



# Profitabilitas Menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang

Putri Rahayu<sup>1\*</sup>, Lise Asnur<sup>2</sup> 

<sup>1,2</sup> Universitas Negeri Padang, Indonesia

## ARTICLE INFO

### Article history:

Received March 02, 2023

Revised March 07, 2023

Accepted July 10, 2023

Available online July 25, 2023

### Kata Kunci:

Menu, menu engineering, profitabilitas.

### Keywords:

Menu, menu engineering, profitability



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

## ABSTRAK

Perkembangan restoran di Indonesia merupakan salah satu bidang yang sangat penting untuk meningkatkan pendapatan nasional. Hal ini terlihat dari banyaknya restoran yang beroperasi di seluruh Indonesia. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh fakta bahwa penjualan menu di Mentawai Restaurant tidak memenuhi target, adanya penghapusan menu, dan pembatasan pemilihan menu minuman. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat profitabilitas menu dan menentukan posisi menu pada Mentawai Restaurant. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif yang dilakukan di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang. Penelitian ini meliputi seluruh menu makanan dan minuman yang ada di Mentawai Restaurant sebanyak 82 menu, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh. Data dari penelitian ini diperoleh melalui observasi dan studi dokumentasi dan dianalisis menggunakan menu engineering worksheet di microsoft excel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada 43 menu di Mentawai Restaurant yang menunjukkan profitabilitas tinggi. Kategori Star sebanyak 2 menu, kategori Plowhorse sebanyak 6 menu, kategori Puzzle sebanyak 12 menu dan kategori Dog sebanyak 10 menu. 52 menu lainnya tidak dapat diklasifikasikan karena posisi menu tersebut berubah-ubah.

## ABSTRACT

The development of restaurants in Indonesia is one area that is very important for increasing national income. This can be seen from the number of restaurants operating throughout Indonesia. This research was motivated by the fact that menu sales at Mentawai Restaurant did not meet targets, menu deletions occurred, and restrictions on beverage menu selection. The aim of this research is to analyze the level of menu profitability and determine the menu position at Mentawai Restaurant. The type of research used was quantitative descriptive which was carried out at the Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang. This research covers all 82 food and drink menus at Mentawai Restaurant. The sampling technique used was saturated sampling. Data from this research was obtained through observation and documentation studies and analyzed using the engineering worksheet menu in Microsoft Excel. The results of this research show that there are 43 menus at Mentawai Restaurant that show high profitability. The Star category has 2 menus, the Plowhorse category has 6 menus, the Puzzle category has 12 menus and the Dog category has 10 menus. The other 52 menus could not be classified because the position of the menu changed.

## 1. PENDAHULUAN

Restoran adalah perusahaan nirlaba yang dikelola secara profesional yang menyediakan makanan dan minuman untuk masyarakat umum. Perkembangan restoran di Indonesia merupakan salah satu bidang yang sangat penting untuk meningkatkan pendapatan nasional (Ependi, Panjaitan, & Hutrianto, 2017; Tumpuan, 2021). Hal ini terlihat dari banyaknya restoran yang beroperasi di seluruh Indonesia. Salah satunya Pangeran Beach Hotel Padang. Pangeran Beach Hotel Padang adalah hotel bintang 4 di kota Padang yang terletak di Jalan Ir. H. Juanda No. 79 didirikan pada tanggal 21 Desember 1989. Pangeran Beach Hotel Padang merupakan salah satu hotel yang tergabung dalam badan usaha swasta negara asli berbentuk perseroan terbatas (PT) bernama PT. Istano Pangeran. Jumlah kamar yang dimiliki oleh Pangeran Beach Hotel Padang saat ini adalah sebanyak 181 kamar dengan 5 tipe kamar diantaranya Superior Room, Deluxe Room, Junior Sweet Room, Executive Suite Room dan Pangeran Suite

\*Corresponding author.

E-mail addresses: [Lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:Lise.asnur@fpp.unp.ac.id) (Putri Rahayu)

*Room*. Hotel ini menawarkan berbagai fasilitas seperti kolam renang, pusat kebugaran, spa & sauna, *money changer office*, *tour & travel office*, *Maninjau Lounge Bar*, *Mentawai Restaurant* dan lain sebagainya. Pangeran Beach Hotel Padang dioperasikan oleh 7 departemen diantaranya *front office*, *housekeeping*, *accounting*, *sales & marketing*, *engineering*, *HRD* dan *food & beverage*. *Food & beverage department* adalah bagian dari hotel yang menangani dan bertanggung jawab atas kebutuhan pelayanan makanan dan minuman tamu terkait lainnya, baik yang menginap di hotel maupun tidak yang dikelola secara komersial. *Food & beverage* terbagi menjadi dua bagian salah satunya adalah *service*. *Mentawai Restaurant* adalah salah satu restoran yang ada di Pangeran Beach Hotel Padang yang terletak di lantai dasar sebelah area kolam renang dan memiliki dua konsep: *indoor* dan *outdoor* (Aznel, 2022; Rahmanita, Asmaniaty, & Dewi, 2020). Konsep *indoor* *Mentawai Restaurant* memiliki 110 kursi, termasuk kursi untuk tamu VIP. Pada bagian luar, *Mentawai Restaurant* menawarkan ruang untuk 93 orang yang terbagi dalam beberapa lokasi seperti di *terrace*, *canopy*, dan area kolam renang. Makanan di *Mentawai Restaurant* sangat beragam yang menawarkan 82 menu pilihan yang masuk kedalam 11 kategori.

