

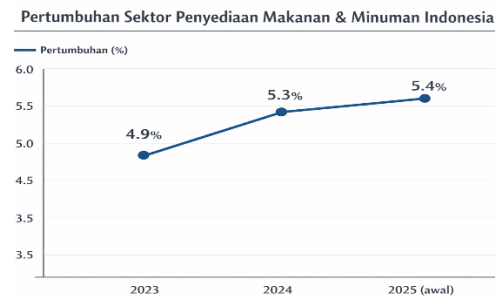
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri penyediaan makanan dan minuman di Indonesia menunjukkan perkembangan yang konsisten dalam beberapa tahun terakhir. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, sektor penyediaan makanan dan minuman tumbuh sebesar 5,3% pada tahun 2024 dan tetap berada pada tren positif hingga awal tahun 2025, terutama di wilayah perkotaan dengan aktivitas ekonomi tinggi seperti Surabaya (Badan Pusat Statistik, 2025). Pertumbuhan ini mencerminkan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan konsumsi yang praktis, efisien, dan sesuai dengan dinamika gaya hidup modern. Perubahan pola hidup masyarakat perkotaan yang serba cepat menyebabkan meningkatnya ketergantungan terhadap layanan makanan siap saji dan jasa catering sebagai solusi pemenuhan kebutuhan konsumsi harian maupun kegiatan khusus.

Perkembangan tersebut juga menunjukkan bahwa industri catering tidak lagi sekadar berfungsi sebagai penyedia makanan dalam acara besar, melainkan telah menjadi bagian dari sistem konsumsi rutin masyarakat. Layanan catering kini digunakan untuk kebutuhan perkantoran, sekolah, rumah sakit, hingga konsumsi pribadi berbasis langganan. Hal ini memperlihatkan bahwa usaha catering memiliki peluang pasar yang luas, namun di sisi lain menghadapi tingkat persaingan yang semakin ketat. Persaingan tersebut menuntut pelaku usaha untuk terus berinovasi agar mampu mempertahankan pelanggan dan memperluas pangsa pasar (Duratulhikmah & Wijaya, 2024).



Gambar 1. 1Pertumbuhan Sektor Penyedia Makanan dan Minuman
Di Indonesia

Di tengah pertumbuhan industri tersebut, terjadi perubahan preferensi konsumen yang semakin mengarah pada pola konsumsi sehat. Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi seimbang dan pencegahan penyakit degeneratif mengalami peningkatan signifikan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia melaporkan bahwa lebih dari 70% masyarakat Indonesia masih belum memenuhi konsumsi gizi seimbang sesuai pedoman yang dianjurkan, sehingga pemerintah mendorong peningkatan konsumsi protein nabati sebagai alternatif protein hewani (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2024). Rekomendasi ini tidak hanya bertujuan meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat, tetapi juga mendukung sistem pangan yang lebih berkelanjutan.

Protein nabati seperti tempe, tahu, kacang-kacangan, serta berbagai olahan sayuran memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Selain itu, protein nabati umumnya mengandung serat tinggi dan lemak jenuh yang lebih rendah dibandingkan protein hewani, sehingga lebih aman untuk dikonsumsi dalam jangka panjang (Ilfada *et al.*, 2024). Keunggulan tersebut menjadikan protein nabati sebagai alternatif yang semakin diminati oleh konsumen yang sadar kesehatan.

