

**PERBEDAAN TINGKAT PENJUALAN MENU *MAIN COURSE* PADA MASA
SEBELUM DAN SAAT PANDEMI COVID-19 DI RESTORAN BALCONY
KITCHEN & PASTRY YOGYAKARTA**

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

FLORENTINA REXYALITA AYUNINGTYAS

NO. MHS 317101002

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

PERBEDAAN TINGKAT PENJUALAN MENU *MAIN COURSE* PADA
MASA SEBELUM DAN SAAT PANDEMI COVID-19 DI RESTORAN
BALCONY KITCHEN & PASTRY YOGYAKARTA

SKRIPSI



Oleh

FLORENTINA REXYALITA AYUNINGTYAS
NO. MHS 317101002

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

Pembimbing II

I Putu Hardani Hesti Duari S.St, M.MPar
NIDN. 0506108201

**Mengetahui
Ketua Jurusan**

Hermawan Prasetyanto S.Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**PERBEDAAN TINGKAT PENJUALAN MENU *MAIN COURSE* PADA
MASA SEBELUM DAN SAAT PANDEMI COVID-19 DI RESTORAN
BALCONY KITCHEN & PASTRY YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh

FLORENTINA REXYALITA AYUNINGTYAS

NO. MHS 317101002

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada tanggal : 9 April 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Angela Ariani, S.H., M.M
NIDN. 0530106001

()

Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

()

Pembimbing II : I Putu Hardani H.D S.St, M.Mpar
NIDN. 0506108201

()

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta


Drs. Prihatno, MM
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Florentina Raxyulita Ayuningtyas

NIM : 317101002

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Perbedaan Tingkat Penjualan Menu *Maincourse* Pada Masa Sebelum dan Saat Pandemi Covid-19 di Restoran Balcony Kitchen and Pastry Yogyakarta" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan disuatu perguruan tinggi manapun, dan skripsi saya ini adalah asli hasil karya atau penelitian sendiri dan bukan plagiasi dari karya atau penelitian orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.



Yogyakarta, 23 April 2021


Florentina Raxyulita A.

HALAMAN MOTTO

“Semua tidak ada yang tidak mungkin” (penulis)

“Janganlah hendaknya kamu kuatir tentang apapun juga, tetapi nyatakanlah dalam segala hal keinginanmu kepada Allah dalam doa dan permohonan dengan ucapan syukur.” (Filipi 4:6-7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan kasih dan karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. saya mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah menurunkan Roh Kudus kepada saya, sehingga saya masih diberikan kesehatan, kesabaran, serta kekuatan dalam mengerjakan skripsi ini.
2. Ibu saya, Christiana Wahyuni yang senantiasa mendukung dalam perkuliahan dan tak henti-hentinya mendoakan saya untuk bisa menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
3. Adek saya, Agustina Adhelia Regita yang telah menyemangati saya dari jauh.
4. Bapak, Mas, dan Sanak Saudara yang ikut mendoakan saya di dalam berkuliah.
5. Yuventus Frengkianus Kaju yang sudah menemani saya dalam mencari tempat ijin penelitian, mengingatkan saya untuk selalu bimbingan, serta memberikan semangat disaat saya mulai terasa lelah dalam mengerjakan skripsi ini.
6. Teman kuliah saya Elizabeth Putri, Citra Kartika, Ni Ketut, Meilani, Meilana, Vivi dan Agnes yang telah membantu saya dalam memberikan ide serta saling menguatkan sesama pejuang skripsi.
7. Sahabat-sahabat saya di Bekasi yang telah mendengarkan keluh kesah saya dalam mengerjakan skripsi ini.
8. Norbertus Ardi Wijaya, Bapak Mawardi, Caca, dan Beni yang senantiasa mendukung saya di dalam doa.

9. Om Anas yang telah membantu saya dalam mencetak makalah skripsi, berkas – berkas hingga memberikan masukan pada skripsi ini.
10. Dosen pembimbing saya yang telah senantiasa sabar membimbing dan membantu dalam mengerjakan skripsi ini.
11. Asisten Balcony Kitchen & Pastry, Ibu Puspita Angkitawati yang telah memberikan izin serta membantu saya dalam mengerjakan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Perbedaan Tingkat Penjualan Menu *Main Course* Pada Masa Sebelum dan Saat Pandemi Covid-19 di Restoran *Balcony Kitchen & Pastry* Yogyakarta”. Skripsi ini dilakukan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh peneliti. Besar harapan peneliti, semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak pelajaran, dukungan motivasi, serta bantuan berupa bimbingan yang sangat berharga dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang peneliti hormati dan cintai yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama pembuatan skripsi ini. Dalam kesempatan baik ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Dosen Pembimbing I yang telah dengan sabar dan memberikan bimbingan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

