



## Analisis Penerapan Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Penjualan di OK Bakery & Cake

Jeri Chandra<sup>1</sup>, Rendy Sarudin<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Bunda Mulia, Indonesia

E-mail: [jerichandraa10@gmail.com](mailto:jerichandraa10@gmail.com)

Article Info	Abstract
<b>Article History</b> Received: 2025-04-15 Revised: 2025-05-21 Published: 2025-06-05	This research was conducted at OK Bakery & Cake with the aim of increasing sales and reducing food waste from the menu items of bread, sponge cake, pastries, and birthday cakes, using the menu engineering method. This study is a descriptive qualitative research, with data collection through documentation, observation, interviews, and literature review. Data analysis was performed using triangulation and menu engineering analysis methods. The results of the menu engineering analysis indicate that out of a total of 78 menu items, there are 26 items (33.3%) categorized as Stars, 15 items (19.2%) as Plowhorses, 28 items (35.9%) as Puzzles, and 9 items (11.5%) as Dogs. These findings suggest that the performance of menu items at OK Bakery & Cake is still not optimal, as the high percentage of items in the Puzzle category indicates financial losses and increased food waste due to inadequate sales.
<b>Keywords:</b> <i>Menu Engineering;</i> <i>Increase Sales;</i> <i>Bakery;</i> <i>Cake.</i>	
<b>Artikel Info</b>	<b>Abstrak</b>
<b>Sejarah Artikel</b> Diterima: 2025-04-15 Direvisi: 2025-05-21 Dipublikasi: 2025-06-05	Penelitian ini dilakukan di OK Bakery & Cake dengan tujuan untuk meningkatkan penjualan serta mengurangi limbah makanan dari menu roti, bolu, kue, dan kue ulang tahun, menggunakan metode menu engineering. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif, dengan pengumpulan data melalui dokumentasi, observasi, wawancara, dan studi literatur. Analisis data dilakukan dengan metode triangulasi dan analisis menu engineering. Hasil dari analisis menu engineering menunjukkan bahwa dari total 78 menu, terdapat 26 menu (33,3%) yang dikategorikan sebagai Stars, 15 menu (19,2%) sebagai Plowhorse, 28 menu (35,9%) sebagai Puzzle, dan 9 menu (11,5%) sebagai Dog. Temuan ini mengindikasikan bahwa performa item menu di OK Bakery & Cake masih belum optimal, karena tingginya persentase menu dalam kategori Puzzle menunjukkan adanya kerugian biaya dan peningkatan limbah makanan akibat penjualan yang tidak memadai.
<b>Kata kunci:</b> <i>Rekayasa Menu;</i> <i>Meningkatkan Penjualan;</i> <i>Roti;</i> <i>Kue.</i>	

### I. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan serangkaian aktivitas yang dilakukan oleh individu atau kelompok dengan tujuan hiburan dan rekreasi. Terdapat banyak sekali bidang pariwisata mulai dari industri perhotelan, restoran, dan objek wisata yang menawarkan berbagai macam atraksi. Menurut UU No 10 Tahun 2009 Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, dan pemerintah pusat maupun daerah.

Salah satu bidang pariwisata yang diminati oleh wisatawan adalah *food & beverage*. Menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, di tahun 2023, total transaksi dan investasi pada industri makanan mencapai Rp210 triliun. Pada dasarnya, kebutuhan utama hidup individu adalah makanan dan minuman. Menurut Echols dan Shadily (2016) dalam Arya (2022), Kuliner merupakan sebuah aktivitas dalam hidup yang berhubungan langsung dengan konsumsi makanan yang dibutuhkan dalam

kehidupan sehari-hari. Bisnis kuliner merupakan salah satu fasilitas yang mendukung kegiatan pariwisata. Seiring dengan perkembangan zaman, kebutuhan makan dan minum individu juga bergeser. Setiap bidang usaha kuliner berlomba-lomba untuk menjadi yang terbaik dengan inovasi-inovasi yang baru.

Berdasarkan data BPS 2023, UMKM menyumbang 61,9% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Pertumbuhan ini juga berbanding lurus dengan jumlah UMKM yang tercatat di Kabupaten Tangerang dari 2022 yang hanya berjumlah 25.918 menjadi 59.317 dan di tahun 2024 diproyeksikan akan terus meningkat menjadi lebih dari 61.000. Salah satu penyumbang pertumbuhan ekonomi daerah adalah UMKM sektor kuliner. UMKM sektor kuliner di Kabupaten Tangerang mampu menyumbang sebesar 49%. Jenis usaha tersebut meliputi restoran, kafe, warung, dan usaha kecil makanan lainnya. Pertumbuhan ini tentunya terjadi karena beberapa faktor pendorong seperti dukungan dari pemerintah daerah seperti

bantuan modal dan pelatihan, kesadaran masyarakat yang mulai meningkat untuk berusaha, adanya insentif pajak dan kemudahan perizinan untuk pelaku UMKM, perkembangan teknologi yang memudahkan untuk memasarkan produk secara daring, dan pertumbuhan ekonomi yang mendorong peningkatan daya beli masyarakat, sehingga meningkatkan permintaan terhadap produk dan layanan UMKM.

Kuliner atau yang biasa disebut *food and beverage* merupakan bidang pariwisata yang cukup menjanjikan. *Food & beverage* terbagi menjadi 2 jenis, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Pada dasarnya, *F&B service* bertugas dan bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu. Sedangkan *F&B product* merupakan suatu bagian yang memiliki fungsi dan tanggung jawab untuk melakukan produksi makanan dan minuman. Tempat untuk melakukan produksi merupakan bagian dapur yang memiliki jenis yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan produksinya. Menurut Mandiri (2022) dalam Putra, I Made Yoga Darma (2023) beberapa jenis *kitchen*, yaitu : *Hot Kitchen, Garden Manger, Butcher, Pastry & Bakery*.

