

# Kreasi Menu Sate Babi Sebagai Wisata Kuliner Desa Wisata Baha, Badung, Bali, Indonesia

## PENCIPTA

### I Nyoman Tri Sutaguna

Management Tourism of Universitas Udayana, Bali, Indonesia

Email: trisutaguna@unud.ac.id

### I Ketut Sirna

Management Study Program of Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

Email: sirna@undhirabali.ac.id

### I Gusti Bagus Rai Utama

Management Study Program of Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

Email: raiutama@undhirabali.ac.id

## 1. Pendahuluan

Pariwisata merupakan salah satu penyumbang devisa negara dalam meningkatkan kesejahteraan suatu daerah. Dengan semakin berkembangnya pariwisata maka akan meningkatkan pula industri pendukung pariwisata lainnya seperti restoran, tempat akomodasi maupun maraknya biro perjalanan wisata (Dyah Krismawintari & Rai Utama, 2019). Menurut Jesslyn et al berbagai jenis kebutuhan yang diinginkan wisatawan adalah fasilitas rumah makan atau restoran. Dimana fasilitas ini dapat memberikan keuntungan bagi pemilik usaha rumah makan, tidak terkecuali para pedagang tradisional yang menjual makanan tradisional (Jesslyn et al., 2016). Oleh karena itu pihak pengelola rumah makan akan berusaha memberikan yang terbaik agar para konsumen yang menikmati hidangan tradisional dapat merasa puas dan akan mempromosikan serta secara loyal kembali lagi dilain waktu (Sutaguna et al., 2020).

Desa Baha yang merupakan salah satu desa wisata yang berada di Kabupaten Badung, mulai berusaha meningkatkan sarana dan prasarana untuk memberikan kenyamanan wisatawan saat berkunjung ke daerah tersebut. Ada berbagai jenis rumah makan yang berdiri untuk memberikan kebutuhan makanan dan minuman kepada konsumen guna melengkapi fasilitas di desa wisata Baha. Berbagai fasilitas yang dapat diberikan oleh pengelola rumah makan di desa wisata Baha untuk lebih meningkatkan minat serta kenyamanan bagi wisatawan, salah satunya adalah memberikan kualitas makanan dan minuman serta pelayanannya yang *excellence* kepada wisatawan. Oleh karena itu pihak pengelola rumah makan di kawasan desa wisata Baha melakukan langkah-langkah dengan menerapkan strategi untuk memasarkan dan mengevaluasi menu makanan secara berkala (Sutaguna, 2017).

Evaluasi terhadap menu makanan khususnya menu sate babi di rumah makan kawasan desa wisata Baha biasanya ditekankan pada kualitas produk sate babi dan standar harga makanan. Menu-menu makanan yang diberikan oleh pemilik rumah makan akan lebih diminati jika selalu memberikan perhatian serta perbaikan sesuai keinginan dan kebutuhan dari konsumen. Namun tidak terlepas dari target penjualan yang diharapkan pada menu-menu makanan tersebut. Para pengusaha rumah makan Desa Wisata Baha Kabupaten Badung Bali harus bekerja ekstra untuk meningkatkan kunjungan konsumen atau wisatawan dan khususnya dalam meningkatkan penjualan dari jenis makanan dan minuman yang dimiliki melalui strategi-strategi pemasaran agar dapat bersaing dengan produk makanan lainnya. Oleh karena kunjungan konsumen atau wisatawan pada setiap rumah makan tidak seperti yang diharapkan, dan terbilang belum maksimal (I Nyoman Tri Sutaguna et al., 2022).

