ANALISIS FAKTOR-FAKTOR KEBERHASILAN USAHA KULINER MIE AYAM DI KECAMATAN MENGANTI, KABUPATEN GRESIK

S K R I P S I

UNIVERSITAS
TEKNOLOGI
SURABAYA

Disusun Oleh

MOHAMAD RISAL

A.21.01.012

PROGRAM STUDI S1 - MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS TEKNOLOGI SURABAYA

2026

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi oleh Mohamad Risal, N.I.M: A.21.01.012 dengan judul ANALISIS FAKTOR-FAKTOR KEBERHASILAN USAHA KULINER MIE AYAM DI KECAMATAN MENGANTI, KABUPATEN GRESIK telah memenuhi syarat dan disetujui untuk diajukan ujian/sidang skripsi.

Pembimbing I — Tanggal

Novie Noordiana Rachma Yulia, S.E.,M.M. — 05– 08 – 2026
NIDN : 0703117503

Pembimbing II, — Tanggal

Dra. Wahyu Rochana, M.M., MBA. — 05-08-2026
NIDN : 0704036502

Mengetahui,

Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Teknologi Surabaya

Ketua Program Studi Manajemen

Dra. Wahyu Rochana, M.M., MBA.
NIDN : 0704036502

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi oleh Mohamad Risal, N.I.M: A.21.01.012 dengan judul "ANALISIS FAKTOR-FAKTOR KEBERHASILAN USAHA KULINER MIE AYAM DI KECAMATAN MENGANTI, KABUPATEN GRESIK telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 11 September 2026.

Tim Penguji,

Pembimbing 1,

Ketua,

Novie Noordiana Rachma Yulia, S.E.,M.M.
NIDN : 0703117503

Dra. Wahyu Rochana, M.M,MBA.
NIDN : 0704036502

Pembimbing 2,

Anggota 1,

Dra. Wahyu Rochana, M.M., MBA.
NIDN : 0704036502

Suryati Eko Putro, S.E., M.M.
NIDN : 0720086903

Anggota 2,

Dody Yanuar Suryowibowo, S.E., M.M.
NIDN : 0714018901

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi – Universitas Teknologi Surabaya

Novie Noordiana Rachma Yulia, S.E., M.M.
NIDN : 0703117503

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mohamad Risal

NIDN : A. 21.01.012

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi & Bisnis

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian/makalah saya yang berjudul ANALISIS FAKTOR-FAKTOR KEBERHASILAN USAHA KULINER MIE AYAM DI KECAMATAN MENGANTI, KABUPATEN GRESIK bebas dari plagiarisme dan bukan hasil karya orang lain

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian dari makalah dan karya ilmiah dari hasil-hasil penelitian tersebut terdapat indikasi plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Surabaya

Pada tanggal : 7 September 2026

Yang Membuat Pernyataan

Meterai Rp.10.000

Mohamad Risal

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Faktor-Faktor Keberhasilan Usaha Kuliner Mie Ayam di Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teknologi Surabaya.

Penelitian ini membahas berbagai faktor yang berperan dalam keberhasilan usaha kuliner mie ayam, meliputi kualitas produk, kualitas pelayanan, lokasi usaha, modal usaha, inovasi produk, digital marketing, pengalaman usaha, manajemen keuangan, loyalitas pelanggan, dan kemampuan kewirausahaan. Penelitian dilakukan terhadap tiga usaha mie ayam di Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik, dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan desain studi multikasus. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis memperoleh banyak bantuan, bimbingan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Gunawan Pamudji Widodo, S.Si.,M.Si., Apt. selaku Rektor Universitas Teknologi Surabaya yang telah memberikan dukungan, bantuan, bimbingan dan motivasi selama dalam proses perkuliahan
2. Ibu Novie Noordiana Rachma Yulia, SE., MM., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Teknologi Surabaya sekaligus Pembimbing I, yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Dra. Wahyu Rochana, MM., MBA., selaku Ketua Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Teknologi Surabaya sekaligus Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, dan dukungan selama proses penyusunan skripsi.
4. Bapak/Ibu dosen Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Teknologi Surabaya yang telah memberikan ilmu, pengetahuan, dan pengalaman selama penulis menempuh pendidikan.
5. Seluruh pihak yang telah memberikan izin, informasi, dan bantuan selama proses pengumpulan data penelitian pada objek usaha mie ayam di Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa, dukungan, motivasi, dan bantuan selama penulis menempuh pendidikan hingga menyelesaikan skripsi ini.

7. Seluruh teman dan pihak lainnya yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ilmiah ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, pelaku usaha kuliner, Program Studi S1 Manajemen, serta pihak-pihak yang berkepentingan dalam pengembangan ilmu manajemen dan kewirausahaan.

