

Peran Menu Engineering dalam Cost Control pada Industri Food & Beverage

¹ Farha, ² Agus Khazin Fauzi, ³ Komariyuli Anwariyah, ⁴ Budiman

^{1, 2, 3} Politeknik Negeri Bali, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

¹ farha@pnb.ac.id

² aguskhazin@pnb.ac.id

³ yuliaanwariyah@pnb.ac.id

⁴ budiman@pnb.ac.id

Abstract

This study aims to examine the role of menu engineering in supporting cost control practices within the food and beverage industry by classifying menu items based on their popularity and profitability. A descriptive research approach was employed using sales documentation, interviews, and cost reports collected from Dapur Mahoni Restaurant. Data were analyzed using the Menu Engineering approach through Menu Mix (MM) and Contribution Margin (CM) calculations to classify menu items into Star, Plowhorse, Puzzle, and Dog categories. The findings reveal that 45% of the analyzed menu items were categorized as Star, 40% as Plowhorse, and 15% as Puzzle, while no items were classified as Dog. These results indicate that menu engineering provides valuable information for managerial decision-making regarding cost control, pricing strategies, portion adjustments, and promotional efforts. Therefore, menu engineering contributes to improving operational efficiency and maximizing restaurant profitability.

Keywords: Menu Engineering; Cost Control; Contribution Margin; Food Cost; Restaurant Profitability.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran *menu engineering* dalam mendukung penerapan *cost control* pada industri food and beverage melalui pengelompokan menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode pengumpulan data berupa dokumentasi penjualan, wawancara, dan analisis laporan biaya pada Restoran Dapur Mahoni. Data dianalisis menggunakan metode *menu engineering* melalui perhitungan *Menu Mix (MM)* dan *Contribution Margin (CM)* untuk mengklasifikasikan menu ke dalam kategori Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 20 item menu yang dianalisis terdapat 45% menu berada pada kategori Star, 40% pada kategori Plowhorse, dan 15% pada kategori Puzzle, sedangkan tidak ditemukan menu kategori Dog. Temuan tersebut menunjukkan bahwa analisis menu engineering mampu menjadi dasar pengambilan keputusan dalam pengendalian biaya, penyesuaian harga, evaluasi porsi, serta strategi promosi menu. Dengan demikian, penerapan menu engineering berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi biaya operasional dan optimalisasi profitabilitas restoran.

Kata Kunci: Menu Engineering; Cost Control; Margin Kontribusi; Food Cost; Profitabilitas Restoran.

PENDAHULUAN

Restoran merupakan industri yang memberikan pelayanan komersial kepada pengunjungnya berupa makanan dan minuman (Tumpuan, 2021). Data Kementerian Pariwisata mencatat bahwa jumlah usaha yang bergerak pada penyedia makanan dan minuman di Indonesia sebanyak 5,28 Juta yang terdiri dari 47,59% merupakan usaha restoran dan rumah makan (Pariwisata, 2024). Pada industri perhotelan dan restoran pengelolaan biaya menjadi hal yang penting dalam upaya menunjang efisiensi serta keberlanjutan operasional (Wati et al., 2025). Salah satu komponen dalam pengelolaan biaya dalam upaya mendukung berjalannya bisnis adalah *cost control* (Tarmizi et al., 2020).

Cost control merupakan aktivitas berkelanjutan yang terdiri dari kegiatan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi (Trivena & Pradyani, 2022). Penerapan strategi *cost control* yang tepat dapat memaksimalkan efisiensi biaya yang pada akhirnya memberikan kontribusi pada peningkatan profitabilitas restoran (Ardiansyah & Th, 2025). Upaya untuk meningkatkan profitabilitas bisa dilakukan dengan mengevaluasi menu-menu yang dijual dengan menggunakan pendekatan *menu engineering*. *Menu engineering* merupakan pendekatan yang menganalisis tingkat popularitas dan profitabilitas hidangan dengan menekan pemborosan bahan baku dan mengoptimalkan keuntungan (Hibank, 2025).