## **DOKUMEN PENGAJUAN HKI: HAK CIPTA**

Konsumen atau wisatawan yang datang banyak tertarik untuk ke restoran di sekitar Desa Wisata Baha yang memiliki berbagai macam penawaran makanan dan minuman khususnya menu sate babi dengan harga yang lebih terjangkau. Menurut Husada et al. untuk memenangkan persaingan dalam penjualan makanan, maka pihak pengusaha rumah makan perlu menganalisa produk, yaitu dengan cara membuat jenis-jenis menu sate babi, menganalisa menu secara periodik sampai menentukan strategi pemasaran menu sate babi, karena seringkali pihak manajemen jarang melakukan analisis terhadap menu. Mereka hanya berpatokan pada sejarah penjualannya saja, untuk menentukan nasib menu sate babi ini (Husada et al., 2018).

Langkah ini dilakukan untuk mengetahui kondisi menu dan keinginan tamu terhadap menu yang ditawarkan karena menu juga merupakan alat komunikasi antara restoran dengan pelanggan, sehingga dituntut kemampuan manajemen rumah makan tersebut untuk mampu mempromosikan dan menjual menu yang ditawarkan. Analisis menu secara periodik mutlak diperlukan guna mengetahui tingkat popularitas dan tingkat keuntungan dari menu yang disediakan, sehingga dapat dijadikan pedoman dalam menentukan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan penjualan di masa yang akan datang (Sulartiningrum & Sugiarto, 2001).

## **2. Kajian Pustaka**

Berikut ini beberapa uraian tentang penelitian terdahulu yang dianggap relevan dengan penelitian ini karena membahas tentang analisis menu di bidang pariwisata. Menurut Arcana untuk merangsang berkembangnya industri restoran maka faktor-faktor yang menjadi penyebab rendahnya tingkat kunjungan wisatawan harus dikaji kekuatan dan kelemahan dari faktor-faktor internal serta mengkaji peluang dan ancaman dari faktor-faktor eksternal pemasaran industri restoran dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat (Arcana, 2014). Dalam merumuskan bahwa faktor penyebab kurang berkembangnya makanan tradisional Bali adalah kurangnya usaha pihak-pihak terkait melakukan promosi, baik melalui media massa maupun penyelenggaraan program yang mengangkat makanan tradisional Bali. Sedangkan berdasarkan analisis makanan, yang mengkaji kekuatan dan kelemahan sebagai faktor internal serta peluang dan ancaman sebagai faktor eksternal, diketahui bahwa makanan tradisional Bali memiliki potensi yang sangat tinggi untuk dikembangkan. Oleh karena itu, strategi yang agresif sangat mungkin diterapkan (Dalem, 2010).

Pugra pembangunan pariwisata perlu melibatkan seluruh komponen, dimana salah satunya bagian terpenting dari keunggulan pesaing dalam pelayanan makanan tradisional Bali adalah pelayanan oleh pramusaji restoran. Pramusaji adalah staf restoran yang bertugas untuk menangani pesanan tamu, membawa makanan ke restoran dan memberikan pelayanan ke tamu (Pugra, 2011). Rais mengemukakan bahwa dalam perancangan pengembangan wisata gastronomi dapat mengemas potensi sumber daya dan aktivitas wisata yang dimiliki menjadi satu paket wisata gastronomi yang unik dan dapat memberikan kenangan yang menarik bagi wisatawan. Lebih lanjut dikatakan jika ingin meningkatkan mutu kuliner maka perlu melakukan kerjasama dengan pemerintah sebagai inisiator, motivator sekaligus fasilitator di awal perencanaan dan pembangunannya (Rais, 2011). Suardani menyatakan bahwa untuk menyadari pentingnya kelangsungan hidup restoran maka perlu dilakukan analisis tentang persepsi wisatawan dan pihak – pihak terkait tentang strategi pengembangan usaha makanan. Hal ini dapat dilakukan dengan cara memanfaatkan teknologi informasi sebagai pusat informasi, promosi yang lebih gencar, mempertahankan cita rasa, dan promosi perlu ditingkatkan baik dengan menggunakan media massa maupun internet (Suardani, 2017).

Berdasarkan penelitian sebelumnya tersebut, dengan penelitian ini mempunyai persamaan, yaitu sama-sama menganalisis tentang kuliner. Adapun perbedaan dengan penelitian sebelumnya adalah variabel yang dikaji dan lokasi penelitiannya yang berbeda.

