

**ANALISIS STRATEGI INOVASI MENU BERBASIS PROTEIN NABATI DALAM
MENINGKATKAN DAYA SAING (STUDI KASUS PADA CATERING PAWON IBU
DI SURABAYA)**



Oleh:

Alvirel Bayu Rendiansya
NPM. 22014010038

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR SURABAYA
2026**

**ANALISIS STRATEGI INOVASI MENU BERBASIS PROTEIN NABATI DALAM
MENINGKATKAN DAYA SAING (STUDI KASUS PADA CATERING
PAWON IBU DI SURABAYA)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Kewirausahaan
Program Studi Kewirausahaan**



Diajukan Oleh:

**Alvirel Bayu Rendiansya
NPM. 22014010038/FEB/EK**

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA
TIMUR SURABAYA**

2026

SKRIPSI

**ANALISI STRATEGI INOVASI MENU BERBASIS PROTEIN NABATI DALAM
MENINGKATKAN DAYA SAING (STUDI KASUS PADA CATERING
PAWON IBU DI SURABAYA)**

Disusun Oleh:

ALVIREL BAYU RENDIANSYA
22014010038 / FEB / EK

Telah dipertahankan dan diterima oleh tim penguji dan skripsi
Program Studi Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Pada Tanggal : 6 Juli 2026

PEMBIMBING

Arief Budiman, S.AB., M.AB., CMA
NIP. 21119921008354

TIM PENGUJI

Devinta Nur Arumsari, S.E., M.E.
NIP. 21219920410357

Egan Evanzha Yudha Amriel, S.Mn., MM
NIP. 198904302025211071

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa timur

Dr. Dra. Ec. Tri Kartika Pertiwi, M.Si., CRP
NIP. 196304201991032001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alvirel Bayu Rendiansya

NPM : 22014010038

Program : Sarjana (SI)

Program Studi : Kewirausahaan

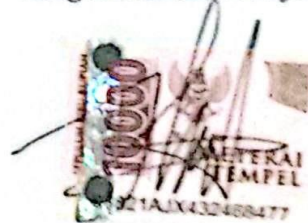
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Skripsi ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu Lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/Lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar Pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada skripsi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga untuk di pergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 6 Juli 2026
Yang Membuat Pernyataan



Alvirel Bayu Rendiansya
22014010038

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT yang telah menganugerahkan segala karunia dan rahmat-Nya pada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana (S1) di Program Studi Kewirausahaan UPN Veteran Jawa Timur. Ucapan terima kasih juga penulis haturkan kepada seluruh pihak yang mendukung penulis dalam penyusunan skripsi ini, di antaranya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Akhmad Fauzi, MMT., IPU selaku Rektor Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Dra. Ec. Tri Kartika Pertiwi, M.Si. CRP selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hesty Prima Rini, SE, MM selaku koordinator Program Studi Kewirausahaan UPN “Veteran” Jawa Timur.
4. Bapak. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta memberikan waktu untuk membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.
5. Dosen-dosen Program Studi Kewirausahaan UPN Veteran Jawa Timur atas ilmu yang diberikan selama empat tahun ini.
6. Seluruh keluarga penulis yang senantiasa memberikan semangat, doa, dan dukungan setiap saat.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun bagi penelitian ini sangat penulis harapkan guna perbaikan penelitian ini di masa mendatang.

Surabaya, 06 Juli 2026

Alvirel Bayu Rendiansya

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	9
1.4.2 Manfaat Praktis	9
BAB II	10
2.1 Penelitian Terdahulu	10
2.2 Landasan Teori.....	12
2.2.1 Konsep Inovasi Menu Berbasis Protein Nabati.....	12
2.2.2 Daya Saing Usaha	16
2.2.3 Konsep Menu Sehat	18
2.3 Teori Difusi Inovasi Everett M. Rogers.....	21
2.3.1 <i>Relative Advantage</i> (Keunggulan Relatif)	22
2.3.2 <i>Compatibility</i> (Kesesuaian).....	22
2.3.3 <i>Complexity</i> (Kompleksitas)	23
2.3.4 <i>Trialability</i> (Kemungkinan Dicoba).....	23
2.3.5 <i>Observability</i> (Kemudahan Diamati)	23
2.4 Teori Keunggulan Bersaing Michael Porter	24
2.5 Kerangka Berpikir.....	25
BAB III.....	28
3.1 Pendekatan Penelitian	28
3.2 Definisi Konseptual	31
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	33
3.4 Objek Penelitian.....	33
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	34

