

Faktor keberhasilan bertahan untuk usaha rintisan kuliner olahan ayam dan bebek = The success factor of surviving startup business case study of processed chicken and duck business

Oktavian Budiansyah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20489701&lokasi=lokal>

Abstrak

Perusahaan rintisan merupakan perusahaan yang baru dibentuk dengan tujuan bersaing dalam industri yang kompetitif. Perusahaan rintisan seringkali mengalami kegagalan dalam tahun-tahun awal perkembangannya. Kuliner merupakan salah satu bisnis yang paling sulit untuk dijalankan dengan tingkat kegagalan yang tertinggi diantara perusahaan rintisan. Tingginya persaingan dalam bisnis kuliner di Indonesia membuat para pemilik usaha perlu memiliki strategi khusus agar dapat bersaing dan bertahan hidup dalam persaingan. Penelitian ini bertujuan untuk menjadi referensi bagi pengusaha pemula dibidang kuliner mengenai faktor-faktor kesuksesan dan strateginya. Penelitian ini menggunakan metode AHP, kuesioner, dan wawancara kualitatif pada usaha kuliner di Jabodetabek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan strategi dan kualitas makanan menjadi faktor yang paling berpengaruh terhadap kesuksesan usaha kuliner. Strategi yang paling banyak digunakan dalam usaha kuliner ialah strategi penetrasi pasar dan pengembangan produk.

<hr>

Startups are newly born companies which aim to have a competition in industry. Startup usually fail in their first year. Culinary is one of the most difficult business and suffer some of the highest failure rates among startup. The high competition in the culinary business in Indonesia makes business owners need to have a specific strategy in order to compete and survive in competition. This study aims to become a reference for novice entrepreneurs in the culinary field regarding the factors of success and strategy. This study uses the AHP method, questionnaires, and qualitative interviews on culinary efforts in Jabodetabek. The results of the study show that the owner characters and quality is the most influential factor in culinary business success. The most widely used strategy in culinary endeavors is market penetration and product development strategy.