

RESTAURANTS

ANALISIS MENU UNGGULAN DI KEDAI JEPARA RESTAURANT SURABAYA HILTON INTERNATIONAL

(STUDY DESKRIPTIF TENTANG ANALISIS MENU ENGINEERING UNTUK
MENINGKATKAN TARGET REVENUE DI FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT HOTEL SURABAYA HILTON INTERNATIONAL)

TUGAS AKHIR

1414
fis. PW 05 / 05
sef
a



OLEH :

Priyo Bali Chevy Septyana

NIM : 079910607-S



PROGRAM STUDI D III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A

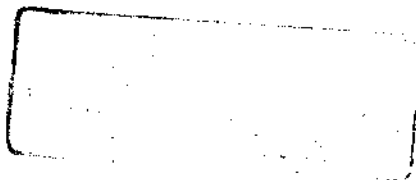
2004

**ANALISIS MENU UNGGULAN DI KEDAI JEPARA
RESTAURANT SURABAYA HILTON INTERNATIONAL**

**(STUDY DESKRIPTIF TENTANG ANALISIS MENU ENGINEERING UNTUK
MENINGKATKAN TARGET REVENUE DI FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT HOTEL SURABAYA HILTON INTERNATIONAL)**

TUGAS AKHIR

**Sebagai Syarat Untuk Menempuh Gelar Ahli Madya
Pada Program Studi D-III Pariwisata
Universitas Airlangga**



OLEH :

Priyo Bali Chevy Seftyana

NIM : 079910607-S

**PROGRAM STUDI D III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A**

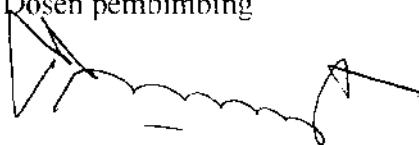
2004

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir ini telah disetujui untuk diujikan

Pada tanggal 9 Juli 2004

Dosen pembimbing



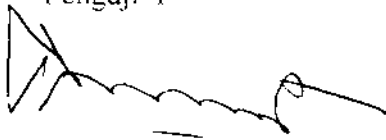
Drs. Falih Suaedi M,si
NIP. 131 801 403

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah dipertahankan di depan dosen penguji

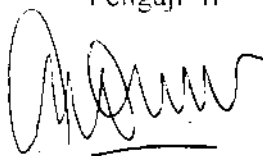
Pada tanggal 9 Juli 2004

Penguji I



Drs Falih Suaedi M.si
NIP. 131 801 403

Penguji II



Didik Pornomoadi, AMD

ABSTRAKSI

Boleh dikatakan bahwa jasa yang diberikan hotel adalah jasa kepariwisataan. Selain penjualan kamar, hotel juga menjual makanan dan minuman yang menjadi pendapatan terbesar kedua setelah penjualan kamar. Apabila dilihat dari pendapatan yang dihasilkan dan kompleksitas permasalahan di *Food and Beverage Department* suatu hotel, memang tampak bahwa bagian makanan (*Food Product*) merupakan bagian yang lebih dominan dibandingkan dengan bagian minuman (*Beverage Product*).

Pembuatan menu pada sebuah *restaurant* dilakukan berbagai proses dan ketentuan. Proses yang digunakan dalam pembuatan menu tersebut adalah *menu engineering*. *Menu Engineering* adalah proses langkah demi langkah dimana manajemen dapat mengevaluasi harga, design dan keputusan dari masa sekarang maupun masa yang akan datang.

Permasalahan yang ditampilkan oleh peneliti dalam tugas akhir ini adalah Bagaimanakah analisa *menu engineering* di Surabaya Hilton International serta Bagaimana keputusan dan tindak lanjut dari hasil analisis *menu engineering* yang telah dilakukan. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi dan mendeskripsikan menu untuk mencapai target *revenue* yang telah ditentukan oleh pihak manajemen melalui *menu engineering* dan bagaimana mengetahui seberapa penting peranan menu unggulan sesuai dengan fungsinya serta menganalisa keputusan dan tindak lanjut hasil analisis *menu engineering*. Sehingga nantinya penulis mendapatkan gambaran mengenai peranan *Menu Engineering* di Kedai Jepara Surabaya Hilton International Hotel. Pada penelitian ini penulis memilih lokasi di Kedai Jepara Surabaya Hilton International Hotel di jalan Gunung Sari.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Sehingga diperoleh data – data mengenai peranan *menu engineering* terhadap kedai Jepara Surabaya Hilton International Hotel, yang nantinya penulis dapat mengungkapkannya pada tugas akhir ini. Data – data yang diperoleh dari data primer, yaitu hasil dari observasi dan wawancara dan penulis juga mendapatkan dari data sekunder yang berasal dari dokumen – dokumen.

Adapun hasil dari analisa *menu engineering* yang dilakukan oleh pihak manajemen Kedai Jepara Surabaya Hilton International adalah penting untuk mengetahui posisi dari masing – masing makanan yang ada dalam menu. Maka data yang diperoleh setelah mengadakan analisis menu sangat penting artinya bagi pihak manajemen Kedai Jepara Restaurant Surabaya Hilton International pada khususnya dan Surabaya Hilton International pada umumnya. Serta dapat meningkatkan pendapatan di Kedai Jepara Surabaya Hilton International.