

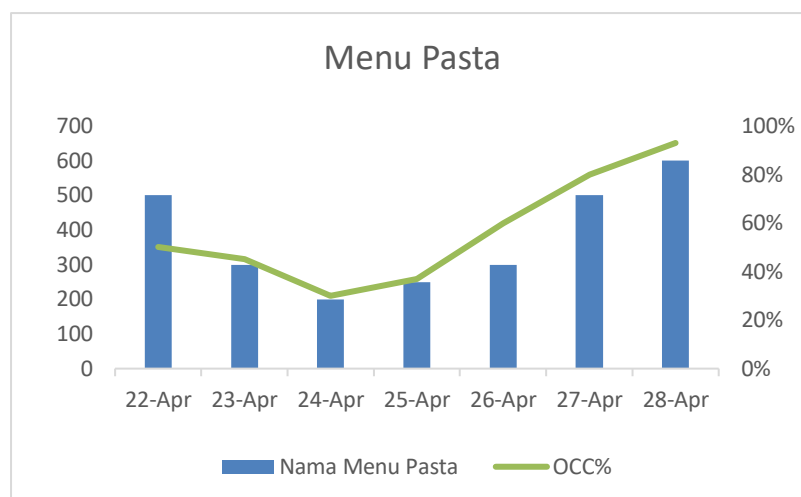
BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Tingkat Penjualan Menu Breakfast *Western Pasta* dan *Asia Mie Yamin*

Penulis sebelumnya telah melakukan pengumpulan data dengan menggunakan Teknik observasi secara langsung di *Kitchen Breakfast Resto Semawis All – Day Dining* dan juga melakukan wawancara secara tatap muka dengan beberapa narasumber disana untuk mengetahui perbandingan minat tamu terhadap menu *Western Pasta* dan menu *Asia Mie Yamin*. Berikut adalah data grafik, dan tabel yang penulis dapatkan dari proses wawancara dengan narasumber *Kitchen Breakfast Resto Semawis All – Day Dining*, hasil penjualan menu *Breakfast Western Pasta* sebelum dan setelah adanya penambahan menu *Breakfast Asia Mie Yamin* :

| Hari | Nama Menu | OCC% | PAX |
|--------|-----------|------|---------|
| | Pasta | | |
| 22-Apr | 500 gr | 50% | 200 pax |
| 23-Apr | 300 gr | 45% | 180 pax |
| 24-Apr | 200 gr | 30% | 120 pax |
| 25-Apr | 250 gr | 37% | 190 pax |
| 26-Apr | 300 gr | 60% | 260 pax |
| 27-Apr | 500 gr | 80% | 319 pax |
| 28-Apr | 600 gr | 93% | 376 pax |

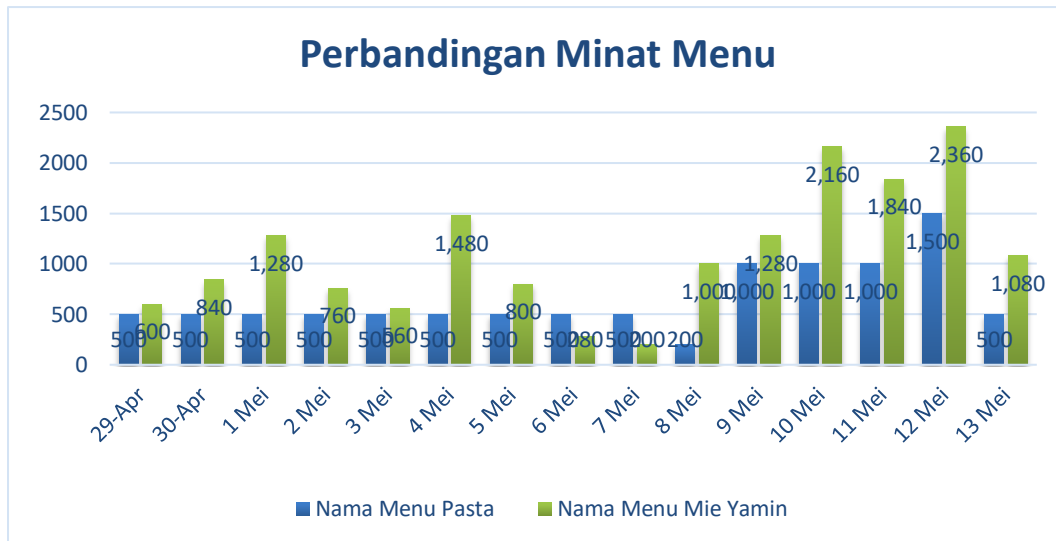
Gambar 4.1 Tabel Menu Pasta sebelum penamabahan menu Mie Yamin