Masyarakat mulai menyadari pentingnya pola makan sehat

dan konsumsi makanan bergizi sebagai bagian dari gaya hidup sehat. Salah satu sumber gizi yang mulai banyak diminati adalah protein nabati seperti tempe, tahu, kacang-kacangan, dan olahan berbasis tanaman lainnya. Protein nabati dianggap lebih sehat karena memiliki kandungan lemak yang lebih rendah serta kaya akan serat dan nutrisi yang baik bagi tubuh. Selain itu, meningkatnya tren *healthy food* dan *plant-based food* juga mendorong masyarakat untuk mulai mengonsumsi makanan berbasis nabati sebagai alternatif menu sehari-hari (BPS, 2024).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), rata-rata konsumsi protein masyarakat Indonesia pada Maret 2024 mencapai 61,70 gram per kapita per hari dan telah memenuhi standar Angka Kecukupan Gizi nasional sebesar 57 gram per hari. Hal tersebut menunjukkan bahwa kebutuhan masyarakat terhadap sumber protein terus meningkat, baik protein hewani maupun protein nabati. Di sisi lain, tempe dan tahu menjadi salah satu sumber protein nabati yang banyak dipilih masyarakat Indonesia karena mudah diperoleh dan memiliki harga yang relatif lebih ekonomis dibandingkan sumber protein hewani (BPS, 2024).

Selain faktor kesehatan, protein nabati juga mulai dipilih karena pertimbangan ekonomi. Harga bahan pangan hewani yang cenderung meningkat membuat sebagian masyarakat mencari alternatif sumber protein yang lebih terjangkau. Tempe dan tahu menjadi pilihan populer karena memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan harga yang relatif murah. Kondisi tersebut membuka peluang bagi usaha kuliner, termasuk usaha catering, untuk mengembangkan inovasi menu berbasis protein nabati sebagai alternatif makanan sehat dan ekonomis bagi konsumen (BPS, 2024).

Masyarakat mulai tertarik mengonsumsi makanan berbasis nabati karena dianggap lebih sehat, rendah lemak, dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Namun, meskipun minat

terhadap makanan sehat semakin meningkat, usaha catering yang secara khusus menawarkan inovasi menu berbasis protein nabati masih relatif terbatas dibandingkan catering konvensional yang dominan menggunakan bahan pangan hewani. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peluang pengembangan menu berbasis protein nabati pada usaha catering masih sangat terbuka (Rizkyanto & Ulfah, 2025).

Berdasarkan penelitian mengenai penerimaan konsumen terhadap *plant-based food* di Indonesia, minat masyarakat terhadap makanan berbasis protein nabati terus mengalami peningkatan seiring meningkatnya kesadaran kesehatan dan pola hidup sehat. Akan tetapi, tantangan utama yang masih dihadapi adalah keterbatasan variasi produk, cita rasa, tekstur, dan minimnya usaha kuliner yang secara konsisten menghadirkan menu berbasis nabati sebagai produk utama. Hal tersebut menyebabkan konsumen masih memiliki pilihan yang terbatas dalam mendapatkan layanan catering berbasis protein nabati (Rizkyanto & Ulfah, 2025).

sebagian besar usaha catering masih berfokus pada menu umum dan menu berbahan dasar hewani karena dianggap lebih familiar di kalangan konsumen. Padahal, protein nabati seperti tempe, tahu, kacang-kacangan, dan olahan *plant-based* memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi menu yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Kondisi ini menjadi peluang bagi usaha catering untuk menciptakan diferensiasi produk melalui inovasi menu berbasis protein nabati guna meningkatkan daya saing usaha di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat (Ilfada et al., 2024).

Persaingan dalam usaha kuliner terutama catering yang semakin ketat menyebabkan pelaku usaha catering harus memiliki strategi yang mampu membedakan produknya dari kompetitor. Konsumen saat ini tidak hanya mempertimbangkan rasa makanan,

tetapi juga tertarik pada menu yang unik, sehat, dan mengikuti tren konsumsi masyarakat. Oleh karena itu, usaha catering dituntut untuk terus menghadirkan variasi dan pengembangan menu agar mampu menarik minat konsumen. (Lambe & Halik, 2024).

Dalam usaha catering, inovasi menu berbasis protein nabati dapat menjadi salah satu bentuk strategi diferensiasi produk. Penggunaan bahan seperti tempe, tahu, dan olahan nabati lainnya dapat dikembangkan menjadi menu yang lebih modern dan menarik, seperti nugget nabati, burger tempe, atau rice bowl berbasis protein nabati. Inovasi tersebut tidak hanya mengikuti tren healthy food yang sedang berkembang, tetapi juga dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing usaha catering di pasar kuliner yang semakin kompetitif (Tapahing & Lukman, 2024).