Pendekatan ini merupakan metode yang digunakan untuk mengevaluasi menu yang menekankan pada analisis kuantitatif dengan fokus pada dua indikator yakni popularitas yang diukur dari kuantitas menu yang terjual dan profitabilitas yakni diukur dari tingkat margin keuntungan yang diperoleh dari penjualan menu (Budiman & Kurniawan, 2025). Metode ini kemudian mengelompokkan hasil menjadi empat kategori yakni *Star* (menu yang populer dan menguntungkan), *Plowhorse* (menu yang populer tetapi tidak menguntungkan), *Puzzle* (menu tidak populer tetapi menguntungkan), *Dog* (menu yang tidak populer dan tidak menguntungkan) (Suwandy & Facrureza, 2023). Hasil analisis selanjutnya dijadikan sebagai dasar pengambilan keputusan yang akan dilakukan terhadap menu-menu yang ada.

Penelitian yang dilakukan oleh Murti et al., (2026) menyatakan bahwa penerapan *menu engineering* efektif sebagai alat analisis berbasis data untuk meningkatkan profitabilitas melalui pengambilan keputusan manajerial yang lebih terarah dan optimalisasi portofolio menu, selain itu (Susila & Nugraha, 2021a) menyatakan bahwa hasil dari evaluasi menu memberikan gambaran atas keputusan yang akan diambil apakah manajemen akan mempertahankan menu, mengubah harga menu, memperbaiki posisi menu atau menghapus menu. Penerapan *menu engineering* juga merupakan bentuk pengendalian biaya yang dilakukan oleh manajemen agar tidak menjual menu-menu yang tidak menguntungkan bagi perusahaan dengan demikian dapat menjaga keberlanjutan bisnis.

Meskipun penelitian mengenai menu engineering telah banyak dilakukan, sebagian besar penelitian berfokus pada klasifikasi menu berdasarkan popularitas dan profitabilitas tanpa mengaitkannya secara komprehensif dengan strategi *cost control*. Penelitian terdahulu lebih banyak membahas efektivitas menu engineering sebagai alat evaluasi menu, sedangkan kajian mengenai bagaimana hasil klasifikasi menu dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pengendalian biaya operasional restoran masih relatif terbatas. Oleh karena itu penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis hubungan antara hasil menu engineering dan implementasi *cost control* pada industri food and beverage.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul peran *menu engineering* dalam *cost control* pada industri *food & beverage*.

Cost control

Cost control merupakan serangkaian proses manajerial dengan tujuan untuk mengontrol pengeluaran sesuai dengan anggaran yang ditentukan. Strategi ini bertujuan untuk mengurangi pemborosan, meningkatkan efisiensi serta menjaga keseimbangan antara biaya produksi dan pendapatan yang diperoleh (Ardiansyah & Th, 2025).

Menu Engineering

Menu engineering atau rekayasa menu juga dapat didefinisikan sebagai desain model kuantitatif dalam kegiatan bisnis untuk menganalisis keberhasilan menu baik dalam hal menarik pelanggan maupun dalam hal profitabilitas (Susila & Nugraha, 2021b). *Menu engineering* atau rekayasa menu berpedoman pada 2 hal yaitu *Menu Mix* (MM) adalah hasil analisis tentang tingkat kegemaran tamu terhadap makanan yang terdapat didalam sebuah menu /tingkat popularitas makanan yang terdapat didalam sebuah menu. *Contribution Margin* (CM) adalah analisis tentang keuntungan kotor (gross profit) dari semua jenis makanan dalam menu.