*Pastry & Bakery* merupakan salah satu bagian dari *kitchen* yang berfokus untuk memproduksi roti, bolu, kue kering/basah, dan *dessert*. Pengertian *pastry* menurut buku "Pengolahan kue dan roti" dalam Prabowo (2021): "Pastry ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran". Menurut buku "The Book The World of Bread History (2004)" dalam Prabowo (2021) Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi untuk menghasilkan produk yang berkualitas, Kedua peran dapur ini tentunya harus berjalan beiringan sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan lengkap.

Permintaan pasar yang begitu beragam membuat pelaku usaha di bidang ini mengeluarkan inovasi yang baru demi memenuhi permintaan. Dewantara & Aditya (2023) berpendapat bahwa semua aspek yang berkaitan dengan manusia akan mengalami kemajuan, termasuk industri penyedia makanan dan minuman yang sangat vital bagi banyak orang. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari dan dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan. Industri produk *bakery & cake* khususnya di Kabupaten Tangerang tentunya juga mengalami perkembangan. Hal ini ditandai oleh banyak

munculnya UMKM pada bidang produk *bakery & cake*. Menurut Siregar (2020) kenaikan permintaan akan produk roti mendorong perusahaan ini untuk lebih memahami posisinya, sehingga dapat mengembangkan strategi yang efektif untuk bersaing dengan kompetitor. Salah satunya adalah *OK Bakery & Cake* yang sudah beroperasi sejak tahun 2016 hingga saat ini.

**Tabel 1.** Kategori Produk *OK Bakery & Cake*

No	Nama	Jumlah
1.	Roti	49
2.	Bolu/Kue	14
3.	<i>Birthday Cake</i>	15

Sumber : *OK Bakery & Cake (2025)*

*OK Bakery & Cake* sendiri memiliki 3 kategori jenis produk yang dipasarkan kepada tamu. Mulai dari kategori roti yang berjumlah 49 jenis termasuk roti manis, roti asin, roti tawar, roti kering, dan roti sobek. Kategori bolu dan kue mencakup *slice cake*, brownies, bolen, bolu gulung dan bolu bakar. Pada kategori *birthday cake*, *OK Bakery & Cake* memiliki 5 jenis *birthday cake* seperti cokelat, oreo, *black forest*, tiramisu, dan lapis surabaya yang terbagi masing-masing ke dalam 3 ukuran yaitu diameter 12cm, 15cm, dan 20cm. Terdapat juga beberapa menu unggulan seperti roti *roll abon*, sosis *pizza*, bolen, dan bolu bakar sebagai ciri khas mereka. Melalui data produk yang tersedia akan dilakukan analisa mengenai performa penjualan setiap produk untuk dapat meningkatkan penjualan.

**Tabel 2.** Total Penjualan *OK Bakery & Cake 2023-2024*

Kategori	Penjualan	
	2023	2024
Roti	144.634/Pcs	103.854/Pcs
Bolu/Kue	62.376/Pcs	54.695/Pcs
<i>Birthday Cake</i>	2.547/Pcs	3.326/Pcs

Sumber : *OK Bakery & Cake (2025)*

Berdasarkan data dari tabel 5, dapat terlihat bahwa terjadi penurunan dalam kategori roti dan bolu/kue. Dalam kategori roti, terjadi penurunan sekitar 28,19 persen dan terjadi penurunan sekitar 12,31 persen dalam kategori bolu/kue. Sedangkan kategori *birthday cake*, terjadi peningkatan sekitar 30,59 persen.

Melihat penurunan yang sudah terjadi antara tahun 2023-2024, sehingga dibutuhkannya langkah baru untuk mengatasi hal tersebut. Dalam penerapannya, dengan analisis rekayasa menu, *OK Bakery & Cake* dapat mengetahui secara lebih jelas dan terukur sesuai dengan kategori-kategori yang terdapat pada *menu*

engineering. Analisis menu engineering tentunya sangat berhubungan dengan peningkatan penjualan sebuah usaha. Dengan melakukan menu engineering, terdapat analisis kontribusi margin sehingga pemilik usaha dapat mengidentifikasi item yang memberikan kontribusi terbesar bagi perusahaan.

Menurut Wiyasha (2007) dalam Savitri, Eva Yovita, et al (2023), analisis menu engineering dibagi menjadi 4 kategori, yaitu, *Star*, merupakan item menu yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi dan tingkat popularitas tinggi (*popular and profitable*). *Plowhorse*, merupakan item menu yang memiliki tingkat profitabilitas rendah tetapi tingkat popularitas tinggi (*popular and unprofitable*). *Puzzle*, merupakan item menu yang memiliki tingkat profitabilitas tinggi tetapi tingkat popularitasnya rendah (*unpopular and profitable*). *Dog*, merupakan item menu yang memiliki tingkat profitabilitas rendah dan popularitas rendah (*unpopular and unprofitable*).

Analisis menu engineering juga berperan dalam memahami preferensi pelanggan dan tren pasar. Hal tersebut juga didukung oleh Colmant & Jagels dalam Putra, et al (2023) yang menyatakan bahwa rekayasa menu merupakan suatu metode analisis menu yang menggabungkan setiap laba kotor dari setiap bagian menu dengan popularitasnya terhadap permintaan untuk setiap jenis makanan oleh konsumen.