Dalam sebuah penelitian Lambe dan Halik (2024) menjelaskan bahwa inovasi produk pada usaha kuliner memiliki pengaruh positif terhadap peningkatan daya saing usaha. Inovasi menu mampu menciptakan nilai tambah produk, meningkatkan ketertarikan konsumen, serta memperkuat posisi usaha di tengah persaingan industri makanan dan minuman. Selain itu, konsumen cenderung lebih tertarik pada produk makanan yang memiliki konsep berbeda dan memberikan pengalaman baru dalam konsumsi makanan (Lambe & Halik, 2024).

Catering Pawon Ibu di Surabaya merupakan salah satu usaha catering lokal yang menghadapi tantangan dalam mempertahankan peningkatan daya saing dan mengembangkan bisnis. Upaya penerapan inovasi menu berbasis protein nabati menjadi strategi yang mulai dikembangkan untuk meningkatkan variasi menu dan daya tarik produk. Namun demikian, belum terdapat kajian empiris yang mendalam mengenai bagaimana inovasi tersebut berperan dalam meningkatkan peningkatan daya saing dan mendorong peningkatan daya saing usaha tersebut.

Catering Pawon Ibu Surabaya sebagai usaha penyedia makanan rumahan menghadapi tantangan dalam menjaga pertumbuhan bisnis di tengah perubahan preferensi konsumen. Meskipun permintaan catering untuk acara dan konsumsi harian tetap ada, pola pemesanan cenderung fluktuatif dan belum menunjukkan peningkatan yang signifikan secara konsisten. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan daya saing belum sepenuhnya optimal.

Dari sisi produk, menu yang ditawarkan masih didominasi oleh olahan berbasis protein hewani seperti ayam, daging, dan telur. Sementara itu, tren konsumsi sehat di kalangan masyarakat perkotaan Surabaya menunjukkan peningkatan minat terhadap makanan rendah lemak, tinggi serat, dan berbasis nabati. Namun, inovasi menu berbasis protein nabati di Catering Pawon Ibu belum menjadi produk unggulan dan belum diposisikan sebagai diferensiasi utama usaha (Sari *et al.*, 2022).

Permasalahan lainnya terletak pada persepsi pelanggan terhadap menu nabati. Sebagian konsumen masih menganggap menu berbasis nabati kurang mengenyangkan atau kurang menarik dibandingkan menu hewani. Jika inovasi tidak dikembangkan secara optimal dari segi cita rasa, tampilan, dan variasi, maka menu tersebut berpotensi kurang diminati dan tidak memberikan peningkatan daya saing pada catering tersebut.

Urgensi pengembangan menu berbasis protein nabati semakin meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi makanan yang lebih sehat, ekonomis, dan berkelanjutan. Dalam beberapa tahun terakhir, masyarakat juga mulai memberikan saran agar penyedia makanan, termasuk usaha catering, menghadirkan inovasi menu yang tidak hanya berbasis protein hewani tetapi juga memanfaatkan sumber protein nabati seperti tahu dan tempe. Oleh karena itu, pemanfaatan

protein nabati sebagai bahan dasar inovasi menu menjadi salah satu strategi yang relevan dalam menjawab kebutuhan konsumen sekaligus mendukung perkembangan usaha kuliner yang lebih inovatif dan berkelanjutan (Sari *et al.*, 2022).

Dari perspektif akademik, penelitian ini penting karena mengintegrasikan kajian inovasi pangan, peningkatan daya saing, dan pertumbuhan usaha dalam satu kerangka analisis yang komprehensif. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti menggali pengalaman dan persepsi pelaku usaha serta pelanggan terhadap inovasi menu berbasis protein nabati. Melalui pendekatan ini, penelitian diharapkan mampu memberikan pemahaman mendalam mengenai proses inovasi, faktor pendukung dan penghambat, serta dampaknya terhadap peningkatan daya saing. (Nelfitri *et al.*, 2020).