Tahap Menu Engineering

Tahap dalam menu engineering meliputi proses indentifikasi jenis makanan, mencatat jumlah makanan yang terjual, menghitung prosentase menu mix, menentukan kategori dari prosesntase menu mix, menentukan harga jual makanan, menentukan harga pokok makanan, menghitung kontribusi

margin setiap jenis menu, menentukan total kontribusi margin, menghitung prosentase Contribution Margin (CM%) dari setiap menu, menentukan *Contribution Margin Category* (CMC) dari masing – masing menu, menentukan klasifikasi menu item berdasarkan MM% category dan CM category, menentukan keputusan dan tindak lanjut (Farha et al., 2025). Persamaan yang digunakan sebagai berikut :

- Menghitung prosentase menu mix

$$MM \% = \frac{\text{Item menu yang terjual}}{\text{Total Jumlah Penjualan}} \times 100\%$$

- Menentukan kategori dari prosentase menu mix (MM%)

$$AMM \% = \frac{1}{N} \times 70\%$$

MM% ≥ Average MM% memiliki arti High (Tinggi)

MM% < Average MM% memiliki arti Low (Rendah)

- Menghitung Contribution Margin (CM)

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

- Menentukan Total Contribution Margin (CM)

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

- Menghitung prosentase Contribution Margin (CM%)

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

- Menentukan *Contribution Margin Category* (CMC) dari masing – masing menu item

$$ACM = \frac{\text{Total CM}}{\text{Total item dari item penjualan}} \times 100\%$$

CM% ≥ Average CM% memiliki arti High

CM% < Average CM% memiliki arti Low

- Menentukan klasifikasi menu item berdasarkan MM% category dan CM category

CM Category	MM Category	Clasification	Meaning
Low	High	Plowhorse /Margin I	Low profit, High popularity
High	High	Star/Winner/Margin II	High profit, High popularity
Low	Low	Dog/Margin III	Low profit, Low popularity
High	Low	Puzzel/Margin IV	High profit, Low popularity

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yaitu penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan atau menyajikan data sebagaimana adanya sesuai dengan kondisi nyata. Penelitian deskriptif tidak dimaksudkan untuk membuat generalisasi atau kesimpulan umum, melainkan hanya memaparkan apa yang ditemukan di lapangan (Sugiyono, 2022). Metode pengumpulan data yakni dokumentasi dan wawancara. Kegiatan penelitian dilakukan di Dapur Mahoni yakni restoran yang menjual makanan dan minuman dengan menganalisis tingkat penjualan dan keuntungan dari item menu yang dijual menggunakan pendekatan *menu engineering* yang dijadikan sebagai dasar untuk mengendalikan biaya (*cost control*).

HASIL DAN PEMBAHASAN**Makanan dan Minuman**

Berikut ini adalah hasil analisis menu pada kelompok makanan menggunakan pendekatan *menu engineering*.

Tabel 1. Hasil Analisis Menu pada Kelompok Makanan

No.	Menu Item	Kuantitas Terjual	Harga Jual	HPP/ Cost Food	MM%	AMM %	Contri- bution Margin (CM)	Total Contri- bution Margin (CM)	Contri- bution Margin (CM)%	ACM	CM Cate- gory	MM Cate- gory	Klasifikasi menu
1.	Nasi Goreng Mahoni	320	28,000	15,000	13.33%	7.0%	13,000	4,160,000	11.94%	14,517	L	H	Plowhorse
2.	Ayam Bakar Madu	280	35,000	20,000	11.67%	7.0%	15,000	4,200,000	12.06%	14,517	H	H	Star
3.	Ayam Geprek Sambal Ijo	350	25,000	13,000	14.58%	7.0%	12,000	4,200,000	12.06%	14,517	L	H	Plowhorse
4.	Ikan Bakar Jimbaran	180	45,000	28,000	7.50%	7.0%	17,000	3,060,000	8.78%	14,517	H	H	Star
5.	Sate Ayam Mahoni	240	32,000	18,000	10.00%	7.0%	14,000	3,360,000	9.64%	14,517	L	H	Plowhorse
6.	Sop Buntut Spesial	150	55,000	35,000	6.25%	7.0%	20,000	3,000,000	8.61%	14,517	H	L	Puzzle
7.	Mie Goreng Seafood	220	30,000	17,000	9.17%	7.0%	13,000	2,860,000	8.21%	14,517	L	H	Plowhorse
8.	Gurame Asam Manis	170	48,000	30,000	7.08%	7.0%	18,000	3,060,000	8.78%	14,517	H	H	Star
9.	Nasi Campur Dapur Mahoni	300	27,000	14,000	12.50%	7.0%	13,000	3,900,000	11.19%	14,517	L	H	Plowhorse
10.	Rawon Daging Sapi	190	38,000	22,000	7.92%	7.0%	16,000	3,040,000	8.73%	14,517	H	H	Star
	TOTAL	2,400						34,840,000					