Gambar 4.2 Grafik Menu Pasta sebelum penamabahan menu Mie Yamin

| Hari | Nama Menu | | OCC% | PAX |
|--------|-----------|-----------|------|---------|
| | Pasta | Mie Yamin | | |
| 29-Apr | 500 gr | 600 gr | 80% | 333 pax |
| 30-Apr | 500 gr | 840 gr | 60% | 248 pax |
| 1 Mei | 500 gr | 1,280 gr | 60% | 207 pax |
| 2 Mei | 500 gr | 760 gr | 40% | 203 pax |
| 3 Mei | 500 gr | 560 gr | 40% | 194 pax |
| 4 Mei | 500 gr | 1,480 gr | 50% | 224 pax |
| 5 Mei | 500 gr | 800 gr | 60% | 280 pax |
| 6 Mei | 500 gr | 280 gr | 30% | 122 pax |
| 7 Mei | 500 gr | 200 gr | 40% | 175 pax |
| 8 Mei | 200 gr | 1,000 gr | 62% | 283 pax |
| 9 Mei | 1,000 gr | 1,280 gr | 92% | 387 pax |
| 10 Mei | 1,000 gr | 2,160 gr | 96% | 428 pax |
| 11 Mei | 1,000 gr | 1,840 gr | 97% | 441 pax |
| 12 Mei | 1,500 gr | 2,360 gr | 80% | 325 pax |
| 13 Mei | 500 gr | 1,080 gr | 38% | 172 pax |

Gambar 4.3 Tabel Menu Pasta dan Menu Mie Yamin



Gambar 4.4 Grafik Menu Pasta dan Menu Mie Yamin

Hasil grafik dan tabel pengumpulan data dari wawancara diatas, penulis dapat mengetahui dengan jelas bahwa adanya perbedaan angka yang signifikan terhadap perbandingan menu antara menu *Western Pasta* dan menu Asia Mie Yamin. Tertulis pada pengumpulan data di kategori menu, Mie Yamin selalu mempunyai perbedaan antara angka menu Mie Yamin dan menu Pasta sangat berbanding jauh yaitu dengan selisih sebanyak 980 gram. Dari perolehan data tersebut, terekam secara jelas bahwa menu Asia Mie Yamin lebih menarik minat daya tarik para tamu di *Breakfast Resto Semawis All – Day Dining* dibandingkan dengan menu *Western Pasta*. Hal ini bisa jadi dikarenakan menu Asia lebih familiar di masyarakat dan juga lebih disukai oleh semua kalangan jika dibandingkan dengan menu *Western Pasta*.

4.2 Pengaruh penambahan menu Breakfast Asia Mie Yamin terhadap tingkat penjualan

Setelah melakukan pengumpulan data dengan wawancara secara langsung di *Kitchen Breakfast Resto Semawis All – Day Dining* dan secara tatap muka dengan beberapa narasumber disana untuk mengetahui perbandingan minat tamu terhadap menu *Western Pasta* dan menu Asia Mie Yamin. Berikut adalah jawaban yang penulis dapatkan dari proses wawancara dengan narasumber *Kitchen Breakfast Resto Semawis All – Day Dining* :

- a. Fariz Ilham (Chef de Partie) :

2. Penjualan Pasta sangat favorit terutama di *weekend* karna banyak tamu *family*, untuk estimasi pemasakan 1 kg Pasta di *weekday* & *weekend* 1,5 – 2 kg .
3. Untuk Mie Yamin juga sangat favorit karna *homemade* dan *fresh* per hari bisa 1 – 1,5 kg weekday weekend 2 – 3 kg.

b. Adhe Efraim (Commis 1) :

1. Untuk penjualan Pasta terbilang cukup tinggi, karena banyak tamu yg memiliki anak – anak dan mereka cenderung mengambil *buffet* atau memesan beberapa menu Pasta seperti, spaghetti *bolognese* dan fetucini *Carbonara*.
2. Untuk Mie Yamin sendiri adalah menu favorit bagi para *guest* / tamu, apalagi saat *breakfast time*, karena tamu kebanyakan warga lokal yg suka mengonsumsi bahan mie.

c. Reno Irvan (Commis 2 (Hot)) :

1. Pasta yang paling di minati jika di *buffet breakfast* yaitu spaghetti *aglio olio*, tetapi Pasta dengan variasi lain pun tetapi diminati.
2. Mie Yamin sangat amat di minati oleh tamu - tamu lokal di karenakan rasanya pas dengan lidah orang indonesia apalagi di kalangan anak berusia 5 sampai dengan 12 tahun sangat suka sekali makan Mie Yamin di Padma Hotel Semarang.

d. Frizenicko Ivan Pratama (Commis 2 (Hot)) :

1. Penjualan cukup tinggi , tamu sangat *enjoy* dan menikmati menu tersebut. Bahkan buat *product* nya pun kita hampir tiap hari sering kehabisan.
2. Untuk Mie Yamin penikmatnya juga sangat banyak dari anak kecil maupun dewasa bisa menikmatinya semua. Karna Mie Yamin merupakan makanan yg tergolong tidak pedas jadi dari anak – anak umur berapapun juga bisa ikut menikmati

makanan tersebut.

e. Septian Prabowo (Commis 2 (Hot)) :

1. Penjualan Pasta sangat baik dan daya tarik sangat banyak selalu jadi daya tarik tersendiri karena ada beberapa varian menu yang apalagi disaat *weekend* dan tentu sangat digemari anak – anak kecil.
2. Untuk Mie Yamin salah satu *comfort food* yang pastinya sangat disukai banyak orang karena dengan rasa manis gurihnya yang tidak membosankan ditambah *topping ayam home made* yang bikin rasa sedikit khas.

Berdasarkan jawaban yang diberikan oleh ke lima narasumber dapat disimpulkan dengan adanya penambahan menu *Breakfast Asia Mie Yamin* dapat meningkatkan penjualan *Breakfast* dan narasumber memberikan informasi adanya peningkatan dalam penjualan menu *Western Pasta* namun menu *Asia Mie Yamin* lebih diminati oleh tamu.