

**TINJAUAN PENERAPAN *MENU ENGINEERING* DALAM  
MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN DI KRAKATAU  
RESTO AND COFFE SHOP, HOTEL ISTANA NELAYAN,  
JATI UWUNG, KOTA TANGERANG**

*REVIEW IMPLEMENTATION OF MENU ENGINEERING IN  
INCREASING SALES VOLUME AT KRAKATAU RESTO AND  
COFFE SHOP, ISTANA NELAYAN HOTEL, JATI UWUNG,  
TANGERANG CITY*

**ABSTRAK**

Hotel Istana Nelayan merupakan salah satu hotel berbintang 3 yang terletak di Kota Tangerang, Banten. Hotel Istana Nelayan memiliki restoran dengan beragam varian menu yang terdapat pada menu *ala carte* Krakatau Resto dan Coffe Shop. Tujuan dari laporan magang ini adalah untuk meninjau penerapan analisis *menu engineering* dalam meningkatkan volume penjualan di Hotel Istana. Laporan magang menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan metode analisa *menu engineering*. Analisis ini menggunakan metode analisis indeks popularitas dan margin kontribusi. Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat 4 jenis klasifikasi menu yakni 8 menu *Star*, 5 menu *Plowhorse*, 4 menu *Puzzled* dan 2 menu *Dog*.

**Kata Kunci:** Hotel Istana Nelayan, *Menu engineering*, volume penjualan.

**ABSTRACT**

*Hotel Istana Nelayan is a 3-star hotel located in Tangerang City, Banten. Hotel Istana Nelayan has a restaurant with a variety of menu variants on the ala carte menu of Krakatau Resto and Coffee Shop. The purpose of this internship report is to review the application of menu engineering analysis in increasing sales volume at the Istana Nelayan Hotel. The internship report uses a qualitative approach using descriptive analysis with the menu engineering analysis method. This analysis uses the popularity index and contribution margin method. The result of the analysis showed that the ala carte menu are have 4 types of classifications scilicet 8 Star, 5 Plowhorse, 4 Puzzle and 2 Dog.*

**Keywords:** *Istana Nelayan Hotel, Engineering Menu, Sales Volume*