



## Analisis Menu Engineering: Studi Kasus pada Menu Minuman di Mama B Bintang

Salsabilla Syifa Budiman<sup>1</sup>, Welli Braham Kurniawan<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Politeknik Bintang Cakrawala, Indonesia

E-mail: [welli@pbc.ac.id](mailto:welli@pbc.ac.id)

Article Info	Abstract
<b>Article History</b> Received: 2025-06-10 Revised: 2025-07-20 Published: 2025-08-13  <b>Keywords:</b> <i>Menu Engineering;</i> <i>Popularity;</i> <i>Profitability;</i> <i>Menu Evaluation;</i> <i>Beverage.</i>	This study aims to evaluate the beverage menu performance at Mama B Bintang using the Menu Engineering method to improve menu management efficiency and business profitability. The problem arises from the lack of systematic and data-based menu evaluation by the management, leading to inefficiencies such as expired stock due to low demand. A quantitative descriptive approach with a case study design was used. The data analyzed included sales of 31 beverage items from July 2024 to April 2025. Data collection involved sales and cost documentation, and analysis was carried out through the calculation of Menu Mix, Contribution Margin, and classification into four categories: Star, Plowhorse, Puzzle, and Dog. The results showed that 8 items were classified as Star, 10 as Plowhorse, 10 as Puzzle, and 3 as Dog. Recommendations include maintaining Star items, optimizing Plowhorse items' profitability, promoting Puzzle items, and considering elimination or modification of Dog items. Regular menu evaluations are recommended to support managerial decisions and raw material efficiency.

Artikel Info	Abstrak
<b>Sejarah Artikel</b> Diterima: 2025-06-10 Direvisi: 2025-07-20 Dipublikasi: 2025-08-13  <b>Kata kunci:</b> <i>Menu Engineering;</i> <i>Popularitas;</i> <i>Profitabilitas;</i> <i>Evaluasi Menu;</i> <i>Minuman.</i>	Penelitian ini bertujuan mengevaluasi performa menu minuman di Mama B Bintang menggunakan metode Menu Engineering guna meningkatkan efisiensi pengelolaan menu dan profitabilitas usaha. Masalah utama yang melatarbelakangi penelitian ini adalah belum adanya evaluasi menu berbasis data oleh pihak manajemen, sehingga terjadi ketidakefisienan seperti bahan baku kedaluwarsa akibat rendahnya permintaan. Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus. Data yang dianalisis berasal dari penjualan 31 item menu minuman selama periode Juli 2024 hingga April 2025. Pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi penjualan dan biaya, serta dianalisis menggunakan perhitungan Menu Mix, Contribution Margin, dan klasifikasi menu ke dalam empat kategori: Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog. Hasil penelitian menunjukkan 8 item termasuk Star, 10 item Plowhorse, 10 item Puzzle, dan 3 item Dog. Rekomendasi mencakup mempertahankan menu Star, mengoptimalkan keuntungan menu Plowhorse, meningkatkan promosi untuk menu Puzzle, serta mempertimbangkan penghapusan atau modifikasi menu Dog. Evaluasi menu secara berkala disarankan untuk menunjang pengambilan keputusan manajerial dan efisiensi bahan baku.

### I. PENDAHULUAN

Mama B Bintang merupakan salah satu unit usaha yang berada di bawah naungan Yeah! Group, berlokasi di Plaza Lagoi, Bintang. Usaha ini menyajikan berbagai jenis minuman kopi, teh, non-coffee, dan soda kepada wisatawan lokal maupun mancanegara. Namun, berdasarkan observasi awal dan wawancara dengan pihak manajemen, diketahui bahwa selama ini belum pernah dilakukan evaluasi menu secara menyeluruh berbasis data. Ketidakefisienan dalam pengelolaan stok serta banyaknya bahan baku yang kadaluwarsa akibat menu yang kurang diminati menjadi isu penting yang perlu ditindaklanjuti.

Evaluasi menu menjadi hal krusial dalam operasional industri makanan dan minuman.

Salah satu metode yang digunakan adalah Menu Engineering, dengan analisis kuantitatif untuk mengevaluasi popularitas dan profitabilitas tiap menu. Dengan metode ini, menu dapat diklasifikasikan ke dalam empat kategori: Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog. Evaluasi ini penting untuk pengambilan keputusan dalam mempertahankan, menghapus, atau memodifikasi menu tertentu.

