

**PERAN INOVASI MENU DALAM PENGEMBANGAN BISNIS
KULINER UMKM STUDI KASUS PADA KEDAI MAKAN
BAROKAH DI MALAYSIA**

SKRIPSI



Oleh:

Anggun Putri Gianti

NIM. 22201021

PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS dr. SOEBANDI

JEMBER

2026

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Peran Inovasi Menu Dalam Pengembangan Bisnis Kuliner UMKM Studi Kasus Pada Kedai Makan Barokah Di Malaysia” telah disetujui dan disahkan sebagai proposal tugas akhir skripsi untuk diajukan dalam ujian sidang.

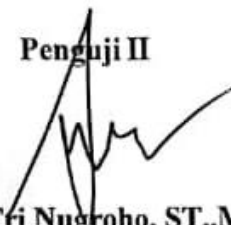
Tim Penguji

Ketua Penguji



Stivanivanti Atmanegara, S.E., M.M.
NIK. 19850511 202111 2 207

Penguji II



Arief Tri Nugroho, ST., Mkom
NIK. 19810220 201309 1 040

Penguji III



Ismatul Hasanah S.E., M.M
NIK. 19921116 202307 2 243

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis,

Universitas dr. Soebandi



Endang Lufcharollailah, S.E., M.M.
NIK. 19681031 201812 2 161

ABSTRAK

Anggun Putri Gianti, 22201021. Peran Inovasi Menu dalam Pengembangan Bisnis Kuliner UMKM Studi Kasus pada Kedai Makan Barokah di Malaysia. Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas dr. Soebandi. 2026. Pembimbing: Ismatul Hasanah, S.E., M.M.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner menghadapi persaingan yang semakin ketat, sehingga inovasi menu menjadi strategi penting untuk mempertahankan daya saing dan mendorong pengembangan bisnis. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bentuk-bentuk inovasi menu yang diterapkan Kedai Makan Barokah, menganalisis dampaknya terhadap pengembangan bisnis, serta menjelaskan mekanisme peran inovasi menu dalam mendorong daya saing dan keberlangsungan usaha. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan strategi studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi non-partisipan, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan model interaktif Miles et al. (2021) melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, member check, dan perpanjangan pengamatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi menu yang diterapkan meliputi variasi rasa, penciptaan menu baru, peningkatan kualitas bahan baku, serta kreativitas penyajian yang disesuaikan dengan selera konsumen. Inovasi menu berperan positif terhadap pengembangan bisnis, tercermin dari peningkatan daya tarik produk, pertumbuhan pelanggan, kepuasan konsumen, dan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: inovasi menu, pengembangan bisnis, UMKM kuliner, daya saing, kepuasan pelanggan, studi kasus