

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Strategi Inovasi Menu Berbasis Protein Nabati dalam Meningkatkan Daya Saing (Studi Kasus pada Catering Pawon Ibu di Surabaya), maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Penerapan strategi inovasi menu berbasis protein nabati di Catering Pawon Ibu telah mencerminkan lima karakteristik dalam Teori Difusi Inovasi Everett M. Rogers, yaitu *relative advantage*, *compatibility*, *complexity*, *trialability*, dan *observability*. Inovasi tersebut memberikan nilai tambah melalui hadirnya variasi menu baru yang lebih beragam, menawarkan pilihan makanan sehat dengan komposisi gizi yang seimbang, sesuai dengan perubahan preferensi konsumen yang semakin memperhatikan aspek kesehatan, telah melalui proses uji coba sebelum dipasarkan, serta menunjukkan hasil yang dapat diamati dari meningkatnya ketertarikan dan tanggapan positif pelanggan terhadap menu yang ditawarkan.
2. Inovasi menu berbasis protein nabati memberikan kontribusi dalam meningkatkan daya saing Catering Pawon Ibu melalui penerapan strategi diferensiasi produk. Pengembangan menu tersebut menciptakan karakteristik yang membedakan usaha dari katering lain, memperkaya alternatif pilihan bagi konsumen, meningkatkan nilai tambah produk, serta memperkuat citra usaha sebagai penyedia layanan katering yang mampu mengikuti perkembangan tren konsumsi makanan sehat.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi konsumen dapat menjadi salah satu strategi untuk mempertahankan sekaligus

meningkatkan daya saing usaha. Oleh karena itu, Catering Pawon Ibu perlu terus mengembangkan variasi menu berbasis protein nabati, menjaga kualitas produk secara konsisten, serta melakukan penyesuaian terhadap perubahan kebutuhan pasar agar keunggulan kompetitif yang dimiliki dapat dipertahankan dan keberlangsungan usaha tetap terjaga di tengah persaingan industri katering.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, Catering Pawon Ibu disarankan untuk terus mengembangkan inovasi menu berbasis protein nabati dengan menambah variasi menu yang sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen. Pengembangan inovasi secara berkelanjutan diharapkan dapat mempertahankan daya tarik produk serta memberikan lebih banyak pilihan bagi pelanggan.

Selain itu, Catering Pawon Ibu juga disarankan untuk meningkatkan kegiatan promosi, khususnya melalui media sosial, agar informasi mengenai menu berbasis protein nabati dapat dikenal oleh masyarakat yang lebih luas. Promosi yang dilakukan secara konsisten dapat membantu meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap produk yang ditawarkan sekaligus memperkuat daya saing usaha.

Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam mengkaji inovasi produk pada usaha kuliner. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan menggunakan objek, teori, atau pendekatan yang berbeda sehingga mampu memberikan hasil penelitian yang lebih beragam dan memperkaya kajian mengenai inovasi dalam bidang usaha kuliner.