Evaluasi menu merupakan salah satu aspek penting dalam operasional industri makanan dan minuman. Menu yang dirancang dengan baik tidak hanya mencerminkan identitas bisnis, tetapi juga berkontribusi langsung terhadap kepuasan pelanggan dan peningkatan pendapatan. Dalam konteks persaingan yang semakin ketat, pelaku usaha di bidang kuliner

perlu secara berkala meninjau performa tiap item dalam menu mereka untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang ditawarkan memberikan nilai maksimal baik dari sisi pengalaman pelanggan maupun keuntungan finansial.

Salah satu metode yang banyak digunakan dalam evaluasi menu adalah Menu Engineering. Metode ini menggunakan pendekatan analisis kuantitatif yang fokus pada dua indikator utama, yaitu popularitas yang diukur dari jumlah penjualan suatu menu, dan profitabilitas yang dihitung dari besarnya margin keuntungan. Hasil analisis ini kemudian digunakan untuk mengelompokkan setiap item menu ke dalam empat kategori utama: Star (menu populer dan menguntungkan), Plowhorse (menu populer tetapi margin keuntungan rendah), Puzzle (menu tidak populer namun sangat menguntungkan), dan Dog (menu tidak populer dan tidak menguntungkan). Klasifikasi ini memungkinkan pemilik usaha untuk melihat secara jelas kinerja masing-masing produk secara objektif.

Berdasarkan hasil klasifikasi tersebut, pelaku bisnis dapat membuat keputusan yang lebih strategis mengenai pengelolaan menu. Item yang termasuk kategori Star, misalnya, dapat dipertahankan dan dipromosikan lebih lanjut sebagai andalan. Sementara itu, menu dalam kategori Plowhorse mungkin perlu ditinjau ulang biaya produksinya atau dinaikkan harganya secara hati-hati.

Untuk item Puzzle, strategi pemasaran dapat dioptimalkan guna meningkatkan daya tariknya. Sedangkan menu dalam kategori Dog perlu dipertimbangkan untuk dimodifikasi atau bahkan dihapus. Dengan pendekatan ini, Menu Engineering tidak hanya berperan sebagai alat evaluasi, tetapi juga sebagai panduan dalam meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas bisnis secara berkelanjutan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi orisinal terhadap penerapan evaluasi performa menu minuman di Mama B serta memberikan rekomendasi strategi menu berdasarkan hasil klasifikasi dengan metode Menu Engineering dalam pengelolaan usaha kuliner berbasis minuman di kawasan wisata

## II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus. Objek penelitian adalah seluruh menu minuman tetap yang tersedia di Mama B selama periode Juli 2024 hingga April 2025, sebanyak 31 item. Data yang digunakan berupa data sekunder dari

laporan penjualan dan biaya produksi (standard recipe dan selling price). Teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, dan instrumen penelitian berupa tabel analisis Menu Engineering yang mencakup rumus Menu Mix dan Contribution Margin. Analisis data dilakukan melalui: (1) Perhitungan Menu Mix (MM%) untuk mengukur popularitas, (2) Perhitungan Contribution Margin (CM) untuk mengetahui profitabilitas, (3) Pengelompokan ke dalam Matriks Menu Engineering berdasarkan teori Kasavana & Smith (1990)

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menu Engineering merupakan metode analitis yang digunakan untuk mengoptimalkan performa menu berdasarkan dua indikator utama: popularitas dan profitabilitas. Pendekatan ini pertama kali dikenalkan oleh Kasavana dan Smith (1990) untuk membantu restoran mengambil keputusan strategis mengenai pengelolaan menu. Dalam industri kuliner yang kompetitif, penggunaan metode ini menjadi penting karena memungkinkan pemilik usaha untuk membuat keputusan berbasis data (Miller, 2012). Menurut Walker (2011), evaluasi menu yang terstruktur dapat meningkatkan efisiensi operasional sekaligus memperkuat kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, Menu Engineering kini dianggap sebagai komponen penting dalam manajemen restoran modern.

