

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbariin, A. R. (2025). Pemanfaatan Merek dalam Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Sektor Kuliner: Studi Kasus pada Usaha Indra Catering di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2019). *Tempe: Pangan Fungsional Kaya Antioksidan dan Serat*. Bogor: IPB Press.
- Arianto, M., & Mahmudah, N. (2016). Analisis kepuasan konsumen di Jatiroso Catering Service. *JBMP (Jurnal Bisnis, Manajemen dan Perbankan)*, 1(2), 102–120.
- Badan Pusat Statistik. (2025). Statistik penyediaan makanan dan minuman Indonesia 2025. BPS Republik Indonesia.
- Bianchi, C., & Mortimer, G. (2024). Plant-based food innovation and consumer acceptance: Implications for sustainable food businesses. *Journal of Business Research*, 172, 114–126.
- Budianto, K. A., & Defrizal, D. (2025). Pengaruh inovasi produk dan strategi pemasaran digital terhadap kepuasan pelanggan UMKM kuliner (studi pada Miss Mojito). *Jurnal Manajemen dan Profesional*, 6(2), 85–94.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- David, F. R., & David, F. R. (2024). *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases* (18th ed.). Pearson.
- Duratulhikmah, S. N., & Wijaya, F. (2024). Strategi pengembangan bisnis pada bidang usaha Putu Bagja Catering menggunakan analisis SWOT dan QSPM. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, 10(1), 629–637.
- Firmansyah, S. L., & Darmawan, B. A. (2024). Mengungkap peran kecepatan inovasi dalam meningkatkan daya saing UMK. *Selekta Manajemen: Jurnal Mahasiswa Bisnis dan Manajemen*, 2(6), 113–120.
- Food and Agriculture Organization. (2024). *The State of Food and Agriculture 2024: Innovation in Agrifood Systems*. FAO.

- Hasanah, N., & Fatmawati, F. (2023). Pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan konsumen pada Katering Shobia di Kelurahan Sungai Malang Kecamatan Amuntai Tengah. *Inovatif Jurnal Administrasi Niaga*, 5(2), 41–48.
- Hilali, M. T., Fahmi, M. I. N., Ramadhan, M. J., Zahrah, N. A., Kharomah, S., Sulistyowati, I., & Zubaidah, S. (2025). Inovasi daging dari jantung pisang untuk mendukung katering bagi kaum vegan. *Jurnal Medika*, 4(4), 1470–1476.
- Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan nutrisi protein melalui bahan makanan nabati untuk meningkatkan status gizi masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 140–152.
- Irmawati, L., Nurlenawati, N., & Triadinda, D. (2025). Variasi menu pada PT Ranisa Rembulan Catering sebagai upaya meningkatkan kepuasan pelanggan. *Indonesian Journal of Digital Business*, 5(3), 795–810.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). Pedoman Gizi Seimbang dan Konsumsi Protein Nabati bagi Masyarakat Indonesia.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2024). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson Education.
- Kurniawan, A., & Saputra, D. (2024). Strategi Diferensiasi Produk sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner di Era Digital. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Strategis*, 12(1), 45–58.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2019). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). PT Remaja Rosdakarya.
- Muharam, K. (2025, June). Pengolahan Bakmi Meatless Pada Bakmi Ahoe Dalam Pengembangan Inovasi Kuliner Berbasis Nabati. In *Seminar dan Konfrens APDOVI* (No. 1).
- Patton, M. Q. (2024). *Qualitative Research & Evaluation Methods* (5th ed.). SAGE Publications.
- Putri, N. S. (2025). Strategi inovasi menu makanan sehat dan dampaknya terhadap penciptaan nilai pada industri katering modern. *Jurnal Manajemen Bisnis Kuliner*, 7(1), 45–58.

- Putri, R. A., Yuliana, S., & Wijaya, H. (2022). Pengembangan menu berbasis protein nabati dalam meningkatkan daya tarik konsumen milenial. *Jurnal Pariwisata dan Gastronomi*, 4(1), 88–97.
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. The Free Press.
- Rahman, M., & Islam, S. (2024). Sustainable Food Innovation and Business Competitiveness: Evidence from Plant-Based Product Development. *Sustainability*, 16(4), 2156.
- Rahmawati, L., & Nugroho, A. (2024). Strategi inovasi produk pada usaha kuliner dalam meningkatkan daya saing di industri makanan dan minuman. *Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan*, 6(2), 88–97.
- Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of Innovations* (5th ed.). Free Press.
- Sari, D., & Pratama, R. (2024). Pengaruh inovasi produk dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan pada usaha catering. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Kuliner*, 5(1), 45–56.
- Sari, D. K., Rahayu, A., & Budiarti, L. (2022). Inovasi produk olahan tempe dan tahu sebagai alternatif pangan sehat bagi masyarakat perkotaan. *Jurnal Inovasi Industri Pangan*, 5(2), 112–120.
- Simanjuntak, B. Y., Wahyudi, A., Elly, N., & Okfrianti, Y. (2023). Produk olahan inovatif tempe sebagai alternatif meningkatkan konsumsi dan peluang usaha. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 76–83.
- Suparni, S., Munadi, M., & Supriyadi, N. W. (2024). Pengembangan usaha katering menuju industri mikro berdaya saing tinggi. *Abdi Masya*, 5(2), 69–78.
- Tangkudung, A. G., Sompie, P. L., & Mahdi, U. (2024). Strategi dan Inovasi Model Bisnis Katering dalam Meningkatkan Daya Saing di Era Pasar Digital. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(4), 1144–1153.
- Wibowo, A., & Kusuma, R. (2024). Kapabilitas dinamis dan inovasi berkelanjutan sebagai pendorong daya saing UMKM. *Competitiveness Review Journal*, 12(1), 34–48.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492.

Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods* (6th ed.). SAGE Publications.

Yogaswara, E. D., Sudono, A., & Meilani, S. (2015). Strategi pengembangan usaha pada Gama Catering di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 2(1), 42–51.