## **3. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif yang menjelaskan serangkaian kegiatan yang menguraikan hasil penelitian dengan analisis, uraian dan hitungan

## DOKUMEN PENGAJUAN HKI: HAK CIPTA

yang berupa angka-angka melalui observasi, wawancara, studi kepustakaan, dokumentasi atau kombinasi dari metode-metode ini (Soehardi, 2001); (Utama & Mahadewi, 2014).

Data yang dikumpulkan dari hasil penelitian lapangan menggunakan pendekatan deskripsi kuantitatif yang disusun dan diperluas serta mendalam yaitu berupa angka-angka dengan menggunakan teknik analisis menu engineering. Menu engineering adalah suatu alat evaluasi atau suatu cara evaluasi yang digunakan oleh manajemen atau pengelola jasa boga untuk membuat agar menu yang ditawarkan kepada calon pelanggan lebih sesuai dengan selera atau minat pelanggan, sehingga menu tersebut menjadi populer dan memberikan tingkat keuntungan yang memadai (Handojo, 2015).

## 4. Analisis Dan Rekayasa Menu

### 4.1 Posisi Menu Pada Rumah Makan di Desa Wisata Baha

Perencanaan dan penyusunan menu-menu sangatlah penting sebagai alat evaluasi yang digunakan oleh manajemen rumah makan di desa wisata Baha. Hal ini untuk membuat menu yang ditawarkan kepada calon pelanggan lebih sesuai dengan selera atau minat pelanggan, sehingga menu tersebut menjadi populer dan memberikan tingkat keuntungan yang memadai. Untuk menentukan posisi menu tersebut, harus didasarkan pada menu Ala Carte yang memiliki hidangan dan harganya tersendiri serta data sejarah penjualan. Ini dikarenakan History of Sales memberikan gambaran tentang nama makanan dan jumlah makanan yang dipesan pelanggan.



**Gambar 1. Suasana Rumah Makan Menu Sate Babi di Desa Wisata Baha**

### 4.2 Sejarah Penjualan.

History of Sales adalah catatan harian terhadap jumlah porsi yang mampu terjual. Catatan ini diperlukan oleh pihak manajemen rumah makan di desa wisata Baha, yang dapat mengambil keputusan-keputusan untuk meningkatkan penjualan makanan dan minuman Nasution (2016). Sejarah penjualan itu saja tidak cukup untuk menganalisis menu yang ada di rumah makan di desa wisata Baha. Harga jual dan harga pokok makanan juga sangat penting dalam penghitungan analisis ini, sehingga akan diperoleh keuntungan yang maksimal.

### 4.3 Harga Pokok dan Harga Jual Makanan

Menurut Dewi et al. (2019) harga pokok makanan adalah keseluruhan biaya yang digunakan untuk membuat satu porsi makanan yang siap dihidangkan kepada tamu. Sebelum menetapkan harga jual makanan, maka harga pokok makanan tersebut perlu dihitung secara cermat,

sehingga harga jual yang ditampilkan benar-benar dapat diyakini tingkat keuntungannya serta fleksibel. Sedangkan harga jual makanan adalah harga yang dibebankan kepada konsumen karena biaya tersebut telah mencakup pertimbangan biaya, kompetisi, investasi, jenis pelanggan serta pertimbangan-pertimbangan lainnya guna mencapai keuntungan yang diinginkan perusahaan.