Menu Engineering mengklasifikasikan setiap item menu ke dalam empat kategori berdasarkan tingkat popularitas dan kontribusi terhadap keuntungan, yaitu Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog (Kasavana & Smith, 1990). Item Star merupakan menu yang paling ideal karena laku keras dan memberikan margin keuntungan tinggi (Dopson & Hayes, 2015). Sebaliknya, item Dog dianggap sebagai menu yang tidak menguntungkan dari sisi penjualan maupun margin, dan sering kali perlu dihapus dari daftar (Ninemeier & Perdue, 2008). Kategori Plowhorse menunjukkan item yang populer namun margin keuntungannya rendah, sementara Puzzle adalah item dengan margin tinggi tetapi kurang diminati. Keempat kategori ini membantu dalam penyusunan strategi pengembangan produk dan promosi yang lebih terarah.

Dalam penerapannya, Menu Engineering memerlukan data yang akurat terkait biaya produksi, harga jual, dan volume penjualan (Hayes & Miller, 2010). Menurut Davis et al. (2018), kombinasi antara data kuantitatif dan pengetahuan manajerial menjadi kunci keberhasilan dalam analisis ini. Proses klasifikasi

biasanya dibantu oleh perangkat lunak atau perhitungan manual yang memetakan item berdasarkan grafik dua sumbu: popularitas dan kontribusi margin. Sebagaimana dijelaskan oleh Jones dan Lockwood (2002), visualisasi ini mempermudah identifikasi posisi setiap menu dan menentukan tindakan yang tepat. Dengan demikian, manajemen dapat secara aktif mengelola struktur menu untuk meningkatkan daya saing bisnis.

Selain fungsi evaluatif, Menu Engineering juga memiliki implikasi penting dalam strategi pemasaran restoran. Menu yang berada dalam kategori Puzzle, misalnya, dapat ditingkatkan daya tariknya melalui desain ulang menu, pelatihan staf, atau promosi khusus (Walker, 2011). Untuk kategori Plowhorse, strategi pengendalian biaya atau reposisi harga dapat diterapkan untuk meningkatkan profitabilitas (Dopson & Hayes, 2015). Bahkan, desain visual menu seperti penempatan item, deskripsi, dan tipografi juga dapat mempengaruhi preferensi pelanggan secara signifikan (Wansink et al., 2001). Dengan pendekatan yang menyeluruh, Menu Engineering dapat dijadikan sebagai alat bantu yang efektif dalam mengembangkan strategi bisnis kuliner yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, Menu Engineering memberikan kerangka kerja sistematis bagi pelaku industri makanan dan minuman untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas bisnis. Melalui analisis data dan klasifikasi item menu, manajemen dapat membuat keputusan yang lebih tepat mengenai pengembangan, promosi, dan penghapusan menu (Hayes & Miller, 2010). Metode ini juga menekankan pentingnya keseimbangan antara analisis keuangan dan pemahaman terhadap perilaku konsumen (Davis et al., 2018). Dalam jangka panjang, penerapan Menu Engineering secara konsisten akan berkontribusi pada keberlangsungan dan pertumbuhan bisnis restoran (Kasavana & Smith, 1990)

Dalam penerapan metode menu engineering terdapat dua tahapan utama, yaitu:

#### 1. Menu Mix (Tingkat Popularitas)

Analisis terhadap enam kategori menu minuman di Mama B Bintang pada periode Juli 2024 hingga April 2025 menunjukkan sebagai berikut:

a) Black: Terdiri dari lima item menu, dengan kategori tingkat popularitas tertinggi (MM Category) pada menu Americano sebesar 11%, sedangkan tingkat popularitas terendah terdapat pada menu Lychee Steam Coffee sebesar 1%.

b) White: Terdiri dari lima item menu, dimana menu Latte memiliki tingkat popularitas tertinggi sebesar 12%, dan menu Cappuccino memiliki tingkat popularitas terendah sebesar 4%.

c) Cold Brew Creations: Terdiri dari empat item menu, dengan menu Coco Mint sebagai yang paling populer dengan tingkat popularitas 0,3%, dan Lemon Laces sebagai menu dengan tingkat popularitas terendah yaitu 0%.

d) Non Coffee: Terdiri dari empat item menu, dengan Pure Chocolate menempati tingkat popularitas tertinggi sebesar 6%, sedangkan Brown Sugar Matcha memiliki tingkat popularitas terendah sebesar 1%.

e) Artisanal Tea: Terdiri dari delapan item menu, dimana Lychee Tea memiliki tingkat popularitas tertinggi sebesar 7%, dan Spicy Lemongrass merupakan yang paling rendah dengan 1%.

f) Soda: Terdiri dari lima item menu, dengan Mango Breeze sebagai menu dengan tingkat popularitas tertinggi sebesar 4%, sedangkan Raspberry Ripple memiliki tingkat popularitas terendah sebesar 1%.