Namun berdasarkan hasil pengamatan Peneliti saat melakukan observasi di *Mentawai Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang guna memperoleh informasi untuk melanjutkan penelitian, ditemukan bahwa penjualan menu pada *Mentawai Restaurant* tidak stabil dari bulan ke bulan. Hasil penjualan *Mentawai Restaurant* dari bulan Juli hingga Desember 2021 sangat jauh mendekati target penjualan bahkan tidak mencapai 50% dari target yang ditentukan. Peneliti juga menemukan poster salah satu menu *Mentawai Restaurant* yaitu menu *Laksa Pangeran* tidak dipajang lagi. Padahal sebelumnya di bulan Oktober tahun 2020 lalu pihak manajemen Pangeran Beach Hotel Padang masih mempromosikan menu *Laksa Pangeran* ini melalui salah satu sosial media yaitu *instagram*. Kemudian pada bulan Februari lalu ketika Peneliti melakukan observasi, poster menu *Laksa Pangeran* ini sudah tidak digunakan lagi sebagai alat promosi dan setelah ditelusuri ternyata menu *Laksa Pangeran* tidak diperjual belikan lagi. Hal ini dikarenakan menu *Laksa Pangeran* kurang diminati oleh konsumen. Penghapusan menu tersebut bertujuan untuk menghindari biaya tinggi dan menghindari penyediaan bahan yang sama sekali tidak terpakai guna menekan biaya pembelian bahan. Poster menu *Laksa Pangeran* ini disimpan di salah satu ruang kantor Pangeran Beach Hotel Padang. Permasalahan selanjutnya yang Peneliti temui adalah menu minuman di *Mentawai Restaurant* saat ini hanya tersedia dalam berbagai pilihan jus. Jenis minuman seperti alkohol pada dasarnya telah dihapuskan oleh manajemen hotel. Hal ini karena karena sistem pajak yang berlaku umum, jenis minuman beralkohol dihitung secara terpisah pada saat pembayaran pajak, sehingga hotel memutuskan untuk tidak menjualnya. Hal ini tentunya mempengaruhi profitabilitas *Mentawai Restaurant*.

Sehingga perlu adanya inovasi dengan menawarkan promosi berbeda dengan menu terbaik yang dibutuhkan untuk menarik banyak konsumen untuk mencapai tujuan penjualan. Inovasi lain dapat dilakukan dengan menawarkan menu yang berbeda dan memiliki keunikan yang membedakannya dengan restoran lainnya, sehingga dapat membedakan satu restoran dengan yang lainnya (Fernando & Lise, 2021; Tumpuan, 2021). Salah satu faktor yang mempengaruhi perkembangan restoran Indonesia adalah variasi menu yang ditawarkan. Menu yang beragam tentu mendorong konsumen untuk membeli. Menu yang baik merupakan identitas restoran dan dapat menjadi sumber pendapatan utama bagi restoran (Desi Lestari Tili, 2019; Kumalasari, Waryono, & Pasaribu, 2017). Pengelolaan makanan dan minuman yang profesional dapat menciptakan pesona dan variasi menu yang unik. Menu dapat dianalisis dengan klasifikasi menggunakan pendekatan matriks. Salah satunya adalah teknik menu *engineering*, yang dibagi menjadi empat kuadran matriks: *star*, *plowhorse*, *puzzle*, dan *dog*. Salah satu tujuan utama dari menu *engineering* adalah untuk memaksimalkan penjualan dan keuntungan sehingga bisnis dapat berkembang (Syahputra, Mayola, & Guswandi, 2022; Wulandari & Asnur, 2023). Manajemen menu atau evaluasi menu harus dilakukan setidaknya setiap 6 bulan untuk memungkinkan manajemen hotel melakukan langkah-langkah yang benar untuk kedepannya salah satunya terhadap profitabilitas menu (Ardiansyah & Magdalena, 2018; Sulaiman & Asmawi, 2022). Sebuah menu dikatakan sangat menguntungkan jika nilai pendapatan dari menu tersebut lebih besar atau sama dengan rata-rata keuntungan dari semua menu yang terjual selama periode waktu tertentu (Axnestasya, Ismail, & Sinaga, 2023; Minarizki & Frimayasa, 2023). Profitabilitas memegang peranan penting dalam kelangsungan hidup jangka panjang suatu bisnis. Profitabilitas tinggi dari perusahaan ventura seperti restoran berarti sangat efisien modal, dan setiap restoran berusaha meningkatkan profitabilitasnya. Beberapa penelitian sebelumnya menyatakan bahwa untuk mempertahankan kelangsungan suatu bisnis perlu adanya inovasi dan strategi yang dikembangkan sesuai dengan keinginan pasar (Desi Lestari Tili, 2019; Putra, Astina, Putra, & Arnawa, 2023). Penelitian lainnya menyatakan bahwa profitabilitas memegang peranan yang penting dalam keberlangsungan suatu bisnis sehingga harus diimbangi dengan usaha yang maksimal (Kumalasari et al., 2017; Octaviana, Sudiksa, & Utama, 2020). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat profitabilitas menu dan menentukan posisi menu pada *Mentawai Restaurant*.