#### **4.4 Proses Pembuatan Berbagai Jenis Menu Sate babi di Desa Wisata Baha Kabupaten Badung**

Sate adalah makanan asli Indonesia, yang juga populer di seluruh dunia. Dengan makanan tradisional sate inilah makanan Indonesia khususnya Bali bisa menjadi kiblat kuliner di tingkat internasional. Karena keunikan rasa, aroma, tekstur serta keanekaragaman jenis sate. Ada banyak jenis sate yang terkenal di nusantara, namun sate tetap dapat dibuat kreasi yang baru dan mempunyai cita rasa yang lebih baik (Sutaguna, 2017). Dari hasil observasi dan wawancara, berikut ini beberapa jenis sate babi yang terdapat di rumah makan Desa Wisata Baha Kabupaten Badung dengan menggunakan metode atau proses pengolahannya dengan cara yang berbeda antara lain dari teknik memasaknya maupun dari bahan dasar bumbunya.

##### **1. Sate Babi Bumbu Kacang**



**Gambar 2. Menu Sate Babi Bumbu Kacang**

##### **Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 200 gram kecap manis
- 3). 80 gram minyak goreng
- 4). 150 gram kacang tanah goreng, haluskan
- 5). 60 gram cabe merah besar, haluskan
- 6). 200 gram kecap manis, untuk bahan saus
- 7). 10 gram garam
- 8). 5 gram merica putih

##### **Cara Membuat:**

- 1). Cuci bersih daging babi dan tiriskan hingga kering.
- 2). Saus kacang: masak kacang tanah, cabe merah dan air secukupnya, setelah mendidih dan mengental, tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata.

## DOKUMEN PENGAJUAN HKI: HAK CIPTA

- 3). Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong, olesi dengan kecap, panggang diatas bara api hingga setengah matang. Angkat, celupkan ke dalam bumbu sate dan panggang kembali hingga matang dan berwarna kecoklatan, angkat.
- 4). Sajikan sate dengan bumbu kacang, lengkapi dengan irisan bawang merah dan cabe rawit atau bumbu kecap.

### 2. Sate Babi Sambel Matah



Gambar 3. Menu Sate Babi Sambel Matah

#### **Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 200 gram kecap manis
- 3). 60 gram bawang merah, cincang kasar
- 4). 50 gram bawang putih, cincang kasar
- 5). 100 gram cabe rawit merah, cincang kasar
- 6). 60 gram cabe keriting, cincang kasar
- 7). 40 gram daun sere, iris tipis
- 8). 5 gram terasi, hancurkan
- 9). 100 gram minyak kelapa
- 10). 5 gram jeruk limo
- 11). 10 gram garam

#### **Cara Membuat:**

- 1). Tusuk daging babi lalu olesi dengan kecap manis, panggang sampai sate babi matang.
- 2). Sambel matah: Campur jadi satu seluruh bahan kecuali minyak goreng, cek rasa sambel matah dengan garam dan air jeruk limo. Panaskan minyak goreng lalu tuangkan ke dalam campuran sambel matah, aduk rata.
- 3). Sate sambel matah siap disajikan dengan hiasan bawang goreng maupun irisan cabe merah.

### 3. Sate Babi Bumbu Rujak



Gambar 4. Menu Sate Babi Bumbu Rujak

#### **Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 120 gram kecap manis
- 3). 150 gram santan kental
- 4). 40 gram air asam
- 5). 4 gram daun jeruk
- 6). 40 gram sere, memarkan
- 7). 40 gram jahe, memarkan
- 8). 120 gram cabe merah besar
- 9). 80 gram cabe rawit merah
- 10). 60 gram bawang merah
- 11). 40 gram bawang putih
- 12). 5 gram terasi
- 13). 120 gram gula merah sisir
- 14). 10 gram garam
- 15). 5 gram merica

#### **Cara Membuat:**

- 1). Bumbu rujak haluskan: cabe, bawang, terasi, gula merah, garam dan merica.
- 2). Masak bumbu halus bersama kecap, santan, air asam, daun jeruk, sere dan jahe hingga mendidih dan mengental, angkat.
- 3). Masukkan potongan daging babi, diamkan selam 30 menit hingga bumbu meresap.
- 4). Ambil tusukan sate, lalu tusuk 3-5 potong daging.
- 5). Siapkan bara api dan panggang hingga matang dan berwarna kecoklatan. Sajikan

