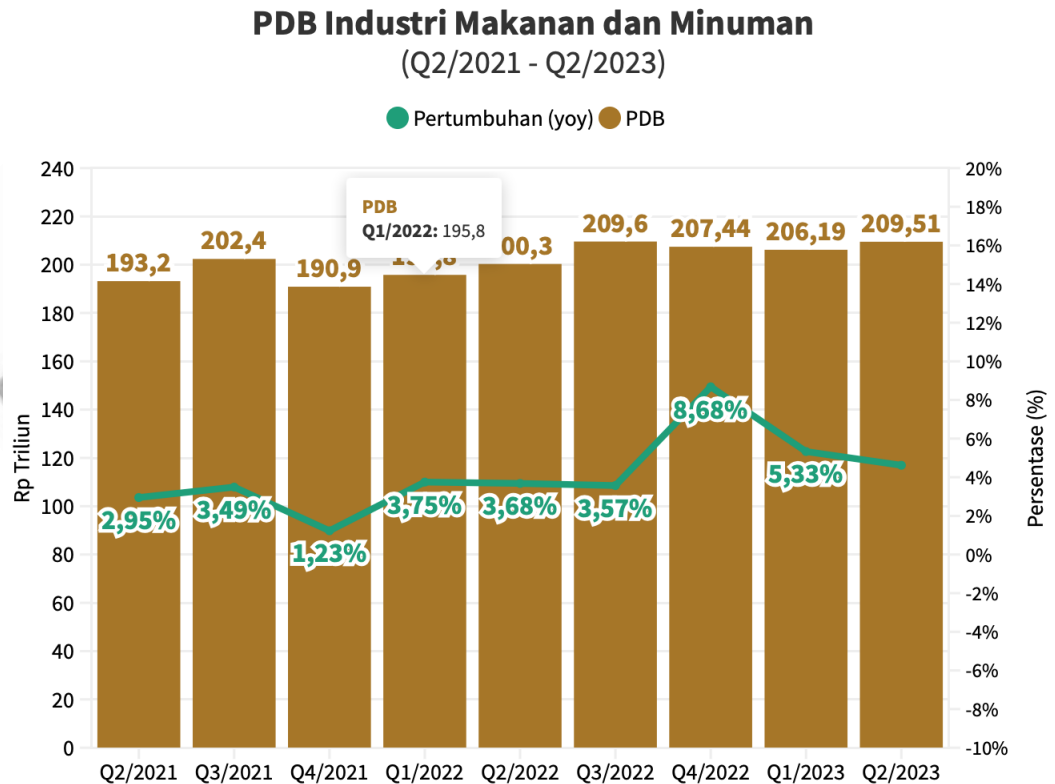
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata ialah faktor yang mempunyai peran krusial pada bidang usaha untuk meningkatkan hasil pendapatan di Negara Indonesia yang mempunyai banyak keindahan alam dan keberagaman budaya sehingga sangat di perlukannya peningkatan dalam sektor pariwisata. Asal muasal istilah kata pariwisata ini dari Bahasa Sansekerta terdiri atas dua suku kata yakni pari serta wisata. Pari artinya berulang- ulang sementara wisata artinya perjalanan. Jadi, pariwisata didefinisikan dengan perjalanan wisata secara berulang dari satu tempat ke tempat lainnya dengan jangka waktu tertentu, baik dilakukan secara direncanakan maupun tidak direncanakan yang bertujuan untuk rekreasi ataupun suatu kepentingan.

Perkembangan sektor pariwisata pada negara Indonesia ini senantiasa diiringi kemajuan industri sektor perhotelan, tempat makan, tempat wisata ataupun restoran, serta kafe (*café*), sebab termasuk satu kesatuan yang melengkapi satu dengan lainnya sehingga tak terpisahkan antar tempat menginap, wisata, maupun makan. Badan Pusat Statistik (BPS) menjelaskan hasil produk domestic bruto (PDB) terkait dasar harga konstan (ADHK) industri makanan dan minuman (rumah makan, kafe, restoran) senilai Rp209,51 triliun dalam kuartal II/2023. Nilai ini mengalami kenaikan 4,62% daripada periode yang sama di tahun terdahulu (*year on year/yoy*) senilai Rp200,30 triliun. Perkembangan industri makanan maupun minuman (rumah makan, restoran dan kafé) ditinjau dari grafik 1.1:

Gambar 1. 1 PDB Industri Makanan dan Minuman



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Terlihat dari Gambar di atas, perkembangan dalam kinerja makanan dan minuman merupakan sektor yang terbesar keempat dibandingkan subsektor industri pengolahan lainnya pada kuartal II/2023. Posisi ini ada dibawah industri alat angkutan, logam dasar, dan elektronika yang masing-masing tumbuh 9,66% (yoy), 11,49 (yoy), dan 17,32% (yoy). Meski demikian, pertumbuhan industri makanan dan minuman mengalami perlambatan pada kuartal II/2023. Hal tersebut melanjutkan tren yang terjadi pada kuartal sebelumnya.