2. Ibu I Putu Hardani H. D, S.St., M.Mpar selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk melakukan bimbingan online dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno selaku Ketua STP Ampta Yogyakarta.
5. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., M.MPar selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah membantu saya dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Puspita Angkitawati selaku Asisten Manager Balcony Kitchen & Pastry yang telah mengizinkan serta membantu saya dalam melakukan penelitian ini.
7. Segenap Bapak dan Ibu Dosen yang telah membantu saya di dalam mengurus berkas-berkas ujian.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari sempurna, semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Oleh karena itu saya sebagai peneliti sangat mengharapkan saran dan kritikan yang membangun dari pembaca demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata, peneliti mengharapkan semoga tujuan dari pembuatan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Masalah.....	4
D. Batasan Masalah	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TEORI DAN HIPOTESIS	7
A. Landasan Teori	7
1. Menu	7
2. <i>Main Course</i>	15
3. Tingkat Penjualan	16
B. Kerangka Pemikiran.....	17
C. Penelitian Terdahulu	18
D. Hipotesis.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Metode dan Desain Penelitian	20

B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Teknik Cuplikan	21
D. Variabel Penelitian	21
E. Metode Pengumpulan Data	22
F. Metode Analisis Data.....	23
G. Alur Penelitian	26
H. Jadwal Penelitian	27
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran Umum	28
B. Karakter Data Penelitian	35
C. Hasil Analisis Data	42
1. Uji T-Test Sampel Bebas (<i>Independent</i>)	42
D. Pembahasan	50
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Jadwal Penelitian	27
Tabel 4.1	Data Tingkat Penjualan sebelum pandemi pada menu <i>main course Balcony Fried Rice</i>	36
Tabel 4.2	Data Tingkat Penjualan sebelum pandemi pada menu <i>main course Pan Seared Salmon</i>	37
Tabel 4.3	Data Tingkat Penjualan sebelum pandemi pada menu <i>main course Grilled Salmon</i>	38
Tabel 4.4	Data Tingkat Penjualan saat pandemi pada menu <i>main course Balcony Fried Rice</i>	39
Tabel 4.5	Data Tingkat Penjualan saat pandemi pada menu <i>main course Pan Seared Salmon</i>	40
Tabel 4.6	Data Tingkat Penjualan saat pandemi pada menu <i>main course Grilled Salmon</i>	41
Tabel 4.7	Hasil Independent Sample T-Test berdasarkan menu <i>main course Balcony Fried Rice</i>	42
Tabel 4.8	Hasil Independent Sample T-Test berdasarkan <i>main course Pan Seared Salmon</i>	45
Tabel 4.9	Hasil Independent Sample T-Test berdasarkan <i>main course Grilled Salmon</i>	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Daftar Menu Balcony Kitchen & Pastry	29
Gambar 4.2 Daftar Menu Balcony Kitchen & Pastry	30
Gambar 4.3Daftar Menu Balcony Kitchen & Pastry	31
Gambar 4.4 Daftar Menu Balcony Kitchen & Pastry	32
Gambar 4.5 Menu <i>Main Course Balcony Fried Rice</i>	33
Gambar 4.6 Menu <i>Main Course Pan Seared Salmon</i>	34
Gambar 4.7 Menu <i>Main Course Grilled Salmon</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Transkrip Wawancara

Lampiran 4 Data Dokumentasi Report Balcony Kitchen and Pastry

Lampiran 5 Daftar T-Tabel

Lampiran 6 Dokumentasi

Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 pada saat ini sangat berpengaruh pada *sector food and baverage*. Hal ini tentu berpengaruh pada tingkat penjualan suatu restoran. Dengan adanya pandemi saat ini, penjualan industri makanan olahan diperkirakan turun hingga 30% seiring daya beli masyarakat yang terpukul oleh pandemi virus corona atau Covid-19. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan terhadap tingkat penjualan menu *main course* pada sebelum dan saat pandemi di restoran Balcony Kitchen and Pastry Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan teknik *non-probability sampling* atau *non random sampling*, yaitu pengambilan sampel penelitian secara random. Metode yang digunakan adalah *Quota Sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan menentukan terlebih dahulu quota atau jumlah sampel penelitian yang diperlukan. Teknik pengambilan data menggunakan wawancara dan dokumentasi dengan penentuan sampel diambil dari setiap minggu dalam empat bulan sebelum pandemi dan empat bulan saat adanya pandemi dengan total 16 minggu. Data akan dianalisis menggunakan metode Uji T-Test Sample Bebas (*Independent*).