#### 4. Sate Babi Bumbu Kencur



Gambar 5. Menu Sate Babi Bumbu Kencur

**Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 3 gram daun jeruk
- 3). 8 gram daun sere, memarkan
- 4). 30 gram jahe, memarkan
- 5). 30 gram lengkuas, memarkan
- 6). 120 gram minyak goreng

**Bumbu Halus:**

- 1). 60 gram bawang merah
- 2). 40 gram bawang putih
- 3). 20 gram kencur
- 4). 40 gram kunyit
- 5). 10 gram terasi
- 6). 10 gram garam
- 7). 5 gram merica

**Saus Kacang:**

- 1). 3 gram daun jeruk
- 2). 200 gram air
- 3). 150 gram kecap manis

**Bumbu Halus Saus Kacang:**

- 1). 300 gram kacang tanah, goreng
- 2). 50 gram cabe merah besar
- 3). 60 gram bawang merah
- 4). 40 gram bawang putih
- 5). 10 gram terasi
- 6). 10 gram garam
- 7). 5 gram merica

**Cara Membuat:**

- 1). Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, sere, jahe, dan lengkuas sampai harum, angkat.
- 2). Lumuri potongan daging dengan bumbu, dan diamkan selam 30 menit hingga bumbu meresap.
- 3). Saus kacang: masak bumbu halus bersama daun jeruk, air, dan kecap hingga mendidih dan mengental, angkat.
- 4). Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging. Panggang diatas bara api hingga matang dan berwarna kecoklatan.
- 5). Sajikan sate dengan saus kacang.

**5. Sate Babi Bumbu Kemiri**



**Gambar 6. Menu Sate Babi Bumbu Kemiri**

**Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 20 gram batang daun sere, memarkan
- 3). 80 gram minyak goreng

**Bumbu Halus:**

- 1). 70 gram bawang merah
- 2). 60 gram bawang putih
- 3). 20 gram ketumbar, sangrai
- 4). 10 gram jintan, sangrai
- 5). 10 gram kemiri, sangrai
- 6). 20 gram kunyit, bakar
- 7). 15 gram garam
- 8). 60 gram gula pasir

**Bumbu Sate Dihaluskan:**

- 1). 80 gram cabe merah besar
- 2). 40 gram cabe rawit merah
- 3). 300 gram kacang tanah, goreng

## DOKUMEN PENGAJUAN HKI: HAK CIPTA

- 4). 10 gram garam
- 5). 400 gram air

### **Cara Membuat:**

- 1). Panaskan minyak sayur, tumis bumbu yang dihaluskan dan sere hingga harum, angkat. Masukkan daging, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
- 2). Ambil satu tusukan sate, tusuk 4-5 potong daging, panggang diatas bara api hingga matang dan berwarna kecoklatan, angkat.
- 3). Bumbu sate: masak bumbu yang dihaluskan hingga mendidih, tambahkan irisan belimbing sayur, masak sebentar, angkat.
- 4). Sajikan sate dengan bumbu, tambahkan kecap manis secukupnya.

## 6. Sate Babi Bumbu Ketumbar



**Gambar 7. Menu Sate Babi Bumbu Ketumbar**

### **Bahan:**

- 1). 1000 gram daging babi, potong dadu
- 2). 100 gram kecap manis
- 3). 60 gram madu
- 4). 20 gram air asam
- 5). 80 gram minyak goreng
- 6). 3 gram daun jeruk

### **Bumbu Halus:**

- 1). 60 gram bawang merah
- 2). 40 gram bawang putih
- 3). 20 gram ketumbar, sangrai
- 4). 10 gram jintan, sangrai
- 5). 20 gram jahe
- 6). 8 gram garam
- 7). 5 gram merica

### **Sambel Kecap:**

- 1). 20 gram cabe rawit, iris
- 2). 50 gram bawang merah, iris
- 3). 2 gram daun jeruk, iris

## DOKUMEN PENGAJUAN HKI: HAK CIPTA

- 4). 40 gram tomat, iris
- 5). 100 gram kecap manis

### Cara Membuat:

- 1). Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan madu, kecap manis, dan air asam, aduk rata, setelah mengering angkat.
- 2). Lumuri irisan daging dengan bumbu, diamkan selam 1 jam hingga bumbu meresap.
- 3). Tusuk potongan daging dengan tusukan sate, satu tusukan 3-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecoklatan.
- 4). Sajikan sate dengan sambel kecap.