Mengacu UU Republik Indonesia nomor 10 tahun 2009 pasal 1 ayat 7 mengenai kepariwisataan dijelaskan usaha pariwisata yaitu suatu sektor usaha yang melakukan penyediaan barang maupun jasa untuk memenuhi kebutuhan wisatawan maupun mengadakan kegiatan pariwisata. Adapun usaha pariwisata merupakan

suatu bisnis usaha yang dijalankan seseorang atau berkelompok guna melakukan penjualan jasa pariwisata kepada wisatawan yang menjadi kebutuhan yang diperlukan wisatawan-wisatawan dalam hendak melakukan suatu perjalanan. Adapun salah satu jenis pariwisata yang juga berperan penting dan diperlukan oleh wisatawan ialah jasa penyedia makanan serta minuman atau konsumsi. Jasa penyedia makanan dan minuman salah satu jenisnya adalah restoran.

Rumah makan, restoran dan kafe banyak sekali dapat kita jumpai di seluruh daerah. Salah satunya adalah Di kota Palembang. Dimana terdapat sebuah kafe yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan Coffee at terra, yang beralamat tepat di Jl. Merbau No.1260, 9 ilir, Kec. Ilir Timur II, Palembang, Sumatera Selatan.



Gambar 1. 2 Caffe at Terra
Sumber: Instagram coffeatterra

Kafé ini mempunyai konsep dengan tema kekinian yang sangat unik dan instagramable yang mempunyai daya tarik dalam memikat pelanggannya guna menghabiskan waktu bersantai mereka baik bersama sahabat ataupun keluarga.

Coffee at terra ini juga melayani pemesanan makanan melalui aplikasi seperti *gofood* untuk para pelanggan yang akan memesan makanan ataupun minuman di kafe tersebut namun tidak bisa berkunjung langsung ke kafe.

Kafe termasuk restoran yang mempunyai peranan untuk menyediakan pelayanan makanan serta minuman pada wisatawan yang datang. Banyak sekali beragam jenis makanan maupun minuman guna melakukan pemenuhan kebutuhan para tamu, contohnya *coffee shop, grill room, main dinning room, supper club, cafeteria, soda fountain, lounge, dan specific restaurant* yang menawarkan berbagai macam makanan khas Indonesia, ataupun makanan luar negeri contohnya makanan Eropa, Korea, Timur Tengah, China, Jepang, dan lain-lain (Revida et al, 2020).

Kafé biasanya kita sebut dengan kata *coffeeshop, coffe shop* ataupun *café* ini ialah suatu istilah yang biasa dipakai bagi suatu tempat yang menyediakan layanan pemesanan kopi ataupun berbagai macam minuman lainnya. Kafe mempunyai karakteristik tersendiri misalnya restoran atau bar, tetapi tidak sama dengan kafetaria. Banyak sekali kafe yang tidak sekadar menawarkan kopi, namun termasuk teh maupun beragam makanan ringan. Tetapi, terdapat kafe maupun resto yang menyediakan makanan utama (*main course*) misalnya nasi goreng, ayam geprek serta lain-lain. Tetapi dari segi budaya, kafe telah tersebar meluas bahkan dikenal sebagai pusat interaksi sosial, masyarakat bisa berbicara, berkumpul, menulis, melawak, membaca, ataupun sekadar mengisi waktu luang dengan teman, keluarga, bahkan pasangannya (Sukanro & Nirawati, 2016).

Biasanya, kafé, restoran atau rumah makan ini makanan maupun minuman yang memakai alat bantu yang biasa kita namakan menu. Istilah didalam menu memiliki dua arti yang berlainan yaitu, menu artinya suatu daftar makanan yang dikaitkan terhadap kertas, kartu, ataupun media lain yang di dalamnya terdapat beragam jenis makanan yang akan dijual, dan menu juga memiliki arti yaitu jenis hidangan/ masakan yang tersedia untuk tamu yang datang.

Asal muasal kata menu dari Bahasa Prancis "*le menu*" artinya yaitu suatu daftar makanan yang akan diberikan untuk tamu di restoran atau rumah makan untuk memesan suatu makanan ataupun minuman. Tidak sekadar berperan sebagai daftar makanan ataupun minuman, menu memiliki beberapa fungsi yaitu sebagai media komunikasi, sebagai media promosi, yang menjadi alat bantu atau media yang membantu untuk menentukan pilihan, yaitu penentuan standar porsi dan juga sebagai pedoman prosedur *cost control*.