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya perbedaan terhadap tingkat penjualan menu *main course* pada sebelum dan saat pandemi covid-19 di restoran Balcony Kitchen & Pastry. Hal ini dapat dilihat dari nilai t hitung $>$ t table ($74,7405 > 2,131$) pada menu *main course Balcony Fried Rice*, ($25,7177 > 2,131$) pada menu *main course Pan Seared Salmon*, dan ($13,1993 > 2,131$) pada menu *main course Grilled Salmon*. Maka secara statistik dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan tiga menu tersebut. Hal ini ditunjukkan dari data dokumentasi pada saat wawancara dengan Ibu Puspitasari Angkitawati selaku Asisten Manager di restoran Balcony Kitchen & Pastry, bahwa pada saat pandemi restoran mengalami penurunan yang sangat drastis, sehingga tingkat penjualan pada saat pandemi lebih rendah dibandingkan pada sebelum pandemi. Untuk itu peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya agar melanjutkan penelitian ini dengan jenis menu lain serta menambahkan jumlah sampel.

Kata Kunci : Perbedaan Tingkat Penjualan, Menu Maincourse, Pandemi Covid-19, Uji T-Test Sample Bebas (*Independent*).

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic is currently very influential on the food and beverage sector. This pandemic certainly affects the level of sales of a restaurant. Therefore, the percentage of processed food industry sales is estimated to fall up to 30% as people's purchasing power decreases due to the coronavirus pandemic or Covid-19. Thus, this study aims to determine whether there is a difference in the level of sales of the main course menu before and during the pandemic at the Balcony Kitchen and Pastry restaurant in Yogyakarta.

This study uses non-probability sampling or non-random sampling, which is a random sampling of research. The method used is Quota Sampling, namely the technique of determining the sample by first determining the quota or the number of research samples needed. The data collection technique used interviews and documentation with the determination of the sample taken from each week in the four months before the pandemic and four months during the pandemic for a total of 16 weeks. The data will be analyzed using the Free Sample T-Test Test (Independent).

The results of this study indicate that there are differences in the number of sales levels of the main course menu at the Balcony Kitchen & Pastry restaurant before and during the Covid-19 pandemic. This result can be proved by the t value $>$ t table ($74.7405 > 2.131$) on the Balcony Fried Rice main course menu, ($25.7177 > 2.131$) on the Pan Seared Salmon main course menu, and ($13,1993 > 2,131$) on the main course menu. The main course menu is Grilled Salmon. Statistically, it can be concluded that H_0 is rejected and H_a is accepted. Thus, there are significant differences between the three menus. That conclusion has shown from the documentation data during the interview with Mrs. Puspitasari Angkitawati as the Assistant Manager at the Balcony Kitchen & Pastry restaurant, that during the pandemic the restaurant experienced a very drastic decrease so that the level of sales during the pandemic was lower than before the pandemic. For this reason, the researcher suggests the next researcher to continue this research with other types of menus and increase the number of samples.

Keywords: Differences in Sales Level, Main Course Menu, Covid-19 Pandemi, Free Sample T-Test Test Independent.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada saat ini pariwisata merupakan sektor yang sangat berpengaruh bagi meningkatkan devisa negara. Menurut isi Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan Pasal 1 ayat 9, Industri Pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Industri pariwisata saat ini pun lebih banyak bergerak dalam bidang jasa. Dengan adanya perkembangan di industri pariwisata tersebut, maka kesempatan dan peluang kerja akan semakin meningkat. Oleh karena itu, akomodasi yang dapat menunjang kemajuan industri pariwisata di Indonesia seperti hotel, penginapan, restoran, serta tour and travel sangat dibutuhkan.

Rumah makan atau restoran merupakan suatu bangunan atau tempat yang dikelola secara komersial untuk menyediakan jasa makanan dan minuman serta dikelola secara profesional. Rumah makan itu sendiri dilengkapi dengan peralatan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan dan minuman, serta penjualan makanan dan minuman bagi umum. Sebuah rumah makan tidak hanya berada dalam lingkup hotel, melainkan juga berada di berbagai tempat-tempat tertentu seperti di sekitar rumah sakit, pinggir jalan, wilayah perkantoran, sekolah, kampus, dan lain

sebagainya. Untuk itu rumah makan juga memiliki peran penting dalam meningkatkan kemajuan industry pariwisata.

Secara garis besar restoran atau rumah makan menurut Mary B. Gregoire (2010:11) yaitu, yang mengemukakan berdasar tujuan bahwa restoran dibagi menjadi dua pengertian, yang dibagi menjadi *Onsite foodservice* yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktifitas utama dan biasanya tergolong *non-profit*, sedangkan *commercial foodservice* secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan.