### 4.5 Rekapitulasi Hasil Analisis Kreasi Menu

Dari sekumpulan data yang didapat dari analisis tersebut, maka untuk selanjutnya akan ditindak lanjuti dengan membuat rekapitulasi kelas menu hasil dari analisis menu pada rumah makan sate babi di desa wisata Baha pada Tabel 1.

**Tabel 1. Analisis Menu Engineering Menu Sate Babi, Periode Januari – Desember 2021**

NO	A Menu Item Name	B MM	C Menu Mix %	D Food Cost (Rp)	E Selling Price (Rp)	F CM (E - D) (Rp)	G Total Cost (D x B) (Rp)	H Total Revenue (B x E) (Rp)	I Total CM (B x F) (Rp)	J CM Category	K MM Category	L Menu Category
<b>Kategori Menu Sate Babi</b>												
1	Sate babi bumbu kacang	2,003	23.27	5,050	11,000	5,950	10,115,150	22,033,000	11,917,850	L	H	Plow Horse
2	Sate babi sambel matah	1,976	22.96	3,400	12,000	6,600	10,670,400	23,712,000	13,041,600	L	H	Plow Horse
3	Sate babi bumbu rujak	1,005	11.68	8,200	20,000	11,800	8,241,000	20,100,000	11,859,000	H	H	Star
4	Sate babi bumbu kencur	1,551	18.02	7,150	17,000	9,850	11,089,650	26,367,000	15,277,350	H	H	Star
5	Sate babi bumbu kemiri	1,015	11.79	8,200	20,000	11,800	8,323,000	20,300,000	11,977,000	H	H	Star
6	Sate babi bumbu ketumbar	1,057	12.28	9,600	24,000	14,400	10,147,200	25,368,000	15,220,800	H	H	Star
<b>Total</b>		<b>8,607</b>					<b>58,586,400</b>	<b>137,880,000</b>	<b>79,293,600</b>			

Sumber : Data diolah peneliti, 2021

### 4.6 Strategi Pemasaran pada Rumah Makan Menu Sate Babi di Desa Wisata Baha

Dari hasil analisis menu pada Rumah makan di Desa Wisata Baha tersebut, maka selanjutnya akan diringkas sebagai berikut:

- a. Star: sate bumbu rujak, sate bumbu kencur, sate bumbu kemiri dan sate bumbu ketumbar
- b. Plowhorse: sate bumbu kacang dan sate sambal matah
- c. Puzzle: tidak ada
- d. Dog: tidak ada

Berdasarkan analisis menu tersebut, maka kondisi menyanya dapat diketahui bahwa 53,77% atau 4 jenis menu sate babi dari keseluruhan menu yang ditawarkan oleh Rumah makan di Desa Wisata Baha selama Periode Januari – Desember 2021 Tergolong Star yang artinya populer dan menguntungkan. Jenis makanan ini sangat digemari oleh wisatawan dan dapat memberikan keuntungan yang tinggi, oleh karena itu perlu dipertahankan dan kalau memungkinkan jumlahnya ditingkatkan untuk meningkatkan volume penjualan. Untuk itu perlu tindak lanjut sebagai berikut:

- 1) Mempertahankan kualitas, kuantitas dan penyajian makanan.
- 2) Menempatkan menu item pada tempat yang strategis.
- 3) Mengadakan peninjauan terhadap pasar secara berkala untuk mengetahui kenaikan harga bahan yang nantinya dipakai sebagai acuan dalam merevisi harga makanan tersebut.
- 4) Menaikan harga secara berangsur-angsur apabila jumlah permintaan meningkat.