Surabaya, September 2026

Mohamad Risal

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL i
LEMBAR PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR GAMBAR xiv
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Identifikasi Masalah 7
1.3 Batasan Masalah 7
1.4 Rumusan Masalah 8
1.5 Tujuan Penelitian 8
1.6 Manfaat Penelitian 8
1.6.1 Manfaat Teoritis 8
1.6.2 Manfaat Praktis 8
1.6.3 Manfaat bagi Program Studi 9
1.6.4 Manfaat bagi Peneliti Selanjutnya 9
1.7 Sistematika Penulisan 9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 10
2.1 Landasan Teori 10
2.1.1 Konsep Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah 10
2.1.2 Kriteria UMKM 10
2.1.3 Peranan UMKM 11
2.2 Konsep Keberhasilan Usaha 11
2.2.1 Peningkatan Omzet 11
2.2.2 Pertumbuhan Pelanggan 12
2.2.3 Laba Usaha 12
2.2.4 Keberlanjutan Usaha 12
2.2.5 Kepuasan Pelanggan 12
2.2.6 Kemampuan Bersaing 12
2.3 Resource Based View (RBV) 12
2.3.1 Valuable 13
2.3.2 Rare 13
2.3.3 Inimitable 13
2.3.4 Non-Substitutable 13
2.3.5 Konsep VRIO 13
2.3.6 Penerapan RBV pada Usaha Mie Ayam 13
2.4 Teori Kewirausahaan 14
2.4.1 Kreativitas 14
2.4.2 Inovasi 14
2.4.3 Keberanian Mengambil Risiko 14
2.4.4 Orientasi Peluang 14
2.4.5 Kemampuan Adaptasi 14
2.4.6 Kewirausahaan dan Keberhasilan Usaha 14

2.5 Faktor-Faktor Keberhasilan Usaha Kuliner 15
2.5.1 Kualitas Produk 16
2.5.2 Kualitas Pelayanan 16
2.5.3 Lokasi Usaha 16
2.5.4 Modal Usaha 17
2.5.5 Inovasi Produk 17
2.5.6 Digital Marketing 17
2.5.7 Pengalaman Usaha 18
2.5.8 Manajemen Keuangan 18
2.5.9 Loyalitas Pelanggan 18
2.5.10 Kemampuan Kewirausahaan 19
2.6 Penelitian Terdahulu 19
2.7 Research Gap 20
2.8 Kerangka Berpikir 21
2.9 Proposisi Penelitian 23
BAB III METODE PENELITIAN 24
3.1 Pendekatan Penelitian 24
3.2 Jenis Penelitian 24
3.3 Lokasi Penelitian 24
3.4 Objek Penelitian 25
3.5 Alasan Pemilihan Tiga Usaha Mie Ayam 25
3.6 Kriteria Pemilihan Objek 26
3.7 Fokus Penelitian 26
3.8 Informan Penelitian 27
3.8.1 Tabel Rencana Informan 27
3.9 Teknik Pemilihan Informan 27
3.10 Jenis dan Sumber Data 27
3.10.1 Data Primer 27
3.10.2 Data Sekunder 27
3.11 Teknik Pengumpulan Data 28
3.11.1 Wawancara Mendalam 28
3.11.2 Observasi 28
3.11.3 Dokumentasi 29
3.12 Instrumen Penelitian 29
3.13 Kisi-Kisi Instrumen Wawancara 30
3.14 Teknik Analisis Data 30
3.14.1 Kondensasi Data 30
3.14.2 Coding 30
3.14.3 Penyajian Data 31
3.14.4 Penarikan dan Verifikasi Kesimpulan 31
3.15 Analisis Dalam Kasus 31
3.16 Analisis Lintas Kasus 32
3.17 Kejenuhan Data 32
3.18 Uji Keabsahan Data 32
3.18.1 Kredibilitas 32
3.18.2 Triangulasi Sumber 33
3.18.3 Triangulasi Teknik 33
3.18.4 Member Checking 33
3.18.5 Transferabilitas 33
3.18.6 Dependabilitas 33