Menurut Mertayasa (2012) ada beberapa macam menu yang ada, sesuai dengan bentuk penawarannya, menu ini dikelompokkan menjadi *a la carte menu*, *table d'hote*, *special party menu*. Mengacu pada waktu penghidangan (bentuk hidangan) yaitu *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan *supper*. Berdasarkan sifatnya menu dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu *static menu* dengan *circle menu*.

Di dunia industri pelayanan makanan dan minuman, mempunyai siklus didalam pengendalian makanan dan minuman yaitu (*cycle of food control*). Siklus ini tersusun atas analisis operasional, susunan menu, penerimaan, pembelian, serta penyimpanan bahan baku dan pangan, produksi maupun penyajian makanan, dan juga analisis penjualannya, kemudian kembali pada siklus awal. Adapun analisis penjualannya sangat penting digunakan untuk bisa mengetahui seperti apa hasil

akhir dari penjualannya, dan apakah ini sangat perlu diperbaharui harga dan rasa makanan ataupun minuman tersebut, atau bahkan dapat diganti dengan berbagai menu lainnya yang bisa kita dapatkan dari pengklasifikasian menu ketika kita akan melakukan evaluasi menu. Evaluasi menu ini dilakukan dengan menggunakan cara metode *menu engineering*.

Saat ini *menu engineering* sudah banyak diterapkan di beberapa restoran. Mengacu pendekatan yang dikenalkan oleh Kasavana dan Smith ini dalam Wiyasha (2006) mengatakan yang menjadi penekanannya merupakan *margin contribution item menu*. Dua jenis variabel yang dianalisis didalam pendekatan ini ialah *margin contribution* dan *index popularity* (volume penjualan) suatu *item menu*. Dengan menerapkan *pendekatan menu engineering* atau *rekayasa menu* ini maka kita dapat mengklasifikasikan *item menu* yaitu *star*, *plow horse*, *puzzle* dan *dog*.

Berdasarkan penjelasan yang penulis cantumkan, supaya dapat melakukan evaluasi menu serta mengetahui masing-masing klasifikasi menu, penulis menyelidiki **“Pengaruh penerapan rekayasa menu terhadap tingkat penjualan di coffee at terra Palembang”**

1.2 Identifikasi Masalah

Merujuk gambaran dari latar belakang yang ada, penulis memberikan identifikasi permasalahan antara lain:

1. Bagaimana cara penerapan metode rekaya menu (*menu engineering*) di Coffee at terra Palembang?
2. Bagaiman *index popularity* makanan dan minuman di Coffee at terra Palembang?

3. Bagaimana *contribution margin* makanan dan minuman di Coffee at terra Palembang?
4. Sejauh mana klasifikasi dari setiap item menu makanan di Coffee at terra Palembang?

1.3 Pembatasan Masalah

Supaya bisa memperoleh hasil optimal, penulis memberikan batasan permasalahan yang diteliti yakni menentukan lima macam kelompok menu hidangan dari November - Desember 2023, misalnya *main course*, *dessert*, *appetizer*, *mocktail*, dan *coffee* yang disediakan di Coffee at terra Palembang.

1.4 Rumusan Masalah

Merujuk dari uraian latar belakang yang penulis cantumkan diatas, rumusan masalah dalam riset ini, yaitu:

- a. Bagaimana cara dalam penerapan metode rekayasa menu (*menu engineering*) di coffee at terra Palembang?
- b. Bagaimana mengklasifikasi menu kedalam kategori menu *star*, *plowhorse*, *dog* dan *puzzle* jika menggunakan metode rekayasa menu (*menu engineering*) di Coffe at Terra Palembang?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ialah suatu rumusan yang menunjukkan bahwa hasil ataupun sesuatu yang didapatkan sesudah selesai dilaksanakannya riset, juga sesuatu yang ingin diwujudkan pada suatu riset. Ketika kita akan

melaksanakan sebuah riset, peneliti juga harus mempunyai tujuan, Adapun tujuan dari riset ini ialah untuk mengetahui:

1. Bagaimana cara penerapan metode rekaya menu (*menu engineering*) di Coffee at terra Palembang
2. Bagaimana *index popularity* dan *contribution margin menu* makanan di Coffee at terra Palembang
3. Sejauh mana klasifikasi dari setiap item menu makanan di Coffee at terra Palembang

1.6 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.6.1 Metode Penelitian

Metode Penelitian termasuk cara ilmiah yang dilakukan guna memperoleh data yang memiliki kegunaan serta tujuan tertentu. Sugiyono (2017). Metode penelitian yang akan dipergunakan yakni metode kualitatif deskriptif berupa riset yang memakai metode ataupun pendekatan studi kasus.