Kategori Plowhorse dengan total 2 jenis makanan (46,23%). Jenis makanan ini populer dalam penjualan tetapi memberikan keuntungan yang rendah, maka perlu dilakukan tindakan-tindakan sebagai berikut:

- 1) Mempertahankan kualitas makanan, karena jenis makanan ini digemari oleh wisatawan.

- 2) Mengendalikan harga pokok dengan mengadakan pengawasan terhadap pembelian, penyimpanan dan pengolahan bahan makanan.
- 3) Meningkatkan jenis makanan ini menjadi kategori star dengan cara menaikkan harga secara bertahap dengan tetap berpatokan pada perkembangan permintaan.
- 4) Menempatkan pada posisi yang tidak mengganggu posisi star.

## 5. Kesimpulan dan Saran

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka dapat diambil kesimpulan bahwa menu yang ditawarkan kepada pelanggan perlu dianalisis secara periodik, karena akan mampu mendapatkan keuntungan yang optimal serta dapat digunakan untuk pengembangan usaha di masa depan. permasalahan pada rumah makan menu sate babi di desa wisata Baha dapat diatasi dengan melakukan teknik analisis menu engineering untuk menentukan tingkat keuntungan, kepopuleran dan kategori menu yang baik, sehingga target dan tujuan yang diharapkan dapat tercapai.

Untuk melakukannya, maka diperlukan penentuan posisi menu-menu yang tepat pada rumah makan menu sate babi di kawasan desa wisata Baha. Dari sekian menu-menu yang dimiliki rumah makan hanya jenis menu Ala Carte yang dipergunakan untuk menentukan kategori-kategori makanan, karena setiap jenis makanan pada menu ini tersendiri dan memiliki harganya masing-masing. Sehingga strategi pemasaran yang digunakan oleh rumah makan menu sate babi di desa wisata Baha untuk meningkatkan penjualan makanan adalah:

- 1) Menu kategori Star dapat ditindaklanjuti dengan cara mempertahankan kualitas dan kuantitas makanan, mempertahankan harga jual, pertahankan dan bila meningkatkan kualitas penempatan menu lalu promosi dilakukan dengan cara memberikan pelayanan yang lebih baik kepada konsumen.
- 2) Menu kategori Plowhorse memerlukan pengawasan dan pengendalian food cost, menaikkan harga tidak terlalu besar, menempatkan posisi yang kurang strategis lalu memasukkan menu ke dalam acara-acara khusus di rumah makan.
- 3) Menu kategori Puzzle perlu memperhatikan serta merevisi menu untuk mempengaruhi popularitas, menghapus menu yang mempunyai penjualan rendah lalu menampilkan menu item pada posisi yang strategis.
- 4) Menu kategori Dog harus memperbaiki menu dengan cara mengubah nama menu atau menggantinya dengan yang baru, menurunkan harga jual, meningkatkan kualitas penempatan menu dan kelancaran pelayanan lalu menempatkan produk dengan harga murah dan promosi yang gencar, misalnya melalui discount atau special offer.

### 5.1 Saran

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, maka saran-saran yang dapat diajukan kepada pihak manajemen rumah makan di kawasan desa wisata Baha adalah :

- 1) Melakukan analisis menu secara periodik, minimal sebulan sekali. Hal ini dimaksudkan karena analisis menu adalah suatu alat evaluasi yang digunakan oleh manajemen rumah makan di kawasan desa wisata Baha untuk membuat agar menu yang ditawarkan kepada calon pelanggan lebih sesuai dengan selera atau minat pelanggan, sehingga menu tersebut menjadi populer dan memberikan tingkat keuntungan yang maksimal.
- 2) Analisis menu yang baik adalah dengan menggunakan teknik analisis menu engineering, karena dengan teknik ini akan diperoleh dan diketahui tingkat keuntungan, kepopuleran dan kategori menu. Hal ini diperlukan untuk menyusun menu tersebut dimasa depan, agar memperoleh tujuan yang diharapkan.
- 3) Menu-menu yang tergolong kategori star, agar bisa dipertahankan dan untuk kategori plowhorse, agar lebih diperhatikan lagi untuk penentuan harga yang sesuai, sehingga mendapatkan keuntungan yang lebih maksimal.