Sumber: Data Diolah.

Berdasarkan tabel 1, total menu makanan yang dijual pada Dapur Mahoni sebanyak 10 menu dengan total menu yang terjual sebanyak 2.400 porsi. Pada kelompok makanan popularitas tertinggi yakni menu ayam geprek sambal ijo sebanyak 350 item dari total item terjual 2.400 dengan indeks popularitas 14,58%, adapun kelompok makanan pada Dapur Mahoni dengan kateorgi *plowhorse* sebanyak 5 item yang terdiri dari nasi goring mahoni, ayam geprek sambal ijo, sate ayam mahoni, mie goring seafood, dan nasi campur dapur mahoni, kategori *star* sebanyak 4 item yang terdiri dari ayam bakar madu, ikan bakar jimbaran, gurame asam manis, dan rawon daging sapi, kategori *puzzle* sebanyak 1 item yakni sop buntut spesial.

Tabel 2. Hasil Analisis Menu pada Kelompok Minuman

No.	Menu Item	Kuan- titas Terju al	Harga Jual	HPP/ Cost Food	MM%	AMM%	Contri- bution Margin (CM)	Total Contri- bution Margin (CM)	Contri- bution Margin (CM)%	ACM	CM Cate- gory	MM Cate- gory	Klasifikasi Menu
1.	Es Teh Manis Mahoni	500	8,000	2,500	17.86%	7.0%	5,500	2,750,000	9.20%	10,671	L	H	Plowhorse
2.	Es Jeruk Segar	420	12,000	4,000	15.00%	7.0%	8,000	3,360,000	11.24%	10,671	L	H	Plowhorse
3.	Lemon Tea	280	15,000	5,000	10.00%	7.0%	10,000	2,800,000	9.37%	10,671	L	H	Plowhorse
4.	Jus Alpukat	250	18,000	7,000	8.93%	7.0%	11,000	2,750,000	9.20%	10,671	H	H	Star
5.	Jus Mangga	220	18,000	7,000	7.86%	7.0%	11,000	2,420,000	8.10%	10,671	H	H	Star
6.	Kopi Susu Mahoni	320	22,000	9,000	11.43%	7.0%	13,000	4,160,000	13.92%	10,671	H	H	Star
7.	Cappuccino	180	25,000	10,000	6.43%	7.0%	15,000	2,700,000	9.04%	10,671	H	L	Puzzle

