

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi penerapan analisis profitabilitas menu (*menu engineering*) dengan menggunakan metode TDABC guna meningkatkan profitabilitas Excelso Jl. Panglima Sudirman Surabaya. Kombinasi kedua pendekatan ini diharapkan dapat memberikan informasi biaya yang akurat sebagai dasar pengelolaan dan pengendalian biaya dan dasar estimasi kontribusi margin yang lebih akurat. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi langsung pada 12 menu yang diteliti yang terjadi pada tahun 2016 di Excelso Jl. Panglima Sudirman Surabaya. Hasil penelitian menemukan bahwa penentuan *food cost* dengan TDABC lebih akurat karena dapat mengetahui *idle capacity* dari setiap aktivitas serta perhitungan *food cost* digunakan untuk analisis menu dengan hasil terdapat empat dari 12 menu merupakan kategori *star*, satu kategori *plow horse*, dua kategori *puzzle*, dan sisanya merupakan kategori *dogs*. Pada penelitian ini, manajemen disarankan pada beberapa strategi yang terkait dengan setiap kategori *menu engineering* guna meningkatkan profitabilitas perusahaan.

Kata kunci: *Menu Profitability Analysis, Menu Engineering, Time Driven Activity Based Costing, Case Study, Profit, Restaurants*