1.6.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang dipergunakan dalam mengumpulkan data ialah cara yang biasa dipakai dalam pengumpulan informasi ataupun fakta di tempat penelitian. Teknik tersebut tergantung pada jenis yang akan dipilih oleh peneliti.

1.6.2.1 Observasi

Penulis melaksanakan observasi langsung pada objek penelitian, yang merupakan pengumpulan data dengan memakai penglihatan tanpa perangkat standar tambahan, sebagaimana

dijelaskan oleh Aan M. Samsudin (2013). Dalam riset di Coffee at Terra, penulis secara langsung mengamati objek yang menjadi fokus penelitian.

1.6.2.2 Wawancara

Sugiyono (2008) menyatakan wawancara termasuk metode pengumpulan data yang dipakai ketika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan guna mengidentifikasi masalah yang akan diteliti, serta untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam dari responden yang jumlahnya terbatas. Dalam penulisan Skripsi ini, penulis melakukan wawancara dengan manajer Coffee at Terra untuk mengumpulkan data yang diperlukan.

1.6.2.3 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil informasi berupa tulisan tangan ataupun gambar. Dokumentasi ini digunakan untuk sebagai bukti dari masalah yang akan kita analisis di tempat penelitian.

1.6.2.4 Studi Pustaka

Studi pustaka yakni cara mengumpulkan informasi dengan cara mempelajari berbagai buku atau sumber yang bersangkutan menurut Sugiyono (2012). Internet dapat mendukung apa yang menjadi permasalahan yang penulis teliti sehingga bisa digunakan sebagai landasan dalam penyusunan skripsi, serta landasan teori dan literatur dari penulis yang ada hubungannya dengan penelitian.

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.7.1 Lokasi penelitian

Penulis mengambil lokasi riset di coffee at terra. Lokasi penelitian ini ada di Jl. Merbau No.1260, 9 Ilir, Kec Ilir Timur II, Kota Palembang, Sumatera Selatan.

1.7.2 Waktu penelitian

penulis melakukan penelitian di coffee at terra Palembang. Waktu penelitian yang dilaksanakan oleh penulis terhitung bulan November 2023 sampai bulan Desember 2023.

1.8 Manfaat Penelitian

1.8.1 Manfaat bagi pengusaha

Manfaat yang bisa didapatkan pengusaha kafé ialah dapat memberi referensi dan pengetahuan ataupun pengetahuan supaya bisa dapat mengimplementasikan metode rekayasa menu ini guna memperbarui berbagai menu yang ada di Coffe at terra Palembang.

1.8.2 Manfaat teoritis

- a. Menjadi referensi bagi peneliti berikutnya pada industry makanan dan minuman (rumah makan, restoran dan kafé).
- b. Menjadi tambahan pengalaman maupun pengetahuan untuk peneliti supaya dapat melakukan pengembangan industry makanan maupun minuman (rumah makan, restoran dan café).

1.8.3 Manfaat praktis

- a. Diharapkannya bisa memberi kebermanfaatan bagi banyak pihak supaya bisa dijadikan acuan ketika melaksanakan evaluasi menu di rumah makan, restoran, maupun café.
- b. Diharapkannya bisa memberi kontribusi pada industry makanan maupun minuman (rumah makan, restoran dan café) ditinjau dari sisi industry swasta bahkan pemerintah.

1.8.4 Manfaat bagi penulis

Manfaat yang bisa penulis dapatkan yakni mampu menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh ketika kuliah serta sebagai persyaratan agar bisa mendapatkan gelar sarjana terapa pariwisata.

1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan Tugas Akhir ini mencakup 5 bab antara lain:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini mencakup dasar-dasar penulisan Tugas Akhir diantaranya latar belakang, Identifikasi masalah, Rumusan Masalah, Tujuan penelitian, Metode penelitian, teknik pengumpulan data, Lokasi maupun waktu penelitian, Manfaat penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan tentang berbagai teori dasar dari Buku, Jurnal, Skripsi, Tesis dan lain-lain dipakai pada penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab III mencakup metode penelitian yang berupa pendekatan kuantitatif, dengan jenis penelitian eksperimen.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV mencakup pembahasannya dari jawaban atas rumusan masalah, validitas, serta reliabilitas.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini mencakup simpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah dibahas maupun saran bagi semua pembaca.