## II. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Objek penelitian adalah OK Bakery & Cake. Subjek penelitian adalah pemilik dan kepala baker OK Bakery & Cake. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Dalam melakukan analisis menu engineering, Menurut Sudiara (2000) dalam Adiguna Tumpuan (2021), terdapat 12 langkah, yaitu :

1. Mengelompokan semua jenis menu item.  
Dalam penelitian, terdapat pembagian tiga jenis kategori produk yaitu, roti, bolu & kue, dan *birthday cake*
2. Mencatat jumlah porsi makanan yang terjual
3. Menghitung presentase menu mix dengan  

$$MM\% = \frac{\text{Menu Item Sold}}{\text{Total Number Sold}} \times 100\%$$
4. Menentukan kategori dari presentase menu mix  

$$AMM\% = \frac{1}{\text{Total Item Sold}} \times 70\%$$
5. Menentukan harga jual dari setiap produk yang ada (*selling price*)

6. Menentukan harga pokok bahan baku makanan (*food cost*)
7. Menentukan *contribution margin* dari setiap menu item.

$$CM = \text{Selling Price} - \text{Food Cost}$$

8. Menentukan *total contribution margin*  

$$\text{Total CM} = CM \times \text{Sold Item}$$

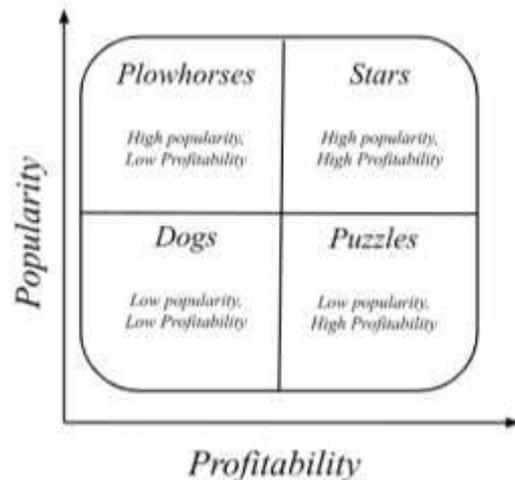
9. Menghitung *contribution margin*

$$CM\% = \frac{CM}{\text{Total CM}} \times 100\%$$

10. Menentukan *contribution margin category* dari masing-masing menu item yang sudah dikategorikan *high* atau *low*. Kemudian melakukan pencarian *average contribution margin (ACM)*

$$ACM = \frac{\text{Total CM}}{\text{Total Item of Item Sold}}$$

11. Menentukan klasifikasi menu item *stars*, *plowhorses*, *puzzles*, dan *dogs* berdasarkan *MM% category* & *CM% category*.
12. Menentukan keputusan tindak lanjut seperti item menu dengan kategori *plowhorses*, perusahaan dapat waspada terhadap kenaikan harga jual dan mempertimbangkan pengurangan gramasi produk.



**Gambar 1.** Menu Engineering Matrix

Sumber: F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran (2011) dalam Yana Diana (2020)

Setelah suatu item menu dianalisis dan didapatkan hasil klasifikasinya, hal terpenting selanjutnya adalah menentukan keputusan tindak lanjut dari hal tersebut.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Menu Mix

Menurut Kasavana & Smith (1982) dalam Susila dan Surya Nugraha (2021) berpendapat bahwa *menu mix* merupakan analisis yang menunjukkan seberapa besar minat tamu terhadap hidangan yang ada dalam sebuah menu, atau seberapa populer makanan-makanan tersebut di kalangan pengunjung.

**Tabel 3.** Menu Mix Kategori Roti

No	Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(C) Menu mix[%]	(P) Average MM%	(R) Popularity Category
1	Roti	Roll abon sapi	7.874	7,58	1,43	HIGH
2		Abon sapi atas	7.854	7,56	1,43	HIGH
3		Pisang coklat keju	7.567	7,29	1,43	HIGH
4		pizza	7.425	7,15	1,43	HIGH
5		Coklat Spesial	7.395	7,12	1,43	HIGH
6		Sosis	3.462	3,33	1,43	HIGH
7		Coklat Cocktail	3.342	3,22	1,43	HIGH
8		Sosis Pizza	3.178	3,06	1,43	HIGH
9		Mexico Coffie	2.684	2,58	1,43	HIGH
10		Coklat Oreo	2.569	2,47	1,43	HIGH
11		Abon Cheese Bread	2.541	2,45	1,43	HIGH
12		Keju Cocktail	2.524	2,43	1,43	HIGH
13		Pisang Keju	2.493	2,4	1,43	HIGH
14		Combi Cocktail	2.426	2,34	1,43	HIGH
15		Pisang coklat	2.367	2,28	1,43	HIGH
16		Coklat keju	2.246	2,16	1,43	HIGH
17		Sisir manis	2.224	2,14	1,43	HIGH
18		Coklat kacang	2.146	2,07	1,43	HIGH
19		Talas	1.654	1,59	1,43	HIGH
20		Roll keju	1.647	1,59	1,43	HIGH
21		Roll mesis	1.521	1,46	1,43	HIGH
22		Mocca chips	1.454	1,4	1,43	LOW
23		Mocca oreo	1.432	1,38	1,43	LOW
24		Blueberry salju	1.431	1,38	1,43	LOW
25		Longjon combi	1.389	1,34	1,43	LOW
26		Kulit nangka	1.385	1,33	1,43	LOW
27		Keju ufo	1.374	1,32	1,43	LOW
28		Keong	1.258	1,21	1,43	LOW
29		Doraemon	1.257	1,21	1,43	LOW
30		Longjon coklat	1.197	1,15	1,43	LOW
31		Nanas	1.174	1,13	1,43	LOW
32		Strawberry salju	1.154	1,11	1,43	LOW
33		Donat toping	1.147	1,1	1,43	LOW
34		Longjong keju	995	0,96	1,43	LOW
35		Tawar kupas	943	0,91	1,43	LOW
36		Roti mocca	934	0,9	1,43	LOW
37		Kelapa	923	0,89	1,43	LOW
38		Roti buaya	865	0,83	1,43	LOW
39		Kura-kura	851	0,82	1,43	LOW
40		Tawar eco	758	0,73	1,43	LOW
41		Coco mocca	746	0,72	1,43	LOW
42		Sri kaya	664	0,64	1,43	LOW
43		Sobek coklat	651	0,63	1,43	LOW
44		Donat 3 warna	649	0,62	1,43	LOW
45		Sri kaya pandan	638	0,61	1,43	LOW
46		Tawar pandan	564	0,54	1,43	LOW
47		Teddy bread	354	0,34	1,43	LOW
48		Sobek kombinasi	324	0,31	1,43	LOW
49		Sobek manis	205	0,2	1,43	LOW
		Total	103.854,00			

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut, dari 49 item menu kategori produk roti pada tahun 2024 memiliki *AMM%* sebesar 1,43 persen. Terdapat 21 (42,8%) item menu dengan tingkat populer atau kategori *high* dan terdapat 28 (57,1%) item menu dengan kategori tingkat popularitas *low*.