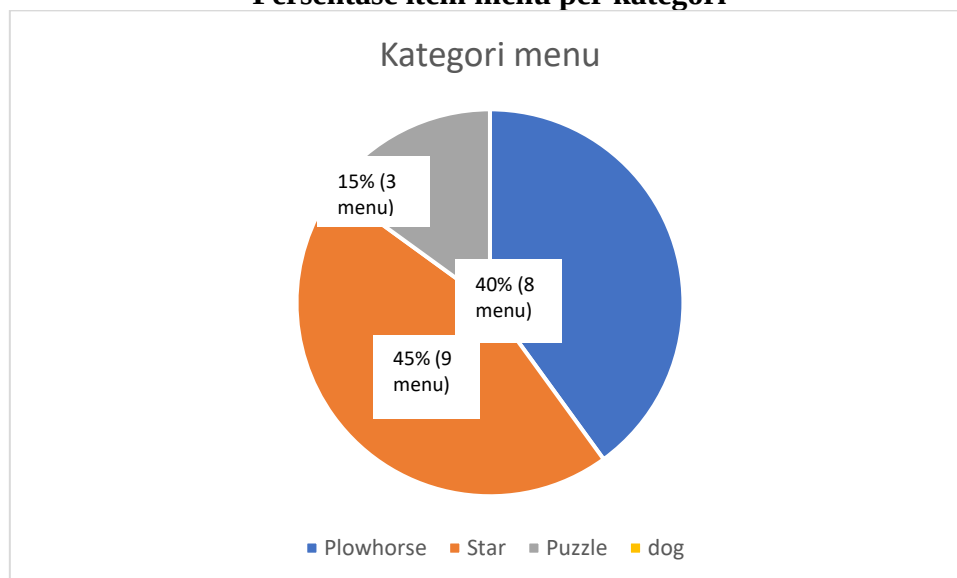
8.	Chocolate Ice Blend	210	28,000	12,000	7.50%	7.0%	16,000	3,360,000	11.24%	10,671	H	H	Star
9.	Mocktail Tropical Sunset	160	30,000	13,000	5.71%	7.0%	17,000	2,720,000	9.10%	10,671	H	L	Puzzle
10.	Kelapa Muda Original	260	17,000	6,000	9.29%	7.0%	11,000	2,860,000	9.57%	10,671	H	H	Star
	TOTAL	2,800						29,880,000					

Sumber: Data Diolah.

Berdasarkan tabel 2, total menu minuman yang dijual pada Dapur Mahoni sebanyak 10 menu dengan total menu yang terjual sebanyak 2.800 porsi. Pada kelompok minuman popularitas tertinggi yakni menu es the manis mahoni sebanyak 500 item dari total item terjual 2.800 dengan indeks popularitas 17,86%, adapun kelompok minuman pada Dapur Mahoni dengan kateorgi *plowhorse* sebanyak 3 item yang terdiri dari es the manis mahoni, es jeruk segar, dan lemon tea, kategori *star* sebanyak 5 item yang terdiri dari jus alpukat, jus manga, kopi susu mahoni, *chocolate ice blend*, kelapa muda original, kategori *puzzle* sebanyak 2 item yang terdiri dari *cappuccino* dan *mocktail tropical sunset*.

