



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

EVALUASI KINERJA BIAYA MENU (STUDI KASUS RESTORAN HOPA PLACE)

GRACE ESLINA DOLOKSARIBU



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Evaluasi Kinerja Biaya Menu (Studi Kasus Restoran Hopa Place)” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2026

Grace Eslina Doloksaribu
J0414221323



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

GRACE ESLINA DOLOKSARIBU. Evaluasi Kinerja Biaya Menu (Studi Kasus Restoran Hopa Place). Dibimbing oleh IMAN FIRMANSYAH.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kinerja menu Restoran Hopa Place berdasarkan tingkat popularitas (*Menu Mix*) dan margin kontribusi (*Contribution Margin*) dengan menggunakan metode *Menu Engineering*. Hopa Place merupakan restoran di Kota Bogor yang telah melakukan penggantian menu dan penyesuaian harga jual, namun belum pernah dilakukan evaluasi kinerja menu secara menyeluruh sejak perubahan tersebut diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 25 item menu tergolong kategori *Star*, 33 item *Plowhorse*, 18 item *Puzzle*, dan 10 item *Dog*. Temuan tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar menu memiliki tingkat popularitas yang tinggi, namun masih didominasi oleh kategori *Plowhorse* sehingga margin kontribusinya belum optimal. Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, disusun rekomendasi strategi pengelolaan menu untuk setiap kategori sebagai dasar pertimbangan manajemen dalam meningkatkan kinerja dan profitabilitas menu.

Kata kunci: Evaluasi, margin kontribusi, menu, popularitas.

ABSTRACT

GRACE ESLINA DOLOKSARIBU. Menu Cost Performance Evaluation (A Case Study of Hopa Place Restaurant). Supervised by IMAN FIRMANSYAH.

This study aims to evaluate the menu performance of Hopa Place Restaurant based on popularity level (*Menu Mix*) and contribution margin (*Contribution Margin*) using the *Menu engineering* method. Hopa Place is a restaurant in Bogor City that has replaced its menu and adjusted selling prices, but has never conducted a comprehensive menu performance evaluation since those changes were implemented. The results show that 25 menu items are classified as *Star*, 33 items as *Plowhorse*, 18 items as *Puzzle*, and 10 items as *Dog*. These findings indicate that most menu items have high popularity, but the menu is still dominated by the *Plowhorse* category, so the contribution margin is not yet optimal. Based on these evaluation results, menu management strategy recommendations were developed for each category as a basis for management consideration to improve menu performance and profitability.

Keywords: Evaluation, contribution margin, menu, popularity.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

EVALUASI KINERJA BIAYA MENU (STUDI KASUS RESTORAN HOPA PLACE)

GRACE ESLINA DOLOKSARIBU

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Evaluasi Kinerja Biaya Menu (Studi Kasus Restoran Hopa Place)
Nama : Grace Eslina Doloksaribu
NIM : J0414221323

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

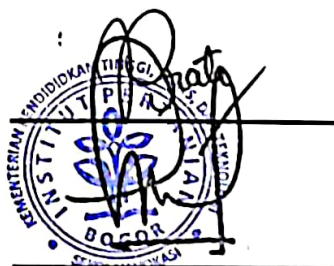
Disetujui oleh

Pembimbing:
Drs. Iman Firmansyah, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.
NPI. 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian: 29 Juni 2026

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas anugerah dan penyertaan-Nya sehingga penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Tugas akhir ini berjudul “Evaluasi Kinerja Menu (Studi Kasus Restoran Hopa Place)”. Terima kasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam memberikan arahan sehingga tugas akhir ini berhasil selesai tepat waktu. Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Bapak, Mama, dan Giftson atas segala doa, motivasi, dan dukungan yang senantiasa diberikan selama penulis menempuh studi hingga tugas akhir ini selesai;
2. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T. selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor;
3. Ibu Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB University;
4. Bapak Drs. Iman Firmansyah, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Sekolah Vokasi IPB University;
5. Kak Fakhrul dan Kak Canda yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan penelitian di Hopa Place;
6. Kak Kezia, Yulli, Mayasari, Ghina, Firli, Maulida, dan rekan sejawat lainnya.

Penulis berharap tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan dan menambah wawasan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2026

Grace Eslina Doloksaribu



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	4
1.1 Latar Belakang	4
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Akuntansi Manajemen	5
2.2 Profitabilitas	5
2.3 Restoran	5
2.4 Menu	5
2.5 Harga Pokok Makanan dan Minuman (<i>Food cost</i>)	6
2.6 Analisis Profitabilitas Produk	6
2.7 Penelitian Terdahulu	9
2.8 Kerangka Pemikiran	11
III METODE	12
3.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	12
3.2 Teknik Pengumpulan Data	12
3.3 Metode Penelitian	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Evaluasi Kinerja Menu Makanan	16
4.2 Evaluasi Kinerja Menu Minuman	28
4.3 Hasil Evaluasi Kinerja	39
4.4 Rekomendasi Strategi	42
V SIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Simpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	49
RIWAYAT HIDUP	57



