

I. RINGKASAN EKSEKUTIF & BATAS AMBANG PORTOFOLIO

SESI EVALUASI Demo Evaluasi Menu Kafe - 17 Oct 2026 13:29 01/10/2026 – 17/10/2026	AMBANG MARGIN (? CM) Rp 14.075 Batas Laba Rata-rata / Porsi	AMBANG POPULARITAS (P_BENCH) 7,00% Aturan 70% Bauran Porsi	KOMPOSISI KUADRAN Bintang: 4 Ramai Tipis: 2 Harta Karun: 3 Beban: 1 Total 10 Alternatif Menu
---	---	--	--

REKOMENDASI SMART BUNDLING

Paket Combo Untung: Es Teh Manis Jumbo + Beef Steak Tenderloin

Mengawinkan menu paling laris (Es Teh Manis Jumbo) untuk mendongkrak penjualan menu berprofit tebal (Beef Steak Tenderloin) sehingga total margin meningkat tanpa membebani pelanggan.

Normal: Rp 83.000

Paket Hemat: **Rp 74.000**

Margin Usaha: **+Rp 36.500**

II. PERANKINGAN MULTI-KRITERIA (SAW) & RENCANA AKSI TAKTIS

RANK	NAMA MENU	KUADRAN	HARGA	MARGIN (CM)	PORSI (MM%)	FOOD COST	SKOR SAW	REKOMENDASI TAKTIS MANAJERIAL
#1	Beef Steak Tenderloin Makanan Utama	Harta Karun	Rp 75.000	Rp 40.000	25 porsi (3.5%)	46.7%	0.6071	Margin tinggi namun kurang diminati. Prioritaskan promosi aktif oleh staf (upselling), jadikan Chef's Recommendation, atau pasangkan dalam paket bundling.
#2	Kopi Susu Aren Minuman	Bintang	Rp 22.000	Rp 15.000	120 porsi (16.7%)	31.8%	0.6027	Menu bintang dengan omzet dan margin tinggi. Pertahankan kualitas, porsi, dan konsistensi rasa. Pasang visual menarik di posisi strategis buku menu.
#3	Es Teh Manis Jumbo Minuman	Ramai Tipis	Rp 8.000	Rp 5.500	150 porsi (20.9%)	31.3%	0.6013	Sangat populer namun margin tipis. Optimasi margin dengan menaikkan harga jual bertahap (Rp 1.000 - Rp 2.500) atau evaluasi gramasi porsi untuk menekan food cost.
#4	Ayam Geprek Sambal Matah Makanan Utama	Bintang	Rp 28.000	Rp 16.000	95 porsi (13.2%)	42.9%	0.5177	Menu bintang dengan omzet dan margin tinggi. Pertahankan kualitas, porsi, dan konsistensi rasa. Pasang visual menarik di posisi strategis buku menu.
#5	Nasi Goreng Spesial Makanan Utama	Bintang	Rp 32.000	Rp 18.000	80 porsi (11.2%)	43.8%	0.5005	Menu bintang dengan omzet dan margin tinggi. Pertahankan kualitas, porsi, dan konsistensi rasa. Pasang visual menarik di posisi strategis buku menu.

RANK	NAMA MENU	KUADRAN	HARGA	MARGIN (CM)	PORSI (MM%)	FOOD COST	SKOR SAW	REKOMENDASI TAKTIS MANAJERIAL
#6	Croissant Butter Snack	Beban	Rp 20.000	Rp 9.000	20 porsi (2.8%)	55.0%	0.4861	Popularitas dan margin rendah. Evaluasi pemakaian bahan baku; jika tidak terbagi dengan menu lain, pertimbangkan eliminasi untuk mencegah food waste.
#7	Matcha Latte Ice Minuman	Bintang	Rp 26.000	Rp 17.000	65 porsi (9.1%)	34.6%	0.4763	Menu bintang dengan omzet dan margin tinggi. Pertahankan kualitas, porsi, dan konsistensi rasa. Pasang visual menarik di posisi strategis buku menu.
#8	Truffle Beef Burger Makanan Utama	Harta Karun	Rp 48.000	Rp 26.000	22 porsi (3.1%)	45.8%	0.4554	Margin tinggi namun kurang diminati. Prioritaskan promosi aktif oleh staf (upselling), jadikan Chef's Recommendation, atau pasangkan dalam paket bundling.
#9	Spaghetti Carbonara Makanan Utama	Harta Karun	Rp 38.000	Rp 22.000	30 porsi (4.2%)	42.1%	0.4213	Margin tinggi namun kurang diminati. Prioritaskan promosi aktif oleh staf (upselling), jadikan Chef's Recommendation, atau pasangkan dalam paket bundling.
#10	Kentang Goreng (Fries) Snack	Ramai Tipis	Rp 18.000	Rp 9.000	110 porsi (15.3%)	50.0%	0.4160	Sangat populer namun margin tipis. Optimasi margin dengan menaikkan harga jual bertahap (Rp 1.000 - Rp 2.500) atau evaluasi gramasi porsi untuk menekan food cost.

Dianalisis & Diverifikasi oleh:
Tim Analis / Peneliti Proyek Akhir

Disetujui untuk Tindak Lanjut Operasional:
Pemilik Usaha / Manajer Restoran

NIM: Digital Kreatif Semester 7

Budi Santoso
Owner Kafe Titik Temu & Resto