## 2. METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dan kuantitatif, yang mana data dikumpulkan dan dianalisis sesuai dengan tujuan dan pertanyaan yang telah dikemukakan sebelumnya. Penelitian ini memiliki variabel bebas X yaitu profitabilitas menu. Metode perolehan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan studi dokumentasi. Dalam penelitian ini dilakukan observasi dan studi dokumentasi di Mentawai Restaurant untuk mengumpulkan data-data yang dibutuhkan peneliti dalam melengkapi penelitian. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis metode menu engineering worksheet menggunakan bantuan microsoft excel dengan melakukan pengelompokkan profitabilitas menu menggunakan formula yang ada yaitu: Pengelompokan menu profit tinggi dan menu profit rendah menggunakan rumus margin kontribusi. Margin kontribusi untuk setiap jenis makanan dan minuman dihitung dengan mengurangi harga jual dari biaya menu. Setelah menghitung margin kontribusi untuk setiap menu makanan dan minuman, total margin kontribusi (total CM) untuk menu diringkas. Kalikan hasil margin kontribusi (CM) setiap menu dengan setiap menu mix untuk menghitung total margin kontribusi. Selanjutnya, setelah perhitungan margin kontribusi masing-masing makanan dan minuman selesai, setiap margin kontribusi (CM) setiap menu dibagi dengan total margin kontribusi (total CM) seluruh menu dan dikalikan 100%. Setelah menghitung margin kontribusi (CM) dari setiap item menu, hitung kategori margin kontribusi (CM) yang tergolong tinggi dan rendah. Hasil dari perhitungan tersebut yaitu jika nilai CM% = nilai CM maka profitabilitas tinggi, Nilai CM% < Nilai CM maka profitabilitas rendah, Nilai CM% > nilai CM maka profitabilitas tinggi.. Kemudian mengelompokkan menu ke dalam four box analysis.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti mengenai analisis profitabilitas menu di Mentawai Restaurant Pangeran Beach Hotel Padang dengan 11 menu kategori melalui metode menu engineering pada bulan Juli-Desember 2021, hasil perhitungan yang diperoleh dari menu engineering worksheet menggunakan Microsoft Excel ditunjukkan pada table-table berikut.

**Tabel 1. Menu Engineering Worksheet Kategori Anykind of Soup (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Anykind of Soup											
Soto Padang	55	36%	Rp.14.520	Rp 40.000	Rp 25.480	Rp 798.600	Rp 2.200.000	Rp 1.401.400	Low	High	Plowhorse
Soto Ayam	23	15%	Rp. 7.667	Rp 35.000	Rp 27.333	Rp 176.341	Rp805.000	Rp 628.659	Low	High	Plowhorse
Cream Soup	4	3%	Rp. 8.346	Rp 37.500	Rp 29.154	Rp 33.384	Rp150.000	Rp 116.616	Low	Low	Dog
Sweet Corn & Crab Meat Soup	7	5%	Rp. 8.244	Rp 37.500	Rp 29.256	Rp 57.708	Rp262.500	Rp 204.792	Low	Low	Dog
Tom Yam Gung Soup	26	17%	Rp. 9.843	Rp 40.000	Rp 30.157	Rp 255.918	Rp1.040.000	Rp 784.082	Low	High	Plowhorse
Boiled or Fried Oxtail Soup	39	25%	Rp.50.625	Rp135.000	Rp 84.375	Rp1.974.375	Rp 5.265.000	Rp 3.290.625	High	High	Star

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 6 menu pada kategori Anykind of Soup yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Boiled or Fried Oxtail Soup. Sedangkan 5 menu lainnya berada pada profitabilitas yang rendah.

**Tabel 2. Menu Engineering Worksheet Kategori Sandwich (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Sandwich											
Triple Decker Sandwich	4	31%	Rp 23.241	Rp 80.000	Rp 56.759	Rp 92.964	Rp 320.000	Rp 227.036	High	High	Star
Egg Sandwich	6	46%	Rp 8.235	Rp 45.000	Rp 36.765	Rp 49.410	Rp 270.000	Rp 220.590	Low	High	Plow horse
Tuna Sandwich	3	23%	Rp 22.500	Rp 75.000	Rp 52.500	Rp 67.500	Rp 225.000	Rp 157.500	High	Low	Puzzle

