

ABSTRAK

Nama : Vincent Aditya Kurniawan
Program Studi : Hotel Business Program
Judul : Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembuatan & Penentuan Menu Pada Restoran Indonesia (Studi kasus Central Park Mall)

Bisnis kuliner adalah salah satu bentuk bisnis yang paling makmur dan sukses di dunia. Hal ini dikarenakan bisnis kuliner adalah suatu bisnis yang bergantung pada kebutuhan pokok dalam manusia, yaitu makanan. Maka dari itu bisnis kuliner berbentuk restoran sangatlah makmur dan banyak dan di dalam suatu restoran adalah suatu identitas yang menentukan suatu restoran, hal itu adalah menu. Menu adalah sebuah daftar yang menuliskan produk yang dijual di restoran. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apa saja faktor-faktor dalam penentuan sebuah menu, untuk mengetahui betapa pentingnya faktor-faktor tersebut, betapa pentingnya faktor-faktor tersebut kepada penulis menu, dan juga untuk memberi pengetahuan kepada calon pemilik restoran betapa pentingnya faktor-faktor tersebut. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif dengan wawancara sebagai metode penelitiannya. Dengan seluruh restoran yang ada di Central Park mall sebagai populasinya, dan restoran Riung Sunda dan Betawi Corner sebagai sampelnya. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dengan cara mewawancarai manajer dari restoran Riung Sunda dan juga Betawi Corner Central Park mall, maka didapatkan beberapa faktor penting dalam pembuatan menu. Pertama, faktor yang paling penting yang disebutkan kedua manager adalah faktor tema atau konsep suatu restoran, hal ini dikarenakan sebuah menu harus sesuai dengan tema dari suatu restoran agar tidak menimbulkan kebingungan dan untuk memberikan suatu klarifikasi. Faktor kedua adalah faktor makanan apa yang populer, dikarenakan makanan yang sedang populer dapat menarik tamu lebih dari makanan yang tidak populer.

Kata Kunci : Menu, faktor-faktor, pendorong, Restoran, Kuliner

ABSTRACT

Name : Vincent Aditya Kurniawan

Study Program : Hotel Business Program

Title : Analysis of Factors that Influence the Making and Determination of Menu of Indonesia Restaurant (Case Study of Central Park Mall)

Culinary business is one of the most prosper business in the world because it relies on one of the basic human needs, which is food. Therefore, culinary business in the form of restaurants are one of the most common and prosper. And inside of the restaurants you must have an identity that makes the restaurant, and that is the menu. Menu is a list that have all the products that the restaurant is selling. This research is done in the purpose of knowing what are the driving factors on determining the items in a menu, to know how important those factors are, to see how much influence the factors have on sale, to know how important the factors are to the menu writer, and to give knowledge to future restaurant owners the importance of those factors. This research is done in a qualitative method, with interview as the method of research. With all of the restaurants in Central Park mall as the population, Riung Sunda and Betawi Corner restaurant as the sample. According to the result that had been achieved by interview with both managers of Riung Sunda and Betawi Corner, then few factors are obtained which is first the most important factors that both manager mentioned are the theme and concept of the restaurant, because the menu needs to accompany both name and concept of the restaurant as to avoid confusion and to give clarification. The other thing that was mentioned are what food is popular, because popular foods tend to attract more customer, and the last thing is customer request.

Keyword : Menu, driving factors, Restaurants, Culinary