3.6 Analisis Data	36
3.7 Uji Keabsahan Data	38
BAB IV	41
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	41
4.1.1 Deskripsi Catering Pawon Ibu.....	41
4.1.2 Struktur Organisasi Catering Pawon Ibu.....	42
4.1.3 Produk dan Layanan Catering Pawon Ibu.....	43
4.2 Hasil Dan Pembahasan Berdasarkan Teori Everett M. Rogers.....	44
4.2.1 Profil Informan.....	44
4.2.2 <i>Relative Advantage</i> (Keunggulan Relatif).....	46
4.2.3 <i>Compatibility</i> (Kesesuaian).....	48
4.2.4 <i>Complexity</i> (Kerumitan).....	50
4.2.5 <i>Trialability</i> (Kemungkinan Dicoba).....	52
4.2.6 <i>Observability</i> (Kemudahan Diamati)	55
4.3 Daya Saing Usaha Catering Pawon Ibu	58
BAB V	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pertumbuhan Sektor Penyedia Makanan dan Minuman	2
Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir	25
Gambar 4. 1 Logo Catering Pawon Ibu	41
Gambar 4. 2 Struktur organisasi catering pawon ibu.....	43
Gambar 4. 3 Nugget Tempe Salah Satu Menu Berbasis Protein Nabati Di.....	44
Gambar 4. 4 Menu Berbasis Protein Nabati Di Catering Pawon Ibu.....	48
Gambar 4. 5 Proses Produksi Menu Berbasis Protein Nabati.....	51
Gambar 4. 6 perbandingan sebelum dan setelah penggunaan inovasi menu berbasis protein nabati dalam meningkatkan daya saing	61

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Tabel Informan	45
Table 4.2 Pernyataan Informan.....	47
Table 4.3 Pernyataan Informan.....	49
Table 4.4 Pernyataan Informan.....	52
Table 4.5 Pernyataan Informan.....	54
Table 4.6 Pernyataan Informan.....	57
Table 4.7 Pernyataan Informan.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan untuk Pemilik (Owner) Catering Pawon Ibu	68
Lampiran 2 Pertanyaan Untuk Karyawan Catering Pawon Ibu	68
Lampiran 3 Pertanyaan untuk Pelanggan Catering Pawon Ibu.....	69
Lampiran 4 Rekaman Suara Wawancara & Dokumentasi Wawancara	70
Lampiran 5 Paket Catering Menu berbasis Protein Nabati.....	70
Lampiran 6 Paket catering dan pengemasan paket catering	71
Lampiran 7 Tabel Profil Informan Catering Pawon Ibu	71

ABSTRAK

ANALISIS STRATEGI INOVASI MENU BERBASIS PROTEIN NABATI DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING (STUDI KASUS PADA CATERING PAWON IBU DI SURABAYA)

Alvirel Bayu Rendiansya
22014010038 / FEB / EK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi inovasi menu berbasis protein nabati yang diterapkan oleh Catering Pawon Ibu Di Surabaya dalam meningkatkan daya saing usaha. Penelitian dilatar belakangi oleh meningkatnya persaingan dalam industri catering serta perubahan preferensi konsumen yang semakin mengutamakan makanan sehat, bergizi, dan berkelanjutan. Inovasi menu berbasis protein nabati dipandang sebagai salah satu strategi diferensiasi produk yang mampu memberikan nilai tambah bagi usaha. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi yang melibatkan pemilik usaha, karyawan, serta pelanggan Catering Pawon Ibu. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldana yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Analisis temuan didasarkan pada teori Difusi Inovasi M. Rogers yang mencakup lima karakteristik inovasi, yaitu relative advantage, compatibility, complexity, Trialability, dan observability.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi menu berbasis protein nabati memberikan keunggulan relatif melalui penyediaan variasi menu yang lebih sehat dan memiliki nilai tambah dibandingkan menu konvensional. Inovasi menu tersebut juga sesuai dengan kebutuhan konsumen yang semakin sadar akan pentingnya pola makan sehat, meskipun masih terdapat tantangan dalam proses produksi dan perubahan persepsi sebagian pelanggan terhadap menu berbasis nabati. Melalui proses uji coba yang berkelanjutan serta evaluasi terhadap respon pelanggan, Catering Pawon Ibu berhasil mengembangkan inovasi yang mudah diamati manfaatnya dalam meningkatkan daya tarik produk, memperkuat diferensiasi usaha, dan meningkatkan daya saing di tengah persaingan industri kuliner.

Kata Kunci: Inovasi Menu, Protein Nabati, Daya Saing, Catering, Difusi Inovasi.