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 3 menu pada kategori Sandwich yang memiliki profitabilitas tinggi adalah Triple Decker Sandwich dan Tuna Sandwich. Sedangkan Egg Sandwich berada pada profitabilitas menu yang rendah. Selanjutnya analisis profitabilitas pada menu Mentawai Restaurant kategori Choice of Snack pada bulan Juli-Desember 2021 yang dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Menu Engineering Worksheet Kategori Choice of Snack (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Choice of Snack					(E-D)	(D*B)	(E*B)	(H-G)			
Chicken Finger	12	3%	Rp 6.175	Rp52.000	Rp 35.825	Rp 194.100	Rp 624.000	Rp 429.900	High	Low	Puzzle
Fish Finger	2	1%	Rp 23.417	Rp62.000	Rp 38.583	Rp 46.834	Rp 124.000	Rp 77.166	High	Low	Puzzle
Calamary Fritter	8	2%	Rp 13.329	Rp 74.000	Rp 60.671	Rp 106.632	Rp 592.000	Rp 485.368	High	Low	Puzzle
Fried Chicken Wings	24	6%	Rp 11.200	Rp 40.000	Rp 28.800	Rp 268.800	Rp 960.000	Rp 691.200	High	Low	Puzzle
Barbeque Chicken Wings	10	3%	Rp 18.075	Rp40.000	Rp 21.925	Rp 180.750	Rp 400.000	Rp 219.250	Low	Low	Dog
Banana Fritter	6	2%	Rp 9.064	Rp 35.000	Rp 25.936	Rp 54.384	Rp 210.000	Rp 155.616	Low	Low	Dog
Chicken Nugget	49	13%	Rp 6.206	Rp 35.000	Rp 28.794	Rp 304.094	Rp1.715.000	Rp 1.410.906	High	High	Star
French Fries	251	64%	Rp 10.010	Rp 35.000	Rp 24.990	Rp.512.510	Rp8.785.000	Rp 6.272.490	Low	High	Plowhorse
French Fries & Sausage	21	5%	Rp 10.249	Rp 40.000	Rp 29.751	Rp 215.229	Rp 840.000	Rp 624.771	High	Low	Puzzle
Chicken Spring Roll	2	1%	Rp 11.550	Rp 35.000	Rp 23.450	Rp 23.100	Rp 70.000	Rp 46.900	Low	Low	Dog
Toast Bread	5	1%	Rp 8.750	Rp 35.000	Rp 26.250	Rp 43.750	Rp175.000	Rp 131.250	Low	Low	Dog

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa hasil analisis dari 11 menu pada kategori Choice of Snack yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 6 menu yaitu Chicken Finger, Fish Finger, Calamary Fritter, Fried Chicken Wings, Chicken Nugget, dan French Fries & Sausage.

**Tabel 4. Menu Engineering Worksheet Kategori Pasta & Pizza (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity category	Menu Item Class
Pasta & Pizza					(E-D)	(D*B)	(E*B)	(H-G)			
Spaghetti	20	38%	Rp 10.573	Rp 55.000	Rp 44.427	Rp 211.460	Rp 1.100.000	Rp 888.540	Low	High	Plowhorse
Fettucini	7	13%	Rp 13.356	Rp 55.000	Rp 41.644	Rp 93.492	Rp 385.000	Rp 291.508	Low	High	Plowhorse
Margarita Pizza	4	8%	Rp 12.233	Rp 75.000	Rp 62.767	Rp 48.932	Rp 300.000	Rp 251.068	High	Low	Puzzle
Hawaian Pizza	8	15%	Rp 17.680	Rp 75.000	Rp 57.320	Rp 141.440	Rp 600.000	Rp 458.560	High	High	Star
Napolitana Pizza	11	21%	Rp 17.988	Rp 75.000	Rp 57.012	Rp 197.868	Rp 825.000	Rp 627.132	High	High	Star
Black Pepper Pizza	2	4%	Rp 22.160	Rp 75.000	Rp 52.840	Rp 44.320	Rp 150.000	Rp 105.680	High	Low	Puzzle
Banana Pizza	0	0%	Rp 24.750	Rp 75.000	Rp 50.250	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog

Berdasarkan Tabel 4 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari menu pada kategori Pasta & Pizza yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 4 menu yaitu Margarita Pizza, Hawaian Pizza, Napolitana Pizza dan Black Pepper Pizza. Hasil analisis selanjutnya adalah menu Mentawai Restaurant dengan kategori Salad yang dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Menu Engineering Worksheet Kategori Salad (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Salad					(E-D)	(D*B)	(E*B)	(H-G)			
Garden Salad	13	28%	Rp 15.180	Rp 46.000	Rp 30.820	Rp197.340	Rp 598.000	Rp 400.660	High	High	Star
Exotic Fruit Salad	4	9%	Rp 24.588	Rp 57.000	Rp 32.412	Rp 98.352	Rp 228.000	Rp 129.648	High	Low	Puzzle
Gado-Gado	30	64%	Rp 6.147	Rp 34.000	Rp 27.853	Rp184.410	Rp1.020.000	Rp 835.590	Low	High	Plow horse

**Tabel 6. Menu Engineering Worksheet Kategori Western Favourites (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Western Favourites					(E-D)	(D*B)	(E*B)	(H-G)			
T-Bone Steak	0	0%	Rp 51.480	Rp 156.000	Rp104.520	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Grilled Beef	15	42%	Rp 65.993	Rp173.000	Rp107.007	Rp989.895	Rp 2.595.000	Rp1.605.105	High	High	Star
Tenderloin Steak											
Grilled Beef	3	8%	Rp 48.772	Rp150.000	Rp101.228	Rp146.316	Rp450.000	Rp303.684	High	Low	Puzzle
Sirloin Steak											
Grilled Chicken	7	19%	Rp 19.647	Rp 100.000	Rp 80.353	Rp137.529	Rp700.000	Rp562.471	Low	High	Plowhorse
Chicken	4	11%	Rp 43.723	Rp 119.000	Rp 75.277	Rp174.892	Rp476.000	Rp 301.108	Low	High	Plowhorse