## Daftar Pustaka

- Arcana, I. N. (2014). PERSEPSI DAN EKSPEKTASI WISATAWAN MANCANEGARA TERHADAP INDUSTRI RESTORAN DI KABUPATEN BADUNG. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 4(2), 67–92.
- Dalem, K. P. (2010). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali pada Freestanding Restaurant Kelurahan Tanjung Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung-Bali (tesis). *Denpasar: Kajian Pariwisata Universitas Udayana*.
- Dyah Krismawintari, N. P., & Rai Utama, I. G. B. (2019). Kajian tentang Penerapan Community Based Tourism di Daya Tarik Wisata Jatiluwih, Tabanan, Bali. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, 9(2), 429. <https://doi.org/10.24843/JKB.2019.v09.i02.p08>
- Handojo, S. M. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643–654.
- Husada, D. D., Asmara, D., & Suroto, A. (2018). Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan di Restoran Epice Hotel Alila Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(1), 94–114.
- I Nyoman Tri Sutaguna, I., I Ketut Sirna, I., & Utama, I. (2022). Gastronomy of Pesan Tlengis as a Tourism Attraction in Werdi Bhuwana Village Bali. *I Nyoman Tri Sutaguna I Ketut Sirna I Gusti Bagus Rai Utama.(2022). Gastronomy of Pesan Tlengis as a Tourism Attraction in Werdi Bhuwana Village Bali. International Journal of Current Science Research and Review*, 5(1), 1–6.
- Jesslyn, M., Pricilia, C. W., & Regina, J. (2016). The Influence of Restaurant Atmosphere, Food Quality and Service Quality on Consumers' Perceived Value at De Soematra Restaurant Surabaya. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Pugra, I. W. (2011). *Kepuasan Wisatawan Terhadap Pelayanan Makanan Tradisional Bali Pada Tirta Restaurant Di Sanur Beach Hotel*. tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Rais, S. (2011). *Persepsi Wisatawan Asing Terhadap Produk Hatten Wine Sebagai Seni Kuliner Bali Untuk Daya Tarik Wisata*. Doctoral Dissertation. Universitas Udayana Sadjuni. Denpasar.
- Soehardi, S. (2001). Pengantar Metodologi Penelitian Sosial-Bisnis-Manajemen. *Yogyakarta: BPFE UST*.
- Suardani, M. (2017). Analisis Keputusan Pengunjung Membeli Ayam Betutu pada Rumah Makan Ayam Betutu Khas Gilimanuk di Tuban Bali. *Soshum: Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 3(2), 151.
- Sulartiningrum, E. S., & Sugiarto, E. (2001). Pengantar Akomodasi dan restoran. *Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama*.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). MODIFIKASIMAKANAN TRADISIONAL BALI BERBAHAN DASAR AYAM SEBAGAI DAYA TARIKWISATA DI DESA MENGWI BADUNG. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 7(2), 111–120.
- Sutaguna, I. N. T., Sirna, I. K., & Utama, I. G. B. R. (2020). The Processing Technique of Urutan Celeng as A Superior Product for Culinary Tour in Sangeh Abiansemal Tourism Village, Badung, Bali, Indonesia. *Technium Social Sciences Journal*, 11. <https://doi.org/10.47577/tssj.v11i1.1460>
- Utama, I., & Mahadewi, N. M. E. (2014). Metodologi penelitian pariwisata dan perhotelan: Dilengkapi studi kasus penelitian. *Yogyakarta: Andi*.