MenuMatrix

Sistem Penunjang Keputusan Optimasi Menu Kuliner (Kasavana-Smith & SAW)

Kafe Titik Temu & Resto
Coffee & Eatery • Jl. Pandanaran No. 45, Semarang
Dicetak: 17 October 2026, 15:11 WIB

I. RINGKASAN EKSEKUTIF & BATAS AMBANG PORTOFOLIO

SESI EVALUASI	AMBANG MARGIN (? CM)	AMBANG POPULARITAS (P_BENCH)	KOMPOSISI KUADRAN
Demo Evaluasi Menu Kafe - 17 Oct 2026 13:30 01/10/2026 – 17/10/2026	**Rp 14.075** Batas Laba Rata-rata / Porsi	**7,00%** Aturan 70% Bauran Porsi	**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

NIM: Digital Kreatif Semester 7

Disetujui untuk Tindak Lanjut Operasional:
Pemilik Usaha / Manajer Restoran

Budi Santoso
Owner Kafe Titik Temu & Resto

Dokumen ini dihasilkan secara otomatis oleh sistem **MenuMatrix**. Seluruh formulasi matematis mengacu pada standar Menu Engineering (Kasavana & Smith, 1982) dan Simple Additive Weighting (Fishburn, 1967).