Menu Engineering dan cost control

Diagram 1
Persentase item menu per kategori



Berdasarkan diagram di atas item menu dengan kategori *star* memiliki persentase 45%. Menu yang masuk dalam ketegori *star* sebanyak 9 item menu dari total 20 item menu. *Star* merupakan menu dengan kategori popularitas tinggi dan profitabilitas tinggi, selanjutn hal yang harus dilakukan untuk menu dengan kateori *star* yakni dipertahankan dengan. Kategori *plowhorse* memiliki pesentase 40%. Menu yang masuk dalam kategori ini sebanyak 8 menu dari total 20 item menu. *Plowhorse* merupakan menu dengan kategori popularitas tinggi tetapi profitabilitas rendah. Strategi yang diperlukan untuk menu dengan kategori yang ini adalah dengan meninjau kembali harga menu, menaikkan harga perlahan dengan tetap mempertahankan kualitas, atau dengan mempertahankan harga tetapi mengurangi porsi dengan tujuan mengurangi *cost food* menu. Kategori *puzzle* memilili persentase 15%. Menu yang masuk dalam katehori *puzzle* sebanyak 3 menu dari total 20 item menu. *Puzzle* merupakan menu dengan kategori popularitas rendah tatapi profitabilitas tinggi. Hal yang perlu dilakukan untuk menu dengan kategori ini dengan menambah *value* dari menu serta meninjau kembali harga jual menu.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis menu engineering, sebagian besar menu yang tersedia berada pada kategori *Star* dan *Plowhorse*, yang menunjukkan bahwa restoran telah memiliki sejumlah menu yang diminati pelanggan. Kategori *Star* mendominasi dengan persentase 45% atau sebanyak 9 menu dari total 20 menu, yang berarti menu-menu tersebut memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang tinggi sehingga perlu dipertahankan kualitas, konsistensi rasa, serta ketersediaannya. Sementara itu, kategori *Plowhorse* memiliki persentase 40% atau sebanyak 8 menu, yang menunjukkan menu-menu tersebut sangat diminati pelanggan tetapi menghasilkan keuntungan yang relatif rendah. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengendalian biaya melalui penyesuaian harga secara bertahap, evaluasi porsi, atau efisiensi penggunaan bahan baku tanpa mengurangi kualitas produk. Di sisi lain, kategori *Puzzle* memiliki persentase 15% atau sebanyak 3 menu, yang menunjukkan bahwa menu tersebut memberikan keuntungan yang tinggi tetapi kurang diminati pelanggan, untuk meningkatkan kinerjanya, diperlukan upaya promosi yang lebih efektif, peningkatan nilai tambah produk, perbaikan penyajian, serta evaluasi harga jual agar lebih menarik bagi konsumen. Secara keseluruhan, hasil analisis ini menunjukkan bahwa restoran perlu mempertahankan kinerja menu *Star*, meningkatkan profitabilitas menu *Plowhorse*, dan mendorong popularitas menu *Puzzle* guna mengoptimalkan penjualan dan keuntungan secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, M. N. R., & Th, A. D. M. (2025). Peran Cost Control Dalam Mengendalikan Biaya Food And Beverage Di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. *Open Journal Systems* 5675, 19(1978), 5675–5682.
- Budiman, S. S., & Kurniawan, W. B. (2025). Analisis Menu Engineering : Studi Kasus pada Menu Minuman di Mama B Bintang. *JlIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, 8(8), 10279–10283.
- Farha, Budiman, Fauzi, A. K., Anwarriyah, K., & Hariani, Y. S. (2025). *Buku Ajar Cost Control Berbasis Sistem Informasi Pada Industri Perhotelan*. Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- Hibank. (2025). *Lebih Terkontrol Lewat Strategi Menu Engineering*. Hibank. <https://www.hibank.co.id/blogs/achieve-better-control-with-a-menu-engineering-strategy>
- Murti, F. R., Sulandari, L., Purwidiani, N., & Aina, Q. (2026). Evaluasi Menu Engineering Dalam Meningkatkan Profit Penjualan Makanan D ' Coffee Cup Wiyung. *Jurnal Sains Student Research*, 4(2), 451–460.
- Pariwisata, K. (2024). *Statistik Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024*. Kementerian Pariwisata. <https://kemenpar.go.id/direktori-statistik/statistik-usaha-penyediaan-makanan-dan-minuman-tahun-2024>
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Susila, B. P. E., & Nugraha, S. (2021a). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27.
- Susila, B. P. E., & Nugraha, S. (2021b). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27. <https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>
- Suwandy, S., & Facrura, D. (2023). Analisis Implementasi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery Sally. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 28(3), 330–344.
- Tarmizi, R., Selvyana, M., & Purnomo, A. (2020). Pengendalian Biaya Dalam Hubungannya Dengan Akuntansi Pertanggungjawaban. *JURNAL Akuntansi & Keuangan*, 4(November), 274–282.
- Trivena, N. N. E. I., & Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Prosiding SINTESA*, 5, 371–378. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/2266%0Ahttps://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/download/2266/1790>

- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60–73.
- Wati, N. M. S. Y., Sulhia, B. A., Falakhudin, A., & Yadiyari, P. A. (2025). Analisis Persentase Food and Beverage Cost dan Efisiensi Pengendalian Biaya Makanan pada GN Resort Bali. *BENEFIT: Journal Of Business, Economics, And Finance*, 3(2), 2080–2088.