



**ANALISIS PENINGKATAN NILAI TAMBAH  
EKOSISTEM STARTUP EKONOMI KREATIF  
SUB SEKTOR KULINER  
(STUDI KASUS PEMENANG 1 *FOOD STARTUP  
INDONESIA 2020*)**

**TESIS**

**RIAN UBADILLAH**

**55119110083**

**PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MERCU BUANA**

**2022**



**ANALISIS PENINGKATAN NILAI TAMBAH  
EKOSISTEM STARTUP EKONOMI KREATIF  
SUB SEKTOR KULINER  
(STUDI KASUS PEMENANG 1 *FOOD STARTUP  
INDONESIA 2020*)**

**TESIS**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan  
Program Studi Magister Manajemen**

**OLEH**