**Tabel 4.** Menu Mix Kategori Bolu & Kue

No	Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(C) Menu Mix (%)	(P) Average MM%	(R) Popularity Category
1	Bolu & Kue	Chiffon	6.549	11,97	5	HIGH
2		Bolen	5.871	10,73	5	HIGH
3		Mocca jadul	4.882	8,93	5	HIGH
4		Brownis	4.659	8,52	5	HIGH
5		Bolgul Talas	4.513	8,25	5	HIGH
6		Bolgul momo coklat	3.894	7,12	5	HIGH
7		Pandan jadul	3.859	7,06	5	HIGH
8		Bolgul pandan	3.856	7,05	5	HIGH
9		Bolu gulung slice	3.846	7,03	5	HIGH
10		Bolgul keju serut	3.679	6,73	5	LOW
11		Bolu segitiga coklat	2.477	4,53	5	LOW
12		Bolgul rainbow	2.395	4,38	5	LOW
13		Bolgul pandan keju	2.381	4,35	5	LOW
14		Vanila jadoel	1.834	3,35	5	LOW
		Total	54.695			

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut, dari 14 item menu kategori produk bolu & kue pada tahun 2024 memiliki *AMM%* sebesar 5 persen. Terdapat 10 (71,4%) item menu dengan kategori *high* dan terdapat 4 (29,6%) item menu dengan kategori *low*.

**Tabel 5.** Menu Mix Kategori Birthday Cake

No	Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(O) Menu Mix (%)	(P) Average MM%	(R) Popularity Category
1	Birthday cake	Black forest uk 12	445	13,38	4,67	HIGH
2		Tiramisu uk 12	426	12,81	4,67	HIGH
3		Tiramisu uk 15	247	7,43	4,67	HIGH
4		Cokelat uk 12	246	7,4	4,67	HIGH
5		Oreo uk 12	246	7,4	4,67	HIGH
6		Lapis surabaya uk 12	241	7,25	4,67	HIGH
7		Black forest uk 15	237	7,13	4,67	HIGH
8		Cokelat uk 20	236	7,1	4,67	HIGH
9		Tiramisu uk 20	184	5,53	4,67	HIGH
10		Lapis surabaya uk 15	178	5,35	4,67	HIGH
11		Cokelat uk 15	154	4,63	4,67	LOW
12		Lapis surabaya uk 20	153	5,6	4,67	LOW
13		Oreo uk 15	127	3,82	4,67	LOW
14		Oreo uk 20	112	3,37	4,67	LOW
15		Black forest uk 20	94	2,83	4,67	LOW
		Total	3.326			

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut, dari 15 item menu kategori produk *birthday cake* pada tahun 2024 memiliki *AMM%* sebesar 4,67 persen. Terdapat 10 (66,6%) item menu dengan kategori *high* dan terdapat 5 (33,3%) item menu dengan kategori *low*.

2. Contribution Margin

Menurut Kasavana dan Smith (1982) dalam Susila dan Surya Nugraha (2021) berpendapat bahwa *contribution margin* merupakan analisis yang mengukur keuntungan kotor dari berbagai jenis hidangan yang terdapat dalam menu.

Tabel 6. Contribution Margin Kategori Roti

No	Category	(A) Menu Item Name	(L) Contribution Margin Menu	(O) Average Cont.	(Q) CM Category
1	Roti	Roll abon sapi	Rp 31.118.048	Rp3.815	HIGH
2		Abon sapi atas	Rp 30.434.250	Rp3.815	HIGH
3		Pisang coklat keju	Rp 29.942.619	Rp3.815	HIGH
4		pizza	Rp 24.068.608	Rp3.815	LOW
5		Coklat Spesial	Rp 23.183.325	Rp3.815	LOW
6		Sosis	Rp 13.150.770	Rp3.815	HIGH
7		Coklat Coktail	Rp 12.248.012	Rp3.815	HIGH
8		Sosis Pizza	Rp 13.943.398	Rp3.815	HIGH
9		Mexico Coffie	Rp 9.064.856	Rp3.815	HIGH
10		Coklat Oreo	Rp 10.939.984	Rp3.815	HIGH
11		Abon Cheese Bread	Rp 10.363.346	Rp3.815	LOW
12		Keju Coktail	Rp 9.264.486	Rp3.815	HIGH
13		Pisang Keju	Rp 8.642.464	Rp3.815	HIGH
14		Combi Coktail	Rp 9.682.064	Rp3.815	HIGH
15		Pisang coklat	Rp 9.812.448	Rp3.815	LOW
16		Coklat keju	Rp 9.718.556	Rp3.815	HIGH
17		Sisir manis	Rp 7.695.117	Rp3.815	HIGH
18		Coklat kacang	Rp 8.446.656	Rp3.815	HIGH
19		Talas	Rp 6.587.882	Rp3.815	HIGH
20		Roll keju	Rp 6.433.182	Rp3.815	HIGH
21		Roll mesis	Rp 5.871.252	Rp3.815	LOW
22		Mocca chips	Rp 5.376.735	Rp3.815	HIGH
23		Mocca oreo	Rp 5.442.102	Rp3.815	HIGH
24		Blueberry salju	Rp 5.791.257	Rp3.815	HIGH
25		Longjon combi	Rp 5.762.368	Rp3.815	HIGH
26		Kulit nangka	Rp 5.542.770	Rp3.815	HIGH
27		Keju ufo	Rp 5.421.804	Rp3.815	HIGH
28		Keong	Rp 5.115.028	Rp3.815	HIGH
29		Doraemon	Rp 5.064.453	Rp3.815	HIGH
30		Longjon coklat	Rp 4.707.801	Rp3.815	HIGH
31		Nanas	Rp 4.740.612	Rp3.815	HIGH
32		Strawberry salju	Rp 4.566.378	Rp3.815	HIGH
33		Donat topping	Rp 4.727.934	Rp3.815	HIGH
34		Longjong keju	Rp 3.974.165	Rp3.815	HIGH
35		Tawar kupas	Rp 4.584.866	Rp3.815	HIGH
36		Roti mocca	Rp 3.039.236	Rp3.815	LOW
37		Kelapa	Rp 2.709.927	Rp3.815	LOW
38		Roti buaya	Rp 3.461.730	Rp3.815	HIGH
39		Kura-kura	Rp 3.443.146	Rp3.815	HIGH
40		Tawar eco	Rp 3.310.186	Rp3.815	HIGH
41		Coco mocca	Rp 2.414.056	Rp3.815	LOW
42		Sri kaya	Rp 1.909.664	Rp3.815	LOW
43		Sobek coklat	Rp 3.413.193	Rp3.815	HIGH
44		Donat 3 warna	Rp 2.215.037	Rp3.815	LOW
45		Sri kaya pandan	Rp 1.930.588	Rp3.815	LOW
46		Tawar pandan	Rp 2.736.528	Rp3.815	HIGH
47		Teddy bread	Rp 1.431.576	Rp3.815	HIGH
48		Sobek kombinasi	Rp 1.764.068	Rp3.815	HIGH
49		Sobek manis	Rp 1.054.315	Rp3.815	HIGH
Total		Rp 396.244.847			

