

**Fakultas Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan**

Gedung Fransiskus Asisi - Kampus 2 BSB
Jl. Rm. Hadisoebeno Sosro Wardoyo, Jatibarang,
Kec. Mijen, Kota Semarang, Jawa Tengah 50212
Email : tu.ftp@unika.ac.id http://www.unika.ac.id



SURAT TUGAS

Nomor : 01558/B.7.9/ST.FTP/08/2023

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang dengan ini memberikan tugas kepada:

- Nama : **Dr. Robertus Probo Yulianto Nugrahedhi, S.TP., M.Sc.**
- Status : Dosen Universitas Katolik Soegijapranata
- Tugas : Sebagai Penulis di Betanews dengan Judul Buku Menu, Bukan Sekadar Pemberi Informasi Hidangan
- Waktu : 1 Agustus 2023
- Tempat : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata (Kampus BSB)
- Lain-lain : -

Harap melaksanakan tugas dengan sebaik-baiknya dan penuh tanggung jawab.

Semarang, 31 Agustus 2023
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.
NPP 058.12012.281



Beranda > KOLOM KAMPUS

Buku Menu, Bukan Sekadar Pemberi Informasi Hidangan

KOLOM KAMPUS

Reporter **Redaksi** 01/08/2023

Ilustrasi buku menu. Foto: Kaerul Umam

Penulis: **Probo Y. Nugrahedhi**



Pernah merasakan lezatnya sebuah hidangan hanya dengan melihat dan membaca nama gambar hidangannya di buku menu, bahkan ketika hidangan itu belum disajikan dan belum disantap? Atau pernah ada pengalaman bertanya ke pramusaji hidangan apa yang diunggulkan atau direkomendasikan di rumah makan tersebut karena informasi di buku menu ternyata kurang mencukupi atau tidak jelas? Buku atau kartu menu biasa dijumpai di berbagai rumah makan atau restoran yang menampilkan seluruh menu dan hidangan yang tersedia di rumah makan tersebut.

Tanpa harus repot menjelaskan satu persatu, buku menu memberikan seluruh informasi menu dan hidangan yang dapat disediakan. Namun ternyata, peran buku menu tidak sekadar memberikan informasi. Ada berbagai fungsi yang dapat diraih dari buku menu. Bersama faktor-faktor lain, terutama faktor kualitas makanan itu sendiri, harga yang sesuai, keramahan dan kesigapan pelayanan, hingga suasana (*ambience*) rumah makan, desain dan isi buku menu yang baik akan memengaruhi kepuasan konsumen.

Studi literatur yang dilakukan oleh Ozdemir dan Caliskan (2015) yang dimuat dalam *Jurnal of Foodservice Business Research* menunjukkan bahwa ada empat aspek yang harus diperhatikan dalam desain buku atau kartu menu, yaitu posisi atau tata letak, deskripsi, label, dan karakteristik buku menu itu sendiri. Ini semua terkait dengan perspektif konsumen dalam memilih hidangan dan juga persepsi konsumen terhadap rasa, mutu, dan nilai hidangan.

Deskripsi dan label dari item hidangan di dalam buku menu juga memberikan pengaruh terhadap persepsi konsumen terutama dalam hal kualitas, citarasa, nilai (value), bahkan persepsi kesehatan

Kedua peneliti ini mengulas beberapa penelitian tentang kemungkinan pengaruh letak atau posisi dari penulisan atau tampilan hidangan-hidangan di dalam buku menu terhadap volume penjualan hidangan tersebut. Meskipun beberapa peneliti menunjukkan tidak adanya dampak yang signifikan, namun menariknya, peneliti lain menunjukkan bahwa secara umum terdapat letak-

letak yang pas di buku menu yang biasanya konsumen pertama kali memandangnya dan selanjutnya fokus pada hidangan di lokasi tersebut.

Gambaran atau deskripsi terhadap hidangan juga membantu konsumen untuk menentukan pilihannya. Seperti misalnya informasi kandungan nutrisi (kalori, lemak, protein) atau ingridien di dalam hidangan, akan membantu konsumen memilih berdasarkan kondisi (kesehatan)-nya. Deskripsi ini akan membantu konsumen untuk memutuskan pilihan-pilihannya. Tapi yang penting diperhatikan, deskripsi yang ditampilkan di buku menu, termasuk foto dan gambar, harus konsisten dengan kenyataan hidangan yang disajikan. Jika tidak, konsumen malah bisa kecewa.

Pengaruh Buku Menu Terhadap Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen dalam memilih dan memesan hidangan yang ditampilkan di buku menu ternyata juga dipengaruhi oleh label pada menu atau hidangan tersebut. Dengan memberikan nama hidangan yang label yang memberi kesan kuat akan semakin menarik konsumen untuk memilihnya, misalnya pemakaian label “alami, natural, lembut, tender”, dan lain-lain.

Aspek yang terakhir adalah karakteristik kartu menu itu sendiri. Desain buku menu harus menunjukkan citra dari rumah makan tersebut, mulai dari pemilihan jenis huruf (fontasi), warna, ukuran, foto, jenis kertas, dan berbagai aspek terkait desain visual lainnya. Alih-alih menggunakan tampilan visual yang biasa-biasa saja, yang sangat umum dan banyak dijumpai di berbagai rumah makan lainnya, maka tampilan buku menu yang khas dan unik dari rumah makan tersebut akan memberikan ketertarikan konsumen untuk memilih dan memesan hidangan.

Deskripsi dan label dari item hidangan di dalam buku menu juga memberikan pengaruh terhadap persepsi konsumen terutama dalam hal kualitas, citarasa, nilai (*value*), bahkan persepsi kesehatan. Berbagai studi yang diulas oleh kedua peneliti tersebut menunjukkan bahwa konsumen cenderung memberikan kualitas, citarasa, dan nilai lebih terhadap hidangan yang diberi label yang memberi kesan dan persepsi yang kuat dan deskripsi yang sesuai sekaligus menarik konsumen.

Sangat mungkin, berbagai temuan dan ulasan yang disampaikan kedua peneliti tersebut juga dipengaruhi oleh konteks. Studi ini akan semakin kaya ketika ada studi sejenis yang dilakukan dalam konteks berbagai rumah makan atau restoran yang ada di Indonesia yang sangat beragam kultur pangannya. Selain itu, dalam konteks warung-warung makan, meskipun jarang atau bahkan tidak dijumpai buku atau kartu menu, tidak jarang informasi tersebut juga ditampilkan dalam bentuk visual yang ditempelkan di dinding warung makan. Dengan desain yang pas, ini bisa membantu meningkatkan kepuasan konsumen.

Editor: Suwoko