3.18.7 Konfirmabilitas 34
3.19 Matriks Triangulasi Data 34
3.20 Etika Penelitian 34
3.21 Tahapan Penelitian 34
3.22 Jadwal Penelitian 34
3.23 Alur Penelitian 35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 36
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian 36
4.1.1 Gambaran Umum Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik 36
4.1.2 Profil Informan Penelitian 37
4.1.3 Karakteristik Masing-Masing Usaha 37
4.2 Hasil Penelitian 38
4.2.1 Hasil Wawancara 38
4.2.2 Hasil Observasi 40
4.2.3 Hasil Dokumentasi 40
4.3 Analisis Tematik Hasil Wawancara 41
4.4 Pembahasan 42
4.4.1 Kualitas Produk sebagai Faktor Keberhasilan Usaha 42
4.4.2 Kualitas Pelayanan dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan 43
4.4.3 Peran Lokasi Usaha terhadap Keberhasilan 43
4.4.4 Modal Usaha sebagai Pendukung Pengembangan 44
4.4.5 Inovasi Produk sebagai Strategi Daya Saing 44
4.4.6 Digital Marketing sebagai Sarana Perluasan Pasar 46
4.4.7 Pengalaman Usaha dalam Menghadapi Persaingan 46
4.4.8 Manajemen Keuangan sebagai Pendukung Keberlanjutan 47
4.4.9 Loyalitas Pelanggan sebagai Aset Strategis 47
4.4.10 Kemampuan Kewirausahaan sebagai Faktor Integratif 40
4.5 Analisis Lintas Kasus Tiga Usaha Mie Ayam 49
4.6 Matriks Integrasi Faktor Keberhasilan 50
4.7 Pembahasan Berdasarkan Teori Resource Based View 50
4.8 Pembahasan Berdasarkan Teori Kewirausahaan 51
4.9 Temuan Utama Penelitian 50
4.10 Keterkaitan Temuan dengan Proposisi Penelitian 51
4.11 Implikasi Hasil Penelitian 52
4.11.1 Implikasi Teoretis 52
4.11.2 Implikasi Praktis bagi Pemilik Usaha 52
4.11.3 Implikasi bagi Pengembangan UMKM 53
4.12 Ringkasan Hasil BAB IV 53
BAB V PENUTUP 55
5.1 Kesimpulan 55
5.1.1 Faktor-Faktor yang Berperan dalam Keberhasilan Usaha Mie Ayam 55
5.1.2 Cara Pemilik Usaha Mengelola Faktor Internal dan Eksternal 57
5.1.3 Persamaan dan Perbedaan Strategi Ketiga Usaha 57
5.2 Implikasi Penelitian 58
5.2.1 Implikasi Teoretis 58
5.2.2 Implikasi Praktis bagi Pemilik Usaha 58
5.2.3 Implikasi bagi Pengembangan UMKM 59
5.3 Keterbatasan Penelitian 59
5.4 Saran 60
5.4.1 Bagi Pemilik Usaha Mie Ayam 60

5.4.2 Bagi Pemerintah dan Lembaga Pembina UMKM 61
5.4.3 Bagi Peneliti Selanjutnya 61
5.5 Penutup 62

DAFTAR PUSTAKA 63

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Teori Utama dan Teori Pendukung Penelitian 19
Tabel 3.1 Fokus Penelitian dan Indikator 26
Tabel 3.2 Rencana Informan Penelitian 27
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Wawancara 30
Tabel 3.4 Matriks Triangulasi Data 33
Tabel 3.5 Tahapan Penelitian 34
Tabel 3.6 Jadwal Penelitian 34
Tabel 4.1 Profil Informan Penelitian 38
Tabel 4.2 Ringkasan Hasil Wawancara 39
Tabel 4.3 Ringkasan Hasil Observasi 40
Tabel 4.4 Matriks Dokumentasi Penelitian 41
Tabel 4.5 Reduksi Data Tema Kualitas Produk 43
Tabel 4.6 Reduksi Data Tema Kualitas Pelayanan 44
Tabel 4.7 Reduksi Data Tema Lokasi Usaha 44
Tabel 4.8 Hubungan Modal dengan Aktivitas Usaha 45
Tabel 4.9 Bentuk Inovasi yang Relevan 46
Tabel 4.10 Peran Digital Marketing 46
Tabel 4.11 Peran Pengalaman Usaha 47
Tabel 4.12 Pengelolaan Keuangan dan Keberlanjutan Usaha 48
Tabel 4.13 Indikator Loyalitas Pelanggan 48
Tabel 4.14 Bentuk Kemampuan Kewirausahaan 49
Tabel 4.15 Analisis Lintas Kasus Tiga Usaha Mie Ayam 50
Tabel 4.16 Matriks Integrasi Faktor Keberhasilan 51
Tabel 4.17 Ringkasan Temuan Penelitian 54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir Analisis Faktor-Faktor Keberhasilan Usaha Kuliner Mie Ayam di Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik 23

Gambar 3.1. Alur Penelitian……..... 35

Gambar 4.1. Rangkuman Hasil Penelitian dan Temuan Penelitian**……**.....54