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut terdapat 49 item menu dengan kategori roti pada tahun 2024 memiliki total *menu cost* sebesar Rp279.906.653 dengan *menu revenue* sebesar Rp676.151.500 dalam kategori roti, dengan *ACM* Rp3.815, terdapat 39 (79,5%) item menu dengan *CM* kategori *high* dan terdapat 10 (21,5%) item menu dengan *CM* kategori *low*.

Tabel 7. Contribution Margin Kategori Bolu & kue

No Category	(A) Menu Item Name	(L) Contribution Margin (Menu)	(O) Average Cont. Margin	(Q) CM Category
1	Chiffon	Rp 61.599.894	Rp10.346	LOW
2	Bolen	Rp 49.392.723	Rp10.346	LOW
3	Mocca jadul	Rp 60.663.732	Rp10.346	HIGH
4	Brownies	Rp 67.574.136	Rp10.346	HIGH
5	Bolgul talas	Rp 30.855.381	Rp10.346	LOW
6	Bolgul momo coklat	Rp 33.285.912	Rp10.346	LOW
7	Pandan jadul	Rp 42.626.514	Rp10.346	HIGH
8	Bolgul pandan	Rp 39.898.032	Rp10.346	HIGH
9	Bolu gulung slice	Rp 19.414.608	Rp10.346	LOW
10	Bolgul keju serut	Rp 73.017.113	Rp10.346	HIGH
11	Bolu coklat segitiga	Rp 11.954.002	Rp10.346	LOW
12	Bolgul rainbow	Rp 26.385.715	Rp10.346	HIGH
13	Bolgul pandan keju	Rp 24.707.637	Rp10.346	HIGH
14	Vanila jadoel	Rp 24.480.232	Rp10.346	HIGH
Total		Rp565.855.631		

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut terdapat 14 item menu dengan kategori bolu & kue pada tahun 2024 memiliki total *menu cost* sebesar Rp1.125.541.369 dengan *menu revenue* sebesar Rp1.691.397.000 menghasilkan *CM* sebesar Rp565.855.631 dengan *ACM* sebesar Rp10.345. Terdapat 8 (57,1%) item menu dengan *CM* kategori *high* dan terdapat 7 (43,9%) dengan *CM* kategori *low*.

Tabel 8. Contribution Margin Kategori Birthday Cake

No Category	(A) Menu Item Name	(L) Contribution Margin (Menu)	(O) Average Cont. Margin	(Q) CM Category
1	Black forest uk 12	Rp 21.220.751	Rp48.526	LOW
2	Tiramisu uk 12	Rp 18.691.602	Rp48.526	LOW
3	Tiramisu uk 15	Rp 12.016.056	Rp48.526	HIGH
4	Cokelat uk 12	Rp 9.947.502	Rp48.526	LOW
5	Oreo uk 12	Rp 7.880.610	Rp48.526	LOW
6	Lapis surabaya uk 12	Rp 10.436.023	Rp48.526	LOW
7	Black forest uk 15	Rp 15.027.064	Rp48.526	HIGH
8	Cokelat uk 20	Rp 11.794.305	Rp48.526	HIGH
9	Tiramisu uk 20	Rp 11.817.584	Rp48.526	HIGH
10	Lapis surabaya uk 15	Rp 9.368.318	Rp48.526	HIGH
11	Cokelat uk 15	Rp 5.126.352	Rp48.526	LOW
12	Lapis surabaya uk 20	Rp 9.875.997	Rp48.526	HIGH
13	Oreo uk 15	Rp 5.414.137	Rp48.526	LOW
14	Oreo uk 20	Rp 6.897.744	Rp48.526	HIGH
15	Black forest uk 20	Rp 5.882.802	Rp48.526	HIGH
Total		Rp161.396.811		

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel tersebut terdapat 15 item menu dengan kategori *birthday cake* pada tahun 2024 memiliki total *menu cost* sebesar Rp176.874.189 dengan *menu revenue* sebesar Rp338.271.000 dalam kategori *birthday cake*, OK Bakery & Cake menghasilkan *CM* sebesar Rp161.396.811 dengan *ACM* sebesar Rp48.525, terdapat 8 (53,3%) item menu dengan *CM* kategori *high* dan terdapat 7 (47,7%) item menu dengan *CM* kategori *low*.