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
<b>Western Favourites</b>											
Gordon Blue											
Grill Fish Snapper	3	8%	Rp 44.397	Rp 110.000	Rp 65.603	Rp133.191	Rp330.000	Rp 196.809	Low	Low	<b>Dog</b>
Fish & Chips	4	11%	Rp 16.869	Rp 70.000	Rp 53.131	Rp 67.476	Rp280.000	Rp 212.524	Low	High	<b>Plowhorse</b>

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa hasil analisis dari menu pada kategori Salad yang memiliki profitabilitas tinggi adalah menu Garden Salad dan Exotic Fruit Salad. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Western Favourites seperti yang dapat dilihat pada Tabel 6. Berdasarkan Tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari menu pada kategori Western Favourites yang memiliki profitabilitas tinggi adalah menu T-Bone Steak, Grilled Beef Tenderloin Steak dan Grilled Beef Sirloin Steak. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Burger seperti yang dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Menu Engineering Worksheet Kategori Burger (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
<b>Burger</b>											
BBQ Mushroom Cheese Burger	1	20%	Rp 24.901	Rp 85.000	Rp60.099	Rp24.901	Rp 85.000	Rp 60.099	High	Low	<b>Puzzle</b>
Beef Burger	1	20%	Rp 17.807	Rp 75.000	Rp57.193	Rp17.807	Rp 75.000	Rp 57.193	High	Low	<b>Puzzle</b>
Chicken Burger	3	60%	Rp 11.272	Rp 55.000	Rp43.728	Rp33.816	Rp 165.000	Rp 131.184	Low	High	<b>Plowhorse</b>

Berdasarkan Tabel 7 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis dari menu pada kategori Burger yang memiliki profitabilitas tinggi adalah menu BBQ Mushroom Cheese Burger dan Beef Burger. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Asian Dishes seperti yang dapat dilihat pada Tabel 8.

**Tabel 8. Menu Engineering Worksheet Kategori Asian Dishes (Juli-Desember 2021)**

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Nasi Goreng Pangeran	285	51%	Rp12.650	Rp60.000	Rp 47.350	Rp3.605.250	Rp 17.100.000	Rp 13.494.750	High	High	<b>Star</b>
Nasi Goreng Seafood	62	11%	Rp15.725	Rp 60.000	Rp 44.275	Rp 974.950	Rp 3.720.000	Rp 2.745.050	Low	High	<b>Plowhorse</b>
Nasi Goreng Ikan Asin	27	5%	Rp10.912	Rp 55.000	Rp 44.088	Rp 294.624	Rp 1.485.000	Rp 1.190.376	Low	Low	<b>Dog</b>
Mie Goreng	64	11%	Rp14.206	Rp 55.000	Rp 40.794	Rp 909.184	Rp 3.520.000	Rp 2.610.816	Low	High	<b>Plowhorse</b>
Bihun Goreng	24	4%	Rp15.022	Rp 55.000	Rp 39.978	Rp 360.528	Rp 1.320.000	Rp 959.472	Low	Low	<b>Dog</b>
Kwetiau Goreng	16	3%	Rp10.061	Rp 50.000	Rp 39.939	Rp 160.976	Rp 800.000	Rp 639.024	Low	Low	<b>Dog</b>
Sate Ayam	21	4%	Rp 9.046	Rp 50.000	Rp 40.954	Rp 189.966	Rp 1.050.000	Rp 860.034	Low	Low	<b>Dog</b>
Sate Daging	7	1%	Rp22.344	Rp 70.000	Rp 47.656	Rp 156.408	Rp 490.000	Rp 333.592	High	Low	<b>Puzzle</b>
Seafood Sapu Tahu	9	2%	Rp15.724	Rp 60.000	Rp 44.276	Rp 141.516	Rp 540.000	Rp 398.484	Low	Low	<b>Dog</b>
Gurame Asam Manis	6	1%	Rp24.124	Rp100.000	Rp 75.876	Rp 144.744	Rp 600.000	Rp 455.256	High	Low	<b>Puzzle</b>
Daging Sapi Lada Hitam	11	2%	Rp21.095	Rp 86.000	Rp 64.905	Rp 232.045	Rp 946.000	Rp 713.955	High	Low	<b>Puzzle</b>
Cah Toge Ikan Asin	8	1%	Rp 2.808	Rp 30.000	Rp 27.192	Rp 22.464	Rp 240.000	Rp 217.536	Low	Low	<b>Dog</b>
Seafood Capcay	16	3%	Rp13.831	Rp 52.000	Rp 38.169	Rp 221.296	Rp 832.000	Rp 610.704	Low	Low	<b>Dog</b>
Gurame Bakar Beach	1	0%	Rp11.542	Rp 75.000	Rp 63.458	Rp 11.542	Rp 75.000	Rp 63.458	High	Low	<b>Puzzle</b>

Berdasarkan Tabel 8 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis menu pada kategori Asian Dishes yang memiliki profitabilitas tinggi adalah sebanyak 5 menu yaitu Nasi Goreng Pangeran, Sate Daging, Gurame Asam Manis, Daging Sapi Lada Hitam dan Gurame Bakar Beach. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Traditional Food of Minangkabau seperti yang dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9.** Menu Engineering Worksheet Kategori Traditional Food of Minangkabau (Juli-Desember 2021)

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
<b>Traditional Food</b>											
Rendang	6	33%	Rp 28.674	Rp 90.000	Rp 61.326	Rp172.044	Rp 540.000	Rp 367.956	Low	Low	Dog
Dendeng Balado Pangeran	12	67%	Rp 32.828	Rp 99.000	Rp 66.172	Rp393.936	Rp 1.188.000	Rp 794.064	High	High	Star

Berdasarkan Tabel 9 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis menu pada kategori Traditional Food of Minangkabau yang memiliki profitabilitas tinggi adalah menu Dendeng Balado Pangeran. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Dessert seperti yang dapat dilihat pada Tabel 10.