Research gap menjadi semakin jelas ketika melihat bahwa belum terdapat penelitian yang secara komprehensif mengintegrasikan dua aspek utama, yaitu inovasi menu berbasis protein nabati dan peningkatan daya saing dalam satu kerangka analisis pada usaha catering lokal. Penelitian sebelumnya cenderung memisahkan ketiga aspek tersebut dalam kajian yang berbeda-beda. Padahal, dalam praktik bisnis, ketiganya saling berkaitan dan membentuk siklus keberlanjutan usaha. Keterpisahan kajian ini menunjukkan perlunya penelitian yang mampu menghubungkan ketiga variabel tersebut secara terintegrasi dalam konteks nyata usaha catering.

Berdasarkan berbagai fenomena yang terjadi pada industri kuliner, usaha catering saat ini menghadapi persaingan yang semakin ketat. Banyaknya usaha catering yang bermunculan membuat pelaku usaha harus memiliki strategi yang mampu membedakan produknya dari kompetitor. Konsumen juga mulai mengalami perubahan dalam memilih makanan, dimana mereka tidak hanya memperhatikan rasa

dan harga, tetapi juga mempertimbangkan variasi menu, kandungan gizi, serta konsep makanan yang lebih sehat. Oleh karena itu, inovasi menu menjadi salah satu langkah penting yang perlu dilakukan usaha catering untuk menarik minat konsumen dan meningkatkan daya saing usaha di tengah peningkatan daya saing kuliner yang terus meningkat (Lambe & Halik, 2024).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagaimana peran inovasi menu berbasis protein nabati dalam meningkatkan daya saing pada Catering Pawon Ibu di Surabaya?
2. Bagaimana upaya catering pawon ibu dalam mempertahankan dan mengembangkan inovasi menu berbasis protein nabati agar tetap mampu bersaing di industri kuliner?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi inovasi menu berbasis protein nabati yang diterapkan di Catering Pawon Ibu di Surabaya dalam meningkatkan daya saing usaha. Analisis dilakukan berdasarkan lima karakteristik teori difusi inovasi Everett M. Rogers, yaitu *Relative Advantage*, *Compatibility*, *Complexity*, *Trialability*, dan *Observability*, sehingga dapat memberikan gambaran mengenai penerapan inovasi menu berbasis protein nabati sebagai strategi untuk memperkuat daya saing usaha Catering Pawon Ibu di Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diantisipasi penulis dari penelitian ini meliputi dimensi praktis dan teoritis. Penjelasan lebih mendalam tentang kedua aspek manfaat tersebut akan dibahas secara bertahap sebagaimana diuraikan di bawah ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari hasil penelitian berguna untuk pengembangan ilmu pengetahuan yang sesuai dengan bidang penelitian. Adapun manfaat teoritis dalam penelitian ini meliputi:

1. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian manajemen bisnis kuliner terkait inovasi menu berbasis protein nabati dan peningkatan daya saing.
2. Memperkaya literatur akademik mengenai hubungan inovasi produk, peningkatan daya saing, dan peningkatan daya saing dalam konteks UMKM catering.
3. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji inovasi menu

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis mengacu pada keuntungan yang dapat segera diimplementasikan untuk kepentingan praktis. Adapun manfaat praktis yang diperoleh dari penelitian ini mencakup, di antaranya:

1. Bagi Catering Pawon Ibu, memberikan rekomendasi strategis dalam pengembangan inovasi menu berbasis protein nabati.
2. Bagi pelaku usaha catering, menjadi bahan pertimbangan dalam merancang inovasi menu sehat untuk meningkatkan daya saing usaha.
3. Bagi konsumen, memberikan informasi mengenai alternatif menu berbasis protein nabati yang bernilai gizi.
4. Bagi akademisi, menjadi referensi dalam penelitian terkait inovasi menu dan peningkatan daya saing pada industri jasa makanan.