3. Menu Engineering Worksheet

Tabel 9. Worksheet Kategori Roti

No Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(C) Average Sale	(D) Average MM%	(E) CM Category	(F) Popularity Category	(G) Menu Classification
1	Bread abon rapu	7.874	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
2	Abon rapu abon	7.874	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
3	Pisang coklat kaka	2.547	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
4	pisang	1.423	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	FLOWHORSE
5	Coklat spesial	1.223	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	FLOWHORSE
6	seksi	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
7	Coklat Coklat	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
8	Susu Pizna	1.179	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
9	pisang coklat	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
10	Coklat Cere	1.269	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
11	Abon Coklat Biscuit	1.541	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	FLOWHORSE
12	Kayu Coklat	1.574	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
13	Pisang Kaya	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
14	Combi Coklat	1.223	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
15	Pisang coklat	1.269	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	FLOWHORSE
16	Coklat kaya	1.269	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
17	Susu pisang	1.269	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
18	Coklat kacang	1.166	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
19	Talas	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
20	Biskuit	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	HIGH	STAR
21	Biskuit kacang	1.571	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	FLOWHORSE
22	Mangga Abon	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
23	Mangga abon	1.462	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
24	Bakery kacang	1.431	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
25	London scones	1.389	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
26	Kayu kacang	1.389	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
27	Kayu abon	1.474	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
28	pisang	1.358	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
29	Bismillah	1.227	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
30	Longgan coklat	1.177	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
31	pisang	1.174	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
32	Strawberry cake	1.154	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
33	Pisang pisang	1.147	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
34	Longgan kaya	1.145	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
35	Tiramisu kacang	841	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
36	Kayu abon	814	Rp2.815	1,43	LOW	LOW	DOG
37	Kayu	814	Rp2.815	1,43	LOW	LOW	DOG
38	Roti kacang	801	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
39	kayu kacang	801	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
40	Tiramisu	798	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
41	pisang pisang	786	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	DOG
42	pis kacang	684	Rp2.815	1,43	LOW	HIGH	DOG
43	Soklat coklat	671	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
44	Donat 3 warna	649	Rp2.815	1,43	LOW	LOW	DOG
45	pis kacang pisang	638	Rp2.815	1,43	LOW	LOW	DOG
46	Tiramisu kacang	604	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
47	Teddy bread	314	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
48	Soklat kacang	309	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
49	Soklat kacang	309	Rp2.815	1,43	HIGH	LOW	PUZZLE
Total		102.824,88					

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil analisis *menu engineering worksheet* pada kategori roti, ditemukan bahwa terdapat 16 dari 49 item menu dengan kategori *stars* atau 32,6%, terdapat 5 dari 49 item menu dengan kategori *plowhorses* atau 10,2%, terdapat 22 dari 49 item menu dengan kategori *puzzles* atau 44,9%, dan terdapat 6 dari 49 item menu dengan kategori *dogs* atau 12,2%.

Tabel 10. Worksheet Kategori Bolu & Kue

No Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(C) Average Sale	(D) Average MM%	(E) CM Category	(F) Popularity Category	(G) Menu Classification
1	Chiffon	6.549	Rp10.346	5	LOW	HIGH	FLOWHORSE
2	Bolus	3.871	Rp10.346	5	LOW	HIGH	FLOWHORSE
3	Mocca jadid	4.882	Rp10.346	5	HIGH	HIGH	STAR
4	Brownie	4.659	Rp10.346	5	HIGH	HIGH	STAR
5	Bolus Talas	4.513	Rp10.346	5	LOW	HIGH	FLOWHORSE
6	Bolus momo coklat	3.894	Rp10.346	5	LOW	HIGH	FLOWHORSE
7	Pandan jadid	3.859	Rp10.346	5	HIGH	HIGH	STAR
8	Bolus pandan	3.856	Rp10.346	5	HIGH	HIGH	STAR
9	Bolu gulung slice	3.846	Rp10.346	5	LOW	HIGH	FLOWHORSE
10	Bolus keju serut	3.679	Rp10.346	5	HIGH	HIGH	STAR
11	Bolu segitiga coklat	2.477	Rp10.346	5	LOW	LOW	DOG
12	Bolus rainbow	2.395	Rp10.346	5	HIGH	LOW	PUZZLE
13	Bolus pandan keju	2.381	Rp10.346	5	HIGH	LOW	PUZZLE
14	Vanilla jadid	1.884	Rp10.346	5	HIGH	LOW	PUZZLE
Total		54.605					

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil analisis *menu engineering worksheet* pada kategori bolu & kue, ditemukan bahwa terdapat 5 dari 14 item menu dengan kategori *stars* atau 35,7%, terdapat 5 dari 14 item menu dengan kategori *plowhorses* atau 35,7%, terdapat 3 dari 14 item menu dengan kategori *puzzles* atau 21,4%, dan terdapat 1 dari 14 item menu dengan kategori *dogs* atau 7,1%.

Tabel 11. Worksheet Kategori Birthday Cake

No Category	(A) Menu Item Name	(B) Numbers Sold	(C) Average Sale	(D) Average MM%	(E) CM Category	(F) Popularity Category	(G) Menu Classification
1	Black forest uk 12	445	Rp48.526	4,67	LOW	HIGH	FLOWHORSE
2	Tiramisu uk 12	426	Rp48.526	4,67	LOW	HIGH	FLOWHORSE
3	Tiramisu uk 15	247	Rp48.526	4,67	HIGH	HIGH	STAR
4	Cokelat uk 12	246	Rp48.526	4,67	LOW	HIGH	FLOWHORSE
5	Oreo uk 12	246	Rp48.526	4,67	LOW	HIGH	FLOWHORSE
6	Lapsu surabaya uk 12	241	Rp48.526	4,67	LOW	HIGH	FLOWHORSE
7	Black forest uk 15	237	Rp48.526	4,67	HIGH	HIGH	STAR
8	Cokelat uk 20	236	Rp48.526	4,67	HIGH	HIGH	STAR
9	Tiramisu uk 20	184	Rp48.526	4,67	HIGH	HIGH	STAR
10	Lapsu surabaya uk 15	178	Rp48.526	4,67	HIGH	HIGH	STAR
11	Cokelat uk 15	154	Rp48.526	4,67	LOW	LOW	DOG
12	Lapsu surabaya uk 15	153	Rp48.526	4,67	HIGH	LOW	PUZZLE
13	Oreo uk 15	127	Rp48.526	4,67	LOW	LOW	DOG
14	Oreo uk 20	112	Rp48.526	4,67	HIGH	LOW	PUZZLE
15	Black forest uk 20	94	Rp48.526	4,67	HIGH	LOW	PUZZLE
Total		3.326					