**Tabel 10.** Menu Engineering Worksheet Kategori Dessert (Juli-Desember 2021)

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
<b>Dessert</b>											
Banana Split	8	67%	Rp 6.293	Rp 35.000	Rp28.707	Rp50.344	Rp280.000	Rp 229.656	High	High	Star
Choice of Ice Cream	4	33%	Rp 11.046	Rp 35.000	Rp23.954	Rp44.184	Rp140.000	Rp 95.816	Low	High	Plowhorse
Exotic Tiramissu	0	0%	Rp 8.614	Rp 42.000	Rp33.386	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Choco Lava with Ice Cream	0	0%	Rp 11.664	Rp 36.000	Rp24.336	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog
Avocado Mousse	0	0%	Rp 5.656	Rp 36.000	Rp30.344	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Cake Creme Brulee	0	0%	Rp 11.183	Rp 46.000	Rp34.817	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle

Berdasarkan Tabel 10 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis menu pada kategori Dessert yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 4 menu yaitu Banana Split, Exotic Tiramissu, AvocadoMousse Cake dan Creme Brulee. Selanjutnya analisis dilakukan pada menu Mentawai Restaurant pada kategori Beverage seperti yang dapat dilihat pada Tabel 11.

**Tabel 11** Menu Engineering Worksheet Kategori Beverage (Juli-Desember 2021)

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit (E-D)	Total Cost (D*B)	Total Revenue (E*B)	Total Profit (H-G)	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
<b>Beverage</b>											
Pangeran Fruit Juice	3	1%	Rp 9.568	Rp46.000	Rp36.432	Rp 28.704	Rp 138.000	Rp 109.296	High	Low	Puzzle
Extream Fruit Juice	0	0%	Rp 8.341	Rp41.000	Rp32.659	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog
Fresh Palm Young Fruit Juice	0	0%	Rp 7.723	Rp41.000	Rp33.277	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog
Fresh Papaya Juice	10	4%	Rp 4.737	Rp41.000	Rp36.263	Rp 42.633	Rp 410.000	Rp 362.630	High	High	Star
Fresh Watermelon Juice	28	11%	Rp 6.169	Rp41.000	Rp34.831	Rp 172.732	Rp 1.148.000	Rp 975.268	High	High	Star
Fresh Pineapple Juice	10	4%	Rp 5.267	Rp41.000	Rp35.733	Rp 52.670	Rp 410.000	Rp 357.330	High	High	Star
Fresh Orange Juice	116	44%	Rp 8.690	Rp41.000	Rp32.310	Rp 1.008.040	Rp 4.756.000	Rp 3.747.960	Low	High	Plowhorse
Fresh Avocado Juice	38	14%	Rp 6.581	Rp41.000	Rp34.419	Rp 250.078	Rp 1.558.000	Rp 1.307.922	Low	High	Plowhorse
Fresh Sweet Corn Juice	2	1%	Rp 8.491	Rp41.000	Rp32.509	Rp 16.982	Rp 82.000	Rp 65.018	Low	Low	Dog
Fresh Terong Pirus	6	2%	Rp 5.583	Rp41.000	Rp35.417	Rp 33.498	Rp 246.000	Rp 212.502	High	Low	Puzzle
Fresh Fruit Juice	0	0%	Rp 8.551	Rp41.000	Rp32.449	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog
Fresh Sirsak Juice	0	0%	Rp 8.735	Rp41.000	Rp32.265	Rp -	Rp -	Rp -	Low	Low	Dog
Fresh Papaya Madu Juice	0	0%	Rp 4.969	Rp41.000	Rp36.031	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle

A	B	C	D	E	F	G	H	L	P	R	S
Fresh Dragon Juice	47	18%	Rp 6.763	Rp45.500	Rp38.737	Rp 317.861	Rp 2.138.500	Rp 1.820.639	High	High	Star
Belimbing Juice	0	0%	Rp 6.625	Rp45.500	Rp38.875	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Strawbery Smoothies Juice	0	0%	Rp 9.407	Rp45.500	Rp36.093	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Fresh Vegetable Juice	0	0%	Rp 9.504	Rp45.500	Rp35.996	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Fresh Marquisa Juice	0	0%	Rp 9.359	Rp45.500	Rp36.141	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Melon Fantasi	0	0%	Rp 9.406	Rp45.500	Rp36.094	Rp -	Rp -	Rp -	High	Low	Puzzle
Manggo Float	5	2%	Rp 9.614	Rp45.500	Rp35.886	Rp 48.070	Rp 227.500	Rp 179.430	High	Low	Puzzle

Berdasarkan Tabel 11 diatas dapat dilihat bahwa hasil analisis menu pada kategori Beverage yang memiliki profitabilitas tinggi sebanyak 13 menu yaitu Pangeran Fruit Juice, Fresh Papaya Juce, Fresh Watermelon Juice, Fresh Pineapple Juice, Fresh Terong Pirus, Fresh Papaya Madu Juice, Fresh Dragon Juice, Belimbing Juice, Strawberry Smoothies, Fresh Vegetable Juice, Fresh Marquisa Juice, Melon Fantasi dan Manggo Float.