Di Yogyakarta sendiri terdapat restoran yang menawarkan konsep makan di balkon yang tetap memberikan rasa aman dan nyaman bagi tamu yang berkunjung. Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta merupakan restoran yang berlokasi di lantai 1 balkon Plaza Ambarrukmo. Restoran ini menawarkan *open view* yang nyaman serta menyajikan menu *Italian, Western, dan Asian food*. Balcony Kitchen & Pastry memberikan beragam tawaran menu yang sesuai dengan selera tamu dan juga tetap menawarkan menu tradisional tanah air. Balcony Kitchen & Pastry memiliki tempat yang nyaman dan memiliki fasilitas *indoor* serta *outdoor* yang dapat memuat kapasitas 32 orang hingga 90 orang untuk *outdoor*.

Restoran biasanya memiliki berbagai variasi menu yang ditawarkan, mulai dari *appetizer, main course* hingga *dessert*. Menu merupakan sebuah daftar makanan yang berisi berbagai jenis makanan dan minuman beserta dengan harga yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik

pelanggan serta memberi nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. Menurut Rotua (2015:5) menu berasal dari bahasa Prancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu.

Dengan adanya pandemi saat ini, penjualan industri makanan olahan diperkirakan turun hingga 30% seiring daya beli masyarakat yang terpukul oleh pandemi virus corona atau Covid-19. Sementara itu, untuk stok bahan baku saat ini hanya mencukupi untuk produksi hingga semester pertama. Setelah itu, diperlukan impor bahan baku dari beberapa negara yang juga tengah menghadapi pandemi virus corona.

Penjualan sebagai syarat agar terciptanya suatu usaha. Dengan penjualan, maka akan mendapatkan keuntungan. Semakin tinggi penjualan maka keuntungan yang akan didapat akan semakin maksimal. Suatu penjualan akan meningkat dikarenakan semakin besarnya produk yang terjual. Secara tidak langsung akan mempengaruhi tingkat penjualan dan akan mendatangkan dan meningkatkan laba perusahaan dalam melaksanakan kegiatan penjualan dan juga mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan.

Berdasarkan pengamatan dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk menjadikan perbedaan tingkat penjualan pada menu *main course* sebagai topik dalam penyusunan proposal peneliti dengan judul “PERBEDAAN TINGKAT PENJUALAN MENU *MAIN COURSE*

PADA MASA SEBELUM DAN SAAT PANDEMI COVID-19 DI RESTORAN BALCONY KITCHEN & PASTRY YOGYAKARTA.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikembangkan dalam uraian di atas, peneliti merumuskan masalah yang akan dibahas adalah :

1. Bagaimana tingkat penjualan menu *main course* (*Balcony Fried Rice, Grilled Salmon, and Pan Seared Salmon*) pada masa sebelum dan saat pandemi Covid-19 di Restoran Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta?
2. Apakah ada perbedaan terhadap tingkat penjualan menu *main course* (*Balcony Fried Rice, Grilled Salmon, and Pan Seared Salmon*) pada masa sebelum dan saat pandemi covid-19 di restoran Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta?

C. Tujuan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian yang ingin disampaikan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana tingkat penjualan menu *main course* (*Balcony Fried Rice, Grilled Salmon, and Pan Seared Salmon*) pada masa sebelum dan saat pandemi Covid-19 di Restoran Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta.

2. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan terhadap tingkat penjualan menu *main course* (*Balcony Fried Rice, Grilled Salmon, and Pan Seared Salmon*) pada masa sebelum dan saat pandemi covid-19 di restoran Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta.

D. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi di atas, maka masalah yang akan dibahas pada penelitian ini dibatasi oleh tingkat penjualan *pack* menu *main course* (*Balcony Fried Rice, Grilled Salmon, and Pan Seared Salmon*) selama empat bulan sebelum adanya pandemi Covid-19 dan empat bulan saat adanya pandemi Covid-19 di restoran Balcony Kitchen & Pastry Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Restoran Balcony Kitchen and Pastry

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi perusahaan untuk tetap mempertahankan tingkat penjualan perusahaan khususnys pada masa pandemi.

2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber baru bagi peneliti selanjutnya dalam mengembangkan tingkat penjualan pada menu *maincourse* di sebuah restoran.

3. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti mengenai perbedaan tingkat penjualan di sebuah restoran pada masa pandemi covid-19. Peneliti dapat belajar dan berlatih dalam melakukan penelitian, terutama yang terkait dengan berfikir analitis dan menyusun karya ilmiah.

4. Masyarakat umum

Hasil penelitian ini dapat menjadi sumbangan pikiran bagi para pembaca, khususnya masyarakat luas pada umumnya mengenai perbedaan tingkat penjualan pada menu *main course* Balcony Kitchen & Pastry di masa pandemi covid-19.