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil analisis *menu engineering worksheet* pada kategori roti, ditemukan bahwa terdapat 5 dari 15 item menu dengan kategori *stars* atau 33,3%, terdapat 5 dari 15 item menu dengan kategori *plowhorses* atau 33,3%, terdapat 3 dari 15 item menu dengan kategori *puzzles* atau 20%, dan terdapat 2 dari 15 item menu dengan kategori *dogs* atau 13,3%.

#### 4. Tindak Lanjut Menu Engineering

Menu Mix	Plowhorses	Stars	Dogs	Puzzles
	1. Pizza 2. Cookies Special 3. Mikan Cheese Bread 4. Puding Coklat 5. Roti Manis 6. Donat 7. Biskuit 8. Biskuit Sereal 9. Biskuit Manis Coklat	10. Biskuit Gula-gula 11. Biskuit Permen 12. Trusmi Lb 12 13. Cookies Lb 12 14. Cookies Lb 12 15. Cookies Lb 12 16. Cookies Lb 12 17. Cookies Lb 12 18. Cookies Lb 12 19. Cookies Lb 12 20. Cookies Lb 12 21. Cookies Lb 12 22. Cookies Lb 12 23. Cookies Lb 12 24. Cookies Lb 12 25. Cookies Lb 12 26. Cookies Lb 12	1. Biskuit Gula-gula 2. Biskuit Permen 3. Puding Coklat 4. Cookies Lb 12 5. Cookies Lb 12 6. Cookies Lb 12 7. Cookies Lb 12 8. Cookies Lb 12 9. Cookies Lb 12 10. Cookies Lb 12 11. Cookies Lb 12 12. Cookies Lb 12 13. Cookies Lb 12 14. Cookies Lb 12 15. Cookies Lb 12 16. Cookies Lb 12 17. Cookies Lb 12 18. Cookies Lb 12 19. Cookies Lb 12 20. Cookies Lb 12 21. Cookies Lb 12 22. Cookies Lb 12 23. Cookies Lb 12 24. Cookies Lb 12 25. Cookies Lb 12 26. Cookies Lb 12	1. Biskuit Gula-gula 2. Biskuit Permen 3. Puding Coklat 4. Cookies Lb 12 5. Cookies Lb 12 6. Cookies Lb 12 7. Cookies Lb 12 8. Cookies Lb 12 9. Cookies Lb 12 10. Cookies Lb 12 11. Cookies Lb 12 12. Cookies Lb 12 13. Cookies Lb 12 14. Cookies Lb 12 15. Cookies Lb 12 16. Cookies Lb 12 17. Cookies Lb 12 18. Cookies Lb 12 19. Cookies Lb 12 20. Cookies Lb 12 21. Cookies Lb 12 22. Cookies Lb 12 23. Cookies Lb 12 24. Cookies Lb 12 25. Cookies Lb 12 26. Cookies Lb 12

Gambar 2. Menu Engineering Matrix  
Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Sesuai dengan pendapat Hendrawan & Sarudin (2023), bahwa *menu engineering*, dilakukan untuk mengukur performa suatu item menu untuk menentukan keputusan tindak lanjut yang efektif dan efisien sehingga mampu untuk meningkatkan volume penjualan. Berdasarkan gambar tersebut, dapat disimpulkan bahwa Kategori *Stars* (*High CM, High MM*), terdapat 26 item menu dengan persentase 33,3%, Kategori *Puzzles* (*High CM, Low MM*), terdapat 28 item menu dengan persentase 35,9%, Kategori *Plowhorses* (*Low CM, High MM*), terdapat 15 item menu dengan persentase 19,2%, dan Kategori *Dogs* (*Low CM, High MM*), terdapat 9 item menu dengan persentase 11,5%. Hasil dari matriks *menu engineering* dapat dijadikan sebagai landasan dalam menentukan keputusan tindak lanjut seperti,

*Stars*, perusahaan dapat mempertahankan kualitas produk makanan mulai dari warna, penampilan, rasa, tekstur, dan sebagainya. Kemudian harga jika tidak ada peningkatan bahan baku seharusnya dapat dipertahankan dan tetap melakukan promosi sehingga tetap bertahan dalam jangka waktu yang lama

*Plowhorses*, perusahaan dapat melakukan perbaikan resep dengan mengurangi gramasi porsi dari item menu tersebut. Kemudian dari segi harga, secara bertahap dapat ditingkatkan sehingga tetap menghasilkan keuntungan yang optimal.

*Puzzles*, perusahaan dapat mengevaluasi *standard recipe* dan melakukan evaluasi harga jual. Jika memungkinkan harga dapat diturunkan untuk mendapatkan penjualan lebih tinggi. Kemudian perusahaan juga dapat menempatkan produk ditempat-tempat yang lebih mudah terlihat. Promosi juga bisa lebih

ditingkatkan dan membuat sebuah paket/*bundle* untuk lebih menarik perhatian pembeli.

