



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana

Terakreditasi Unggul

SK BAN-PT No. 1598/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/III/2022

Analisis Strategi Bersaing Menu HM10

Skripsi

Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana

Oleh

Kintan Putri Paramastya

6081901008

Bandung

2023



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana

Terakreditasi Unggul

SK BAN-PT No. 1598/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/III/2022

Analisis Strategi Bersaing Menu HM10

Skripsi

Oleh

Kintan Putri Paramastya

6081901008

Pembimbing

Sanerya Hendrawan, Ph.D

Bandung

2023

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Jurusan Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Kintan Putri Paramastya
Nomor Pokok : 6081901008
Judul : Analisis Strategi Bersaing Menu HM10

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Jumat, 14 Juli 2023
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota

Dr. James Rianto Situmorang, Drs., M.M. :

Sekretaris

Sanerya Hendrawan, Ph.D :

Anggota

Timothy Andrianus Philemon, S.T., M.AB. :

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si

DAFTAR PERBAIKAN NASKAH SKRIPSI

Nama : Kintan Putri Paramastya
Nomor Pokok Mahasiswa : 6081901008
Program Studi : Administrasi Bisnis
Pembimbing : Sanerya Hendrawan, Ph.D (19850105) Pembimbing Tunggal
Hari dan tanggal ujian skripsi : Jumat tanggal 14 July 2023
Judul (Bahasa Indonesia) : Analisis Strategi Bersaing Menu HM10
Judul (Bahasa Inggris) : Menu HM10 Competitive Strategy Analysis

1. Perbaiki Judul Skripsi menjadi **(Judul harus ditulis lengkap menggunakan huruf besar kecil/Title Case)**

Judul (Bahasa Indonesia)

Judul (Bahasa Inggris)

2. Perbaiki Umum (meliputi : cara merujuk, daftar pustaka, teknis editing) :

3. Perbaiki di Bab 1

4. Perbaiki di Bab 2

5. Perbaiki di Bab 3

6. Perbaiki di Bab 4 Perbaiki sesuai masukan para penguji

7. Perbaiki di Bab 5

DOKUMEN INI TIDAK PERLU DITANDATANGANI LAGI

Bandung, 14 July 2023

Ketua Program Studi,

kaprodi_iab.fisip@unpar.ac.id

7/14/2023 9:13:26

Shelvi, S.AB., M.M.

Penguji,

james@unpar.ac.id

7/14/2023 23:36:00

Dr. James Rianto Situmorang, Drs., M.M.

Penguji (Pembimbing),

sanerya@unpar.ac.id

7/14/2023 9:00:28

Sanerya Hendrawan, Ph.D

Penguji,

timothy@unpar.ac.id

7/20/2023 16:44:00

Timothy Andrianus Philemon, S.T., M.AB.

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Kintan Putri Paramastya

NPM : 6081901008

Program Studi : Administrasi Bisnis

Judul : Analisis Strategi Bersaing Menu HM10

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. adapun karya atau pendapat pihak lain dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku. Selain itu pengumpulan dan penggunaan data di penilitan ini telah diketahui dan seijin dari pihak yang menjadi sumber data.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 19 Juni 2023



ABSTRAK

Nama : Kintan Putri Paramastya
NPM : 6081901008
Judul : Analisis Strategi Bersaing Menu HM10

Banyak industri yang mengalami kerugian bahkan gulung tikar akibat pandemi COVID-19. Dengan dibatasinya kegiatan di luar rumah, sangat sulit bagi pemilik usaha untuk menjalankan usahanya dan bertahan di industri. Kondisi yang perlahan membaik membuat peluang dalam bisnis makanan dan minuman yang berkembang sehingga memperketat persaingan dalam industri. Menu HM10 merupakan salah satu bisnis yang berdiri pada masa pandemi dan menawarkan pelayanan yang terbatas pesanan *take away*. Setelah keadaan berangsur pulih, Menu HM10 berganti konsep menjadi warung makan, yang mengakibatkan munculnya beberapa kendala. Harga bahan baku naik menyebabkan kenaikan harga produk yang ditawarkan, kurangnya jumlah SDM, jumlah pengunjung yang datang tidak dapat diprediksi, dan belum memiliki strategi bersaing yang tepat.