**Pembahasan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang, menemukan temuan tentang analisis profitabilitas menu menggunakan metode menu engineering. Data ini diperoleh berdasarkan hasil perhitungan menggunakan menu *Engineering Worksheet*. Menu *Engineering Worksheet* adalah tabel yang berisi analisis-analisis rentang biaya dan analisis persentase harga pokok penjualan (Desi Lestari Tili, 2019; Fernando & Lise, 2021). Profitabilitas adalah jumlah keuntungan yang didapatkan dari penjualan item menu (Octaviana et al., 2020; Saerang, Tommy, & Christiano, 2014). Dari 82 menu yang ada di Mentawai *Restaurant* Pangeran Beach Hotel Padang, terdapat 43 menu dalam 11 kategori dengan profitabilitas menu yang tinggi pada periode Juli-Desember 2021. Sedangkan untuk klasifikasi menu-menu tersebut dalam *four box analysis* terdapat 2 menu yang tergolong dalam kategori Star yaitu Chicken Nugget dan Fresh Dragon Juice, menu yang tergolong dalam klasifikasi Plowhorse sebanyak 6 menu yaitu Soto Padang, Friench Fries, Spaghetti, Gado-Gado, Mie Goreng dan Fresh Orange Juice. Sementara itu menu yang tergolong dalam kategori Puzzle sebanyak 12 menu yaitu Fish Finger, T-Bone Steak, Sate Daging, Gurame Asam Manis, Daging Sapi Lada Hitam, Gurame Bakar Beach, Fresh Papaya Madu, Belimbing Juice, Strawberry Smoothies Juice, Fresh Vegetable Juice, Fresh Marquisa Juice dan Melon Fantasi. Menu yang tergolong dalam kategori *Dog* sebanyak 10 menu diantaranya yaitu Barbeque Chicken Wings, Banana Fritter, Chicken Spring Roll, Toast Bread, Cah Toge Ikan Asin, Extream Fruit Juice, Fresh Palm Young Fruit Juice, Fresh Sweet Corn Juice, Fresh Fruit Juice dan Fresh Sirsak Juice. Sedangkan 52 menu lainnya tidak dapat diklasifikasikan ke dalam *four box anlysis* karena posisi menu tersebut yang berubah-ubah. Sehingga perlu adanya strategi yang dapat diterapkan pada menu-menu yang dikategorikan ke dalam *four box anlysis* (Kody, Jollyta, Hajjah, & Pratama, 2022; Ropiah, Susanto, & Ramdhani, 2018). Adapun strategi yang dapat dilakukan berbeda setiap kategorinya, karena berdasarkan hasil analisis, setiap menu memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing. Strategi yang dapat dilakukan pada Kategori *Star*, yaitu melanjutkan promosi dan meningkatkan daya tarik menu. Pada strategi untuk kategori *Plowhorse*, dapat dilakukan dengan menaikkan harga menu, mengganti bahan dengan kualitas yang sama dengan harga lebih murah, dan mengurangi porsinya. Strategi untuk kategori *Puzzle*, langkah-langkah yang dapat dilakukan adalah dengan mengkombinasikan dengan menu lain dengan harga murah, kompensasi biaya tinggi, menempatkan menu pada posisi yang menarik tamu, menghapus menu dari daftar biasa dan tempatkan sebagai menu khusus, menurunkan harga menu, dan menghapus menu yang tidak disukai lainnya untuk membuatnya menonjol atau menarik dalam kategori ini. Sedangkan strategi untuk kategori *Dog* dapat dilakukan dengan menghapus menu dari daftar buku menu, mengingat tren menu, mungkin ada alasan mengapa menu-menu ini tidak populer di kalangan tamu karena cara penyajiannya, melakukan survei pelanggan tentang kekurangan / permintaan yang diinginkan pada menu di kategori ini, dan jika terdapat masalah harga, maka dipertimbangkan untuk menurunkan harga atau mengurangi porsi (Blose, Jr, & DiPietro, 2019; Sriwulandari & Ramadhani, 2021). Semua strategi yang dilakukan pada setiap kategori memiliki tujuan yang sama yaitu agar menu tersebut menjadi pilihan bagi para pengunjung restaurant maupun hotel. Sehingga dapat memaksimalkan penjualan dan keuntungan agar bisnis terus mengalami perkembangan. Beberapa penelitian sebelumnya menyatakan bahwa untuk mempertahankan kelangsungan suatu bisnis perlu adanya inovasi dan strategi yang dikembangkan sesuai dengan keinginan pasar (Desi Lestari Tili, 2019; Putra et al., 2023). Penelitian lainnya menyatakan bahwa profitabilitas memegang peranan yang penting dalam keberlangsungan suatu bisnis sehingga harus diimbangi dengan usaha yang maksimal (Kumalasari et al., 2017; Octaviana et al., 2020).