*Dogs*, Perusahaan dapat melakukan evaluasi mendalam mengenai pembuatan menu tersebut. Perusahaan juga dapat melakukan inovasi tambahan dalam produk tersebut. Jika memungkinkan menu dengan kategori *dogs* bisa dihilangkan atau diganti dengan menu baru yang lebih menarik sehingga dalam meningkatkan efisiensi menu dan meningkatkan kapasitas ruangan menjadi lebih luas untuk penempatan menu-menu lainnya.

#### IV. SIMPULAN DAN SARAN

##### A. Simpulan

Berdasarkan analisis *menu mix* dan *average menu mix (%)* dapat disimpulkan bahwa dari 78 item menu terdapat 41 item atau 52,5% dari keseluruhan item yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan terdapat 37 item atau 47,5% yang memiliki tingkat popularitas rendah. Berdasarkan hasil analisis *contribution margin (menu)* dan *average contribution margin* dapat disimpulkan bahwa dari 78 item menu terdapat 54 item atau 69,2% dari keseluruhan item yang memiliki tingkat margin kontribusi yang tinggi dan 24 item atau 31,8% yang memiliki tingkat margin kontribusi rendah.

Berdasarkan analisis *Menu Engineering* yang dilakukan pada OK Bakery & Cake, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan item menu yang efektif sangat penting untuk meningkatkan profitabilitas dan daya tarik produk. Oleh karena itu, terdapat langkah-langkah tindak lanjut yang akan dilakukan oleh OK Bakery & Cake, yaitu:

*Stars*, merupakan kategori yang memiliki popularitas dan kontribusi margin yang tinggi sehingga OK Bakery & Cake dapat menerapkan strategi untuk mempertahankan kualitas, harga, visibilitas, dan promosi produk sehingga tetap menjadi pilihan pelanggan.

*Plowhorses*, merupakan kategori yang memiliki popularitas tinggi dan kontribusi margin yang rendah sehingga OK Bakery & Cake dapat menerapkan strategi untuk melakukan inovasi pada *standard recipe* sehingga dapat menekan biaya produksi dan melakukan peningkatan harga perlahan.

*Puzzles*, merupakan kategori yang memiliki popularitas rendah dan kontribusi margin yang tinggi sehingga OK Bakery & Cake dapat menerapkan strategi untuk melakukan

inovasi produk menjadi lebih menarik dan melaksanakan strategi promosi seperti *bundling*, paket, diskon khusus, serta melakukan penurunan harga jika memungkinkan. Karyawan juga harus secara aktif untuk menawarkan produk dengan kategori ini sehingga dapat meningkatkan penjualan. Hal ini juga selaras dengan pendapat Suwandy & Facrureza (2023) menu dengan kategori *puzzles* diperlukan promosi yang lebih besar dan menurunkan harga jual dengan memperhatikan tingkat profitabilitas.

*Dogs*, merupakan kategori dengan tingkat popularitas dan kontribusi margin yang rendah sehingga OK Bakery & Cake dapat menerapkan strategi untuk melakukan penghapusan atau pergantian item menu baru dalam melakukan *cost control* dan pengurangan *food waste*.

## B. Saran

Saran yang dapat diberikan kepada pihak OK Bakery & Cake dalam penelitian adalah OK Bakery & Cake dapat mempertahankan faktor-faktor pendukung dan selalu melakukan upaya peningkatan kualitas sehingga produk yang dihasilkan terus berkembang menjadi lebih baik untuk dapat menjangkau pelanggan-pelanggan baru.

OK Bakery & Cake dapat menggunakan data analisis *menu engineering* untuk melakukan inovasi pada produk khususnya pada produk dengan kategori *puzzle* yang merupakan klasifikasi terbanyak. Usahakan untuk meningkatkan jumlah menu kategori *star*. Kemudian mengupayakan untuk menerapkan tindak lanjut yang telah didiskusikan sehingga dapat mendorong jumlah penjualan dan melakukan analisis *menu engineering* pada periode waktu tertentu untuk mendapatkan informasi mengenai item menu mana yang memiliki performa baik dan kurang baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Admin Web Terpadu. (2024, April 23). *Pj Bupati Tangerang: Pemkab Dukung dan Prioritaskan UMKM*. Tangerangkab. <https://tangerangkab.go.id/detailberita/pj-bupati-tangerang-pemkab-dukung-dan-prioritaskan-umkm>
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan di Restoran Onang-onang pada Inna Parapat Hotel. *Jurnal Manajemen Tools*, 12(1).
- Fajar Dewantara, Y., & Aditya. (2023). Memikat Lidah, Memenangkan Hati: Citra Merek Bogor Permai Bakery & Restaurant dalam Pengambilan Keputusan Pembelian. *Jurnal Pesona Hospitality*, 16(1).
- Hendrawan, M. R., & Sarudin, R. (2024). Analisis Penerapan Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Penjualan di Restoran XYZ. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(3). <https://doi.org/10.55681/jige.v5i3.2870>
- Prabowo, D. R. (2021). Pengaruh Penanganan Bahan Baku Terhadap Kualitas Pastry dan Bakery: Studi Kasus di Hotel Bintan Lagoon Resort Kepulauan Riau. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(2).
- Putra, I. B. W. D., Astina, M. A., & Arnawa, I. G. M. S. (2023). Analisis Strategi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restaurant. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(6), 1444-1457. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i6>
- Putra, I. M. Y. D. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*.
- Safitri, E. Y., Divi Yustita, A., Cahya, J., Wijaya, A., & Banyuwangi, P. N. (2023). Analisis Menu Engineering dengan Pendekatan Matriks untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(3).
- Siregar, A. P. H. (2020). *Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan IE-Matriks*.
- Suwandy, S., & Facrureza, D. (2023). Analisis Implementasi Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan pada Sally Bakery. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 28(3), 330. <https://doi.org/10.30647/jip.v28i3.1753>
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1). <https://jurnal.ugm.ac.id/http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcod>
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, No. 10 (2009).

Zulfikar, A. (2021). *Revitalisasi Kawasan Wisata Kuliner "Kampung Turis" di Kabupaten Pangandaran.*