#### 2. Contribution Margin (Tingkat Keuntungan)

Berdasarkan enam kategori menu minuman di Mama B Bintang periode Juli 2024–April 2025, tingkat keuntungan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

a) Black: Dari lima item menu, Steam Coffee menghasilkan kontribusi margin (CM) tertinggi sebesar 86,58%, sementara Americano dan Long Black memiliki kontribusi margin terendah sebanyak Rp. 73,42%.

b) White: Dari lima item menu, Cappuccino memberikan kontribusi margin tertinggi sebesar 79,53%, dan Latte memiliki kontribusi margin terendah sebanyak 76,88%.

c) Cold Brew Creations: Dari empat item menu, Lemon Laces mencatatkan kontribusi margin tertinggi sebesar 95,08%, sedangkan Peachy Dream memiliki kontribusi margin terendah sebanyak 83,60%.

d) Non Coffee: Dari empat item menu, Brown Sugar Matcha memberikan kontribusi margin tertinggi sebesar 82,72%, sementara Coconut Pandan Macchiato memiliki kontribusi margin terendah sebanyak 67,97%.

- e) Artisanal Tea: Dari delapan item menu, Black Tea mencatatkan kontribusi margin tertinggi sebesar 91,64%, dan Lychee Tea memiliki kontribusi margin terendah sebesar 73,84%.
- f) fSoda: Dari lima item menu, Arnold Palmer memiliki kontribusi margin tertinggi sebesar 88,16%, sementara Mango Breeze memiliki kontribusi margin terendah sebesar 78,98%.

### 3. Klasifikasi Menu Item

Berdasarkan hasil analisis terhadap menu minuman di Mama B Bintang pada periode Juli 2024 hingga April 2025, ditemukan bahwa terdapat sejumlah item menu yang tergolong dalam kategori star, plowhorse, puzzle dan dog. Rincian klasifikasi tersebut adalah sebagai berikut:

Classification	Item Menu	Rekomendasi Strategi
Star	Steam Coffee	Menu-menu ini direkomendasikan untuk dipertahankan dalam penawaran produk di Mama B Bintang, karena terbukti memiliki tingkat permintaan yang tinggi serta mampu memberikan keuntungan yang signifikan bagi perusahaan. Temuan ini selaras dengan pendapat Kasavana dan Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021), yang menyatakan bahwa item menu dalam kategori star adalah produk yang memiliki nilai Menu Mix dan Contribution Margin yang tinggi, serta layak dipertahankan dari segi kualitas rasa maupun penyajiannya.
	Hazelnut Latte	
	Coco Mint	
	Matcha Latte	
	Lemon Tea	
	Roasted Oolong Tea	
	Lemongrass Tea	
	Soda Sizzle	
Plowhorse	Americano	Disarankan agar pihak manajemen mempertimbangkan penyesuaian harga secara bertahap, serta mengevaluasi kemungkinan pengurangan porsi agar tetap kompetitif tanpa mengorbankan profitabilitas. Temuan ini sejalan dengan pendapat Kasavana dan Smith (1982) dalam Susila & Nugraha (2021), yang menyatakan bahwa menu dalam kategori plowhorse memiliki tingkat permintaan yang tinggi namun margin keuntungan rendah, sehingga strategi pengelolaan yang direkomendasikan mencakup penyesuaian harga secara bertahap dan optimalisasi porsi sajian.
	Long Black	
	Latte	
	Pandan Latte	
	Caramel Latte	
	Peachy Dreams	
	Pure Chocolate	
	Coconut Pandan Macchiato	
	Lychee Tea	
	Mango Breeze	
Puz	Lychee Steam Coffe	Strategi yang disarankan adalah menempatkan item-item ini pada posisi yang lebih strategis dalam daftar menu, seperti pada bagian yang mudah terlihat atau menarik perhatian konsumen, serta mempertimbangkan pemberian diskon atau promosi khusus untuk meningkatkan
	Cappuccino	
	Lemon Laces	
	Caramel Citrus	
	Brown Sugar Matcha	