DAFTAR TABEL

1	Tabel 1 Penelitian Terdahulu	9
2	Tabel 2 <i>Menu Mix</i> Kategori Appetizer	16
3	Tabel 3 <i>Menu Mix</i> Kategori Salad	17
4	Tabel 4 <i>Menu Mix</i> Kategori Pasta & Western	17
5	Tabel 5 <i>Menu Mix</i> Kategori Plate	18
6	Tabel 6 <i>Menu Mix</i> Rich Dish	18
7	Tabel 7 <i>Menu Mix</i> Soup & Soto	19
8	Tabel 8 <i>Menu Mix</i> Kids Menu	19
9	Tabel 9 <i>Menu Mix</i> Kategori Dessert	19
10	Tabel 10 <i>Contribution Margin</i> Kategori Appetizer	21
11	Tabel 11 <i>Contribution Margin</i> Kategori Salad	21
12	Tabel 12 <i>Contribution Margin</i> Kategori Pasta & Western	22
13	Tabel 13 <i>Contribution Margin</i> Kategori Plate	22
14	Tabel 14 <i>Contribution Margin</i> Kategori Rich Dish	23
15	Tabel 15 <i>Contribution Margin</i> Kategori Soup & Soto	23
16	Tabel 16 <i>Contribution Margin</i> Kategori Kids Menu	24
17	Tabel 17 <i>Contribution Margin</i> Kategori Dessert	24
18	Tabel 18 Rincian Biaya Bahan Baku Singkong Goreng	26
19	Tabel 19 Rincian Biaya Bahan Baku French Fries & Sausage	26
20	Tabel 20 Rincian Biaya Bahan Baku Pempek	26
21	Tabel 21 Rincian Biaya Bahan Baku Siomay	26
22	Tabel 22 Rincian Biaya Bahan Baku Tahu Isi	26
23	Tabel 23 Rincian Biaya Bahan Baku Pisang Bakar	27
24	Tabel 24 Rincian Biaya Bahan Baku Pisang Goreng	27
25	Tabel 25 <i>Menu Mix</i> Kategori Tea Based	29
26	Tabel 26 <i>Menu Mix</i> Kategori Refreshing	29
27	Tabel 27 <i>Menu Mix</i> Kategori Espresso Based	30
28	Tabel 28 <i>Menu Mix</i> Kategori Milk Based	30
29	Tabel 29 <i>Menu Mix</i> Kategori Juices	31
30	Tabel 30 <i>Menu Mix</i> Kategori Smoothies	31
31	Tabel 31 <i>Menu Mix</i> Kategori Traditional	31
32	Tabel 32 <i>Contribution Margin</i> Kategori Tea Based	32
33	Tabel 33 <i>Contribution Margin</i> Kategori Refreshing	33
34	Tabel 34 <i>Contribution Margin</i> Kategori Espresso Based	33
35	Tabel 35 <i>Contribution Margin</i> Kategori Milk Based	34
36	Tabel 36 <i>Contribution Margin</i> Kategori Juices	34
37	Tabel 37 <i>Contribution Margin</i> Kategori Smoothies	35
38	Tabel 38 <i>Contribution Margin</i> Kategori Traditional	35
39	Tabel 39 Rincian Biaya Bahan Baku Hot Tea	36
40	Tabel 40 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Tea	36
41	Tabel 41 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Tea Large	37
42	Tabel 42 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Lychee Tea	37
43	Tabel 43 Rincian Biaya Bahan Baku Hot Lemon Tea	37
44	Tabel 44 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Lemon Tea	37
45	Tabel 45 Rincian Biaya Bahan Baku Lychee Yakult	37
46	Tabel 46 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Tea Orange Sorbet	38



47	Tabel 47 Rincian Biaya Bahan Baku Iced Tea Strawberry Sorbet	38
48	Tabel 48 Hasil Evaluasi Kinerja Menu	39
49	Tabel 49 Rekomendasi Strategi	42

DAFTAR GAMBAR

1	Gambar 1 Penjualan Tertinggi dan Margin Kontribusi Agustus 2025-Maret 2026.	2
2	Gambar 2 Penjualan Terendah dan Margin Kontribusi Agustus 2025-Maret 2026.	2
3	Gambar 3 Matriks <i>Menu Engineering</i>	9
4	Gambar 4 Kerangka Berpikir	11
5	Gambar 5 Klasifikasi Item Menu Berdasarkan Matriks <i>Menu Engineering</i>	41

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Daftar Menu Makanan dan Minuman Hopa Place	50
2	Lampiran 2 Pedoman pertanyaan wawancara.	52
3	Lampiran 3 <i>Sheet</i> Dasar Teori	54
4	Lampiran 4 <i>sheet</i> cara penggunaan	54
5	Lampiran 5 <i>Sheet</i> rangkaian perhitungan	55
6	Lampiran 6 <i>Sheet</i> hasil evaluasi	55