#### 4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada 43 menu di Mentawai Restaurant yang menunjukkan profitabilitas tinggi. Kategori Star sebanyak 2 menu, kategori Plowhorse sebanyak 6 menu, kategori Puzzle sebanyak 12 menu dan kategori Dog sebanyak 10 menu. 52 menu lainnya tidak dapat diklasifikasikan karena posisi menu tersebut berubah-ubah.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Di Kambing Soon Resto And Cafe Bandung. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Service*, 1(1). <https://doi.org/10.30813/fame.v1i1.1326>.
- Axnestasya, A., Ismail, D., & Sinaga, F. (2023). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte Restoran Sky Borneo Pontianak. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(7). <https://doi.org/10.22334/paris.v2i7.470>.
- Aznel, K. M. (2022). Mengenalkan Kebudayaan Mentawai Dengan Menjadikan Inspirasi Perancangan Interior Resort Hotel. *Jurnal PATRA*, 4(2). <https://doi.org/10.35886/patra.v4i2.304>.
- Blose, J. E., Jr, R. E. F., & DiPietro, R. B. (2019). A top box analysis of DinEX to optimize restaurant resources. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 20(2), 156–181. <https://doi.org/10.1080/15256480.2017.1359732>.
- Desi Lestari Tili. (2019). Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu A'la carte Melalui Metode Menu Engineering Di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 11(1), 23–28. <https://doi.org/10.24036/jpk/vol11-iss1/577>.
- Ependi, U., Panjaitan, F., & Hutrianto, H. (2017). System Usability Scale Antarmuka Palembang Guide Sebagai Media Pendukung Asian Games XVIII. *Journal of Information Systems Engineering and Business Intelligence*, 3(2), 80. <https://doi.org/10.20473/jisebi.3.2.80-86>.
- Fernando, W., & Lise. (2021). Tingkat Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Satoo Restaurant Hw Hotel Padang. *JP Bunda*, 1(2). Retrieved from <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/33>.
- Kody, J., Jollyta, D., Hajjah, A., & Pratama, T. (2022). Analisis Penerapan Augmented Reality Sebagai Strategi Pemasaran: Uji Black Box dan Korelasi. *Indonesian Journal of Computer Science*, 11(1). <https://doi.org/10.33022/ijcs.v11i1.3037>.
- Kumalasari, D. O., Waryono, W., & Pasaribu, P. (2017). Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineeering Di Restoran Pecel Lele Khatib Padang. *Home Economics and Tourism*, 15(2). Retrieved from <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/10615>.
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÔ SupperKlab Jakarta. *MADANI*, 1(7). <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>.
- Octaviana, P. A. P., Sudiksa, I. N., & Utama, I. P. (2020). Manajemen Menu untuk Meningkatkan Profitabilitas di Seasalt Restaurant, Alila Seminyak. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1). <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.546>.
- Putra, I. B. W. D., Astina, M. A., Putra, I. B. W. D., & Arnawa, I. G. M. S. (2023). Analisis Strategi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(6), 1444-1457. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i6.464>.
- Rahmanita, M., Asmaniati, F., & Dewi, T. R. (2020). Profiling Local Business Enterprises and Direct Effect of Tourism in Villages of Muntei, Madobag and Matotonan, South Siberut, Mentawai, Indonesia. (*TRJ*) *Tourism Research Journal*, 4(2), 199–213. <https://doi.org/10.30647/trj.v4i2.99>.
- Ropiah, S., Susanto, T., & Ramdhani, M. (2018). Analisis Strategi Komunikasi Pemasaran De Box Cafe dalam Menarik Minat Konsumen. *JPI: Jurnal Politikom Indonesian*, 3(2). <https://doi.org/10.35706/jpi.v3i2.1670>.
- Saerang, I., Tommy, P., & Christiano, M. (2014). Analisis Terhadap Rasio-rasio Keuangan Untuk Mengukur Profitabilitas Pada Bank-bank Swasta Yang Go Public Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(4), 817–830. <https://doi.org/10.35794/emba.v2i4.6490>.
- Sriwulandari, T., & Ramadhani, H. (2021). Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. *Bogor Hospitality Journal*, 5(2). <https://doi.org/10.55882/bhj.v5i2.46>.
- Sulaiman, A., & Asmawi, A. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Loyalitas Konsumen Dan Profitabilitas Pada Rich's Coffe. *Equilibrium : Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 11(1). <https://doi.org/10.35906/equili.v11i1.969>.



- Syahputra, H., Mayola, L., & Guswandi, D. (2022). Clustering Tingkat Penjualan Menu (Food and Beverage) Menggunakan Algoritma K-Means. *Jurnal KomtekInfo*, 9(1), 29–33. <https://doi.org/10.35134/komtekinfo.v9i1.274>.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1). <https://doi.org/10.22146/jpt.66724>.
- Wulandari, R., & Asnur, L. (2023). Income Increase Strategy in D'sruput Using Engineering Menu. *Riwayat: Educational of History and Humanities*, 6(3), 1325–1333. <https://doi.org/10.24815/jr.v6i3.33842>.