## IV. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan Penelitian ini menyimpulkan bahwa metode Menu Engineering efektif digunakan untuk mengevaluasi performa menu minuman di Mama B Bintang. Sebagian besar menu berada pada kategori Plowhorse dan Puzzle yang memerlukan strategi pengelolaan lebih lanjut. Star perlu dipertahankan, dan Dog perlu dipertimbangkan untuk dihapus. Penelitian ini merekomendasikan agar evaluasi dilakukan secara berkala dan strategi promosi serta pengelolaan stok disesuaikan dengan hasil klasifikasi.

Dengan pendekatan kuantitatif yang mempertimbangkan aspek popularitas dan profitabilitas, metode ini memberikan gambaran yang jelas mengenai posisi strategis masing-masing item menu. Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar item minuman berada dalam kategori Plowhorse dan Puzzle, yang menandakan perlunya strategi pengelolaan lanjutan. Menu dalam kategori Plowhorse, meskipun memiliki tingkat penjualan tinggi, menghasilkan margin keuntungan yang rendah, sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap struktur harga atau efisiensi biaya bahan baku. Sementara itu, menu dalam kategori Puzzle memiliki margin yang baik tetapi kurang diminati konsumen, sehingga memerlukan strategi promosi dan reposisi yang lebih agresif untuk meningkatkan daya tariknya.

Di sisi lain, item minuman yang termasuk dalam kategori Star perlu dipertahankan dan dijadikan prioritas dalam promosi karena menunjukkan kinerja optimal baik dari segi penjualan maupun profitabilitas. Sementara itu, item dalam kategori Dog menunjukkan performa yang rendah secara keseluruhan dan layak untuk dipertimbangkan penghapusannya guna efisiensi operasional. Penelitian ini merekomendasikan agar evaluasi menu dilakukan secara berkala sebagai bagian dari strategi manajemen yang berkelanjutan. Selain itu, diperlukan penyesuaian dalam pengelolaan stok dan perencanaan promosi yang selaras dengan hasil klasifikasi Menu Engineering agar dapat meningkatkan profitabilitas dan kepuasan pelanggan secara simultan.

## **B. Saran**

Pembahasan terkait penelitian ini masih sangat terbatas dan membutuhkan banyak masukan, saran untuk penulis selanjutnya adalah mengkaji lebih dalam dan secara komprehensif tentang Analisis *Menu Engineering*: Studi Kasus pada Menu Minuman di Mama B Bintan.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Stone, S. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). Routledge.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). *Food and Beverage Cost Control* (6th ed.). Wiley.
- Hayes, D. K., & Miller, A. A. (2010). *Menu: Planning, Pricing and Evaluation* (3rd ed.). Pearson.
- Ismail, D., & Sinaga, F. (2023). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte Restoran Sky Borneo Pontianak Analysis of Menu Engineering on the A'la Carte Menu at Sky Borneo Restaurant Pontianak. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(7), 1488-1504.
- Jones, P., & Lockwood, A. (2002). *The Management of Hotel Operations*. Thomson Learning.
- Kasavana, M. L. (1990). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. Hospitality Publications.
- Kasavana, M. L., & Smith, D. I. (1990). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. The Hospitality Press.
- Lontaan, J., Dalami, D., Ilham, W., & Rezeki, S. R. I. (2022). Analisa Menu Engineering "Beverage" Di Momo Juice Bar & Coffee Windsdor Kota Batam. *Jurnal Menata*, 1(2), 33-41.
- Miller, J. E. (2012). *Principles of Food and Beverage Management*. Wiley.
- Ninemeier, J. D., & Perdue, J. (2008). *Discovering Hospitality and Tourism: The World's Greatest Industry*. Pearson.
- Ridlo, U. (2023). *Metode Penelitian Studi Kasus: Teori dan Praktik*. Publica Indonesia Utama.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Walker, J. R. (2011). *Introduction to Hospitality* (6th ed.). Pearson.
- Wansink, B., Painter, J. E., & North, J. (2001). "Descriptive Menu Labels' Effect on Sales." *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 42(6), 68-72.