Hal ini memunculkan pertanyaan mengenai posisi bersaing Menu HM10 dan strategi apa yang sebaiknya diterapkan untuk perusahaan. Dalam penelitian yang dilakukan, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif. Analisis SWOT, *Resource Based View*, *Porter's Five Forces*, PESTEL dan Matriks IE digunakan sebagai teknik analisis data yang akan membantu penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa posisi bersaing Menu HM10 saat ini adalah *market follower*. Berdasarkan hasil dari Analisa SWOT dan Matriks Internal Eksternal, Menu HM10 berada di kuadran IV yang berarti dalam posisi tumbuh dan berkembang. Sehingga penulis menyarankan penerapan strategi diferensiasi, strategi fokus, strategi intensif penetrasi pasar, pengembangan produk dan pengembangan pasar.

Kata kunci: Strategi bersaing, Industri Makanan dan Minuman, Matriks Internal Eksternal, Matriks SWOT, *Resource Based View*, *Porter's Five Forces*

ABSTRACT

Name : Kintan Putri Paramastya
NPM : 6081901008
Title : *Menu HM10 Competitive Strategy Analysis*

Many industries have suffered losses and even gone out of business due to the COVID-19 pandemic. With limited activities outside the home, it is very difficult for business owners to run their business and survive in the industry. Conditions that are slowly improving create opportunities in the growing food and beverage business, thereby tightening competition in the industry. The Menu HM10 is one of the businesses that was established during the pandemic and offers limited service for take away orders. After the situation gradually recovered, the Menu HM10 changed its concept to a food stall, which resulted in several obstacles. Rising material prices lead to increased prices for the products offered, a lack of human resources, an unpredictable number of visitors, and the lack of a proper competitive strategy.

This raises questions about Menu HM10's competitive position and what strategy should be implemented for the company. In the research conducted, the authors used qualitative research methods. SWOT analysis, Resource Based View, Porter's Five Forces, PESTLE, and IE Matrix are used as data analysis techniques that will assist research. Data collection techniques used are observation and interviews.

The results of the study show that Menu HM10's current competitive position is market follower. Based on the results of the SWOT Analysis and the Internal External Matrix, the Menu HM10 is in quadrant IV which means to grow and develop. The authors suggest implementing a differentiation strategy, focus strategy, intensive market penetration strategy, product development and market development.

Keywords: Competitive strategy, Food and Beverage Industry, Internal External Matrix, SWOT Matrix, Resource Based View, Porter's Five Forces

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas Rahmat dan berkat dari Tuhan Yang Maha Esa, karena kemurahan-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Strategi Bersaing Menu HM10” dengan lancar.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik di Universitas Katolik Parahyangan, Bandung. Setelah melalui proses yang panjang dan tidak mudah, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun masih banyak kekurangan dan tidak luput dari kesalahan. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membaca.

Dalam proses penyusunan skripsi, penulis menerima banyak bantuan dari berbagai pihak. Penulis juga mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang berharga yang diharapkan dapat diaplikasikan pada dunia kerja. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang dimaksud, antara lain:

1. Bapak Sanerya Hendrawan, Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan kritik dan saran yang membangun dalam penyusunan skripsi ini sehingga penulis dapat mengerjakan dan menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu.

2. Kedua orang tua penulis, Bimo Ariyotejo dan Asri Putriwanti, yang telah memberi dukungan, motivasi, dukungan, nasehat, semangat yang sangat berarti agar penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.
3. Jeany Ratna Komala selaku *owner* dari Menu HM10 yang telah mengizinkan dan memberikan banyak bantuan dalam pengumpulan data dan observasi.
4. Sahabat-sahabat saya di kampus yang tetap Bersama penulis dari awal perkuliahan hingga lulus. Mentari, Kartika, Elvina, dan Verren yang dengan sabar menghadapi penulis mengenai keluhan kesah skripsi dan hal lainnya selama penulis mengerjakan skripsi. Penulis berharap semoga komunikasi dan hubungan tetap terjaga.
5. Teman-teman Komunitas UKJK di UNPAR yang sudah memberikan, nasehat dan semangat untuk menghibur dan mendukung penulis dalam pengerjaan skripsi.
6. Diri sendiri yang, meskipun tidak mudah, banyak jatuh bangkitnya, tetap dapat menyelesaikan skripsi dengan serius dan semaksimal mungkin.
7. Teman-teman seperjuangan skripsi dengan Pak Sanerya. Teruntuk Arthur dan Febiane, kalian hebat!
8. Seluruh staf pengajar yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan bimbingan yang berharga selama penulis mengikuti studi.

9. Seluruh teman seperjuangan Administrasi Bisnis Angkatan 2019 yang tidak bisa dituliskan satu-persatu namanya.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang terlibat termasuk pembacanya.

Bandung, 18 Juni 2023

Penulis,



Kintan Putri Paramastya

Daftar Isi

ABSTRAK.....	2
<i>ABSTRACT</i>	3
KATA PENGANTAR	4
Daftar Isi	7
Daftar Tabel	9
Daftar Gambar	10
BAB I.....	11
PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Identifikasi Masalah.....	16
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Objek Penelitian.....	16
1.4.1 List Menu	19
1.4.2 Foto Lokasi	19
1.5 Manfaat Penelitian	23
BAB II.....	24
KERANGKA PEMIKIRAN DAN METODOLOGI.....	24
2.1 Pengertian Strategi	24
2.2 Pengertian Manajemen Strategi	25
2.3 Strategi Bersaing.....	26
2.3.1 Strategi Bersaing Generik	26
2.4 Tematisasi Konsep	28
2.6 Model Penelitian	30
2.7 Lingkungan Internal.....	31
2.8 Lingkungan Eksternal	32
2.9 Posisi Bersaing.....	32
2.10 Analisis S.W.O.T	34
2.11 Metodologi Penelitian.....	37
2.10.1 Jenis Penelitian.....	37
2.10.2 Metode Penelitian	37
2.10.3 Teknik Pengumpulan Data.....	37

2.10.4	Teknik Analisis Data.....	39
2.10.4.1	Analisis S.W.O.T	39
2.10.4.2	Resource Based View	40
2.10.4.3	<i>Porter's Five Forces</i>	41
2.10.4.4	Matriks EFE-IFE dan IE	44
2.10.4.5	PESTEL	50
2.10.5	Sumber Data.....	52
BAB III		53
HASIL DAN TEMUAN		53
3.1	Wawancara.....	53
3.2	Observasi.....	53
3.3	Posisi Bersaing.....	54
3.3.1	Analisis Internal	54
3.3.1.1	Resource Based View	54
3.3.1.2	Operasional	57
3.3.1.3	Pemasaran	58
3.3.2	Analisis Eksternal	59
3.3.2.1	Porter's Five Forces	59
3.3.2.2	PESTEL	63
3.3.2.3	Analisa S.W.O.T	65
3.3.2.4	Matrik S.W.O.T	66
3.3.2.5	MATRIKS IFAS EFAS	69
3.3.2.6	Matriks Internal Eksternal.....	70
3.4	Strategi Bersaing Menu HM10	75
BAB IV		78
KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
4.1	Kesimpulan	78
4.2	Saran	81
Daftar Pustaka.....		84
LAMPIRAN.....		86
Lampiran foto.....		86

Daftar Tabel

Tabel 3. 1 Analisa SWOT	65
Tabel 3. 2 Analisis Matriks SWOT.....	66
Tabel 3. 3 Matriks Internal.....	69
Tabel 3. 4 Matriks Eksternal	70
Tabel 3. 5 Matriks Internal Eksternal.....	70
Tabel 3. 6 Tempat Makan Sekitar Hegarmanah.....	62

Daftar Gambar

Gambar 3. 1 Logo Perusahaan	16
Gambar 3. 2 List Menu	19
Gambar 3. 3 Pintu Masuk Menu HM10.....	19
Gambar 3. 4 Tempat Duduk Outdoor	20
Gambar 3. 5 Tempat Duduk Outdoor 2	20
Gambar 3. 6 Tempat Duduk Outdoor 3	21
Gambar 3. 7 Tempat Memesan	21
Gambar 3. 8 Lahan Parkir Mobil	22
Gambar 3. 9 Lahan Parkir Motor	22

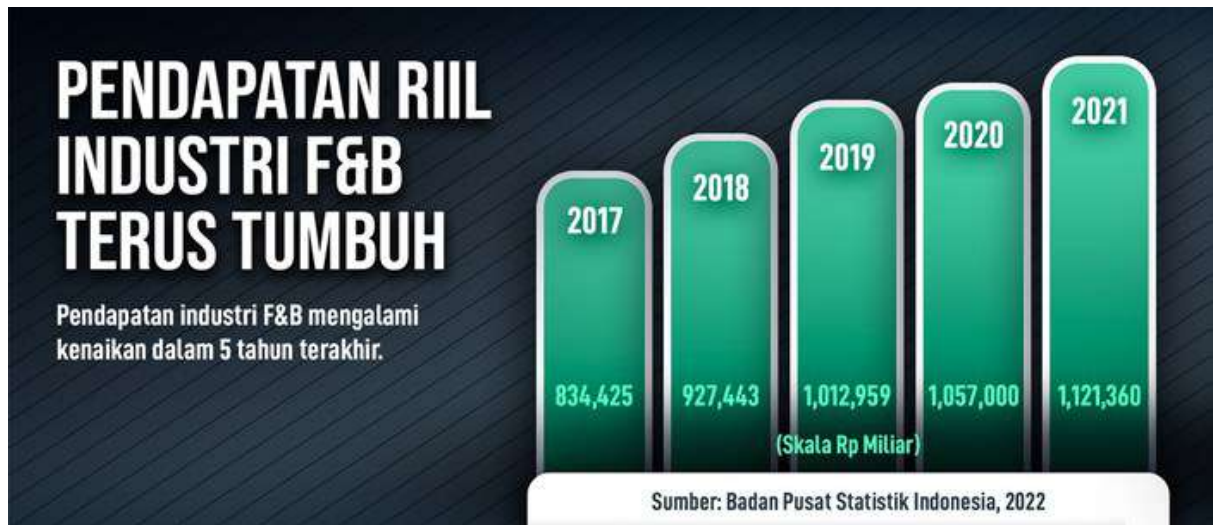
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semenjak kasus pandemi COVID-19, hampir seluruh industri mengalami kerugian yang tidak sedikit, termasuk di dalamnya industri makanan dan minuman. Kebijakan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) yang diterapkan selama pandemi mengakibatkan berbagai bentuk usaha mengalami penurunan pendapatan yang cukup besar. Bisnis makanan dan minuman terhambat karena masyarakat cenderung sangat menjaga kesehatan dan mengurangi pengeluaran. Meskipun sempat mengalami kemunduran, pada tahun 2021 industri makanan dan minuman mengalami peningkatan yang signifikan.

Berdasarkan data dari LandX, industri makanan dan minuman mengalami kenaikan yang melegakan, dilihat dari nilai pertambahan rill yang terus naik, laju pertumbuhan industri makanan dan minuman, dan perkembangan positif di tahun 2022.

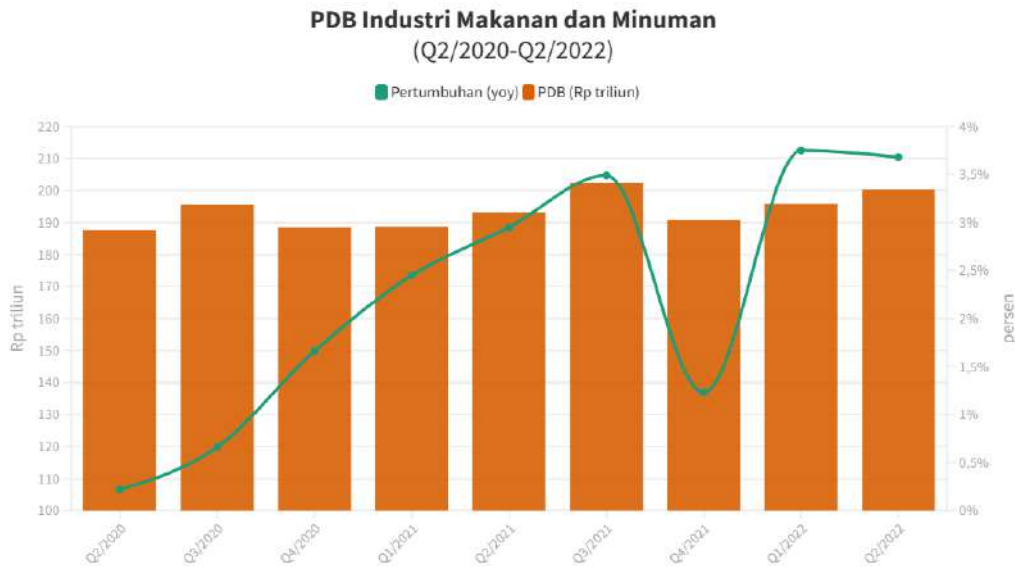


Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Gambar 1. 1 Pendapatan Rill Industri F&B

Dilansir dari Liputan6, GAPMIMI (Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman seluruh Indonesia) memperkirakan peningkatan kinerja industri makanan dan minuman mampu melesat 5 persen hingga 7 persen di tahun 2023. Salah satu perusahaan manufaktur makanan dan minuman terkemuka, PT United Family Food (UNIFAM) juga optimis dengan kondisi perekonomian dan industri Indonesia yang positif di tahun lalu akan berlanjut di 2023. Dapat disimpulkan bahwa saat ini industri makanan dan minuman sedang mengalami peningkatan yang positif.

Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa produk domestik bruto atau PDB atas dasar harga konstan di industri makanan dan minuman sebesar Rp200,26 triliun pada kuartal II/2022. Hal ini membuktikan bahwa industri makanan dan minuman perlahan mengalami peningkatan dan telah pulih dari dampak pandemi Covid-19.



Sumber: Badan Pusat Statistik

Gambar 1. 2 PDB Industri Makanan dan Minuman

Salah satu bisnis yang memiliki peluang pada masa pandemi adalah bisnis kuliner masakan rumahan. Meskipun peluang bisnis ini bukan hal yang baru, dalam dunia bisnis, namun seiring dengan perkembangan zaman, peluang bisnis ini dapat dijalankan dengan modal yang tidak begitu besar. Hal ini menyebabkan persaingan dalam industri makanan dan minuman menjadi semakin ketat.

Dilansir dari artikel Kompas, Direktur Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian (Kemenperin) Putu Juli Ardika memproyeksikan pertumbuhan industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 5-7 persen hingga akhir tahun 2023. Beliau juga mengatakan bahwa sensitivitas harga dalam industri makanan dan minuman sangat besar. Hal

ini menyebabkan pelaku usaha tidak bisa serta merta menaikkan harga produknya jika bahan baku naik.

Menu HM10 merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Di saat banyak usaha yang gulung tikar di masa pandemi, Menu HM10 justru memulai bisnisnya pada saat pandemi. Makanan yang ditawarkan Menu HM10 merupakan makanan rumah yang awalnya dibuat untuk keluarga, namun ketika pandemi keluarga merasa ingin bereksperimen dengan mencoba menawarkan makanannya untuk umum. Pada awalnya karena pandemi, Menu HM10 hanya melayani pesanan *take away*, menyesuaikan dengan kebijakan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) yang berlaku selama pandemi. Lambat laun, karena lokasi yang mendukung yaitu terdapat lahan yang luas, akhirnya Menu HM10 beralih menjadi warung makan tetapi tetap melayani pesan antar atau *take away*.

Setelah berganti konsep menjadi warung makan, Menu HM10 mulai mengalami beberapa kendala. Salah satunya adalah harga makanan terpaksa naik disebabkan oleh harga bahan baku yang naik di pasaran. Perubahan harga yang awalnya sekitar Rp. 20.000 menjadi Rp. 30.000 hingga Rp. 40.000 untuk produk yang ditawarkan. Selain itu, pemasaran yang dilakukan di media sosial Instagram juga belum dikembangkan karena belum ada yang bisa mengurus akun tersebut. Dari segi SDM pun terbilang cukup sedikit karena belum ada penyesuaian semenjak perubahan konsep menjadi warung makan. Jumlah pelanggan yang datang tidak dapat

diprediksi karena dari segi pemasaran pun tidak begitu aktif, sehingga ketika kondisi warung makan sedang ramai pelanggan cenderung akibat rekomendasi dari pelanggan yang sudah sering mengunjungi Menu HM10.

Hal ini menyebabkan kendala yang berkaitan dengan kurangnya SDM, yaitu ketika situasi warung sedang ramai. SDM yang ada kewalahan dalam melayani pelanggan. Terdapat juga lahan yang cukup luas namun belum digunakan karena pemilik khawatir perluasan tempat untuk duduk dan makan akan mengganggu orang tuanya yang masih tinggal di lokasi tersebut. Jumlah pelanggan jika dibandingkan pada saat pandemi dan setelah pandemi tidak begitu jauh tapi lebih banyak dibandingkan saat pandemi. Menu HM10 juga belum memiliki strategi bersaing yang tepat untuk bersaing dengan pesaing terutama yang lokasinya berdekatan dengan Menu HM10 seperti, Zermatt Coffee and Eatery, Kineruku, Syl's Kitchen OBC, dan Kedai Kongkow. Tempat makan tersebut memiliki konsep yang mirip dengan Menu HM10 sehingga dapat dikatakan mereka adalah pesaing Menu HM10 dalam industri makanan dan minuman.

Meskipun mengalami beberapa kendala yang dapat terbilang teknis, Menu HM10 memiliki potensi untuk berkembang ditengah pertumbuhan dan perkembangan yang ada di industri makanan dan minuman saat ini. Dengan strategi bersaing yang tepat, Menu HM10 dapat mempertahankan posisinya dalam pasar serta bersaing di industri makanan dan minuman.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan informasi yang dijabarkan pada latar belakang, peneliti merumuskan masalah Menu Hm10 sebagai berikut:

1. Bagaimana posisi bersaing strategis Menu Hm10 saat ini?
2. Strategi apa yang sesuai dengan kebutuhan Menu Hm10 agar dapat berkembang dan meningkatkan daya saing?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang dijabarkan peneliti, tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah:

1. Mengetahui posisi pasar Menu HM10
2. Merumuskan strategi yang tepat untuk Menu HM10 agar dapat berkembang dan meningkatkan daya saing

1.4 Objek Penelitian



Gambar 3. 1 Logo Perusahaan

Sumber: Menu HM10

Pemilik: Jeany Ratna Komala

Tahun berdiri: 2020

Alamat: Jln. Hegarmanah No. 10 Bandung

Instagram: menuhm10

Telepon: 0857 2271 2920

Jam Operasional: 10:00 – 20:00

Menu HM10 adalah usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Menu HM10 mulai berdiri sejak bulan April tahun 2020, tepatnya ketika masa pandemi dan kebijakan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) masih berlaku. Pada awalnya, Menu HM10 hanya melayani pesanan *take away* karena adanya pembatasan kegiatan yang berlaku selama pandemi. Sekitar bulan Maret tahun 2021, Menu HM10 mulai membuka tempat agar pengunjung dapat makan di tempat.

Saat ini Menu HM10 belum memiliki visi dan misi yang resmi karena masih dalam tahap pengembangan, namun untuk tujuan perusahaan dan target pasar sudah ditetapkan oleh pemilik sejak awal berdirinya Menu HM10. Tujuan perusahaan lebih kepada meningkatkan kemampuan sumber daya manusia yang ada untuk lebih mendapatkan nilai-nilai yang berguna bagi masyarakat.

Tidak seperti tempat makan pada umumnya yang mengikuti tren dan memiliki anak muda sebagai target pasar utama, Menu HM10 justru tidak

menyediakan fasilitas seperti stop kontak dan fasilitas lainnya yang biasa ditemukan di coffee shop atau tempat makan pada zaman ini. Target pasar Menu HM10 adalah lingkungan keluarga, lingkungan teman terutama komunitas serta lingkungan sekitar lokasi. Meskipun beberapa fasilitas yang disediakan Menu HM10 cukup berbeda dengan pesaingnya, terdapat fasilitas lain yang mendukung Menu HM10 untuk menawarkan produk dan jasa selain makanan dan minuman.

Menu HM10 memanfaatkan lahan yang luas untuk menawarkan penyewaan tempat jika pengunjung ingin mengadakan mengadakan acara-acara seperti reuni, pengajian, pernikahan dan lain-lain. Suasana dan tata letak Menu HM10 sangat cocok bagi pengunjung yang menginginkan tempat sejuk, tenang dan tidak ramai atau tempat makan yang nyaman untuk membawa keluarga. Selain menyediakan tempat teduh, bagian rumput di sebelah lahan parkir motor dapat digunakan untuk bermain anak-anak atau tempat berfoto sehingga cocok untuk acara kumpul keluarga.



Gambar 3. 4 Tempat Duduk Outdoor



Gambar 3. 5 Tempat Duduk Outdoor 2



Gambar 3. 6 Tempat Duduk Outdoor 3



Gambar 3. 7 Tempat Memesan



Gambar 3. 8 Lahan Parkir Mobil



Gambar 3. 9 Lahan Parkir Motor

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah dan tujuan penelitian yang telah dirumuskan, peneliti berharap penelitian ini dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi proses pembelajaran serta menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam merumuskan strategi sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan kondisi dalam industri yang bersangkutan.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian dapat membantu perusahaan dalam bersaing dan mengembangkan usahanya agar dapat bertahan di persaingan yang ketat.

3. Bagi Pihak Lain

Hasil penelitian dapat bermanfaat bagi pembaca maupun pihak lain agar dapat menambah wawasan dan ilmu dalam strategi bersaing dalam industri makanan dan minuman serta menjadi referensi dan tambahan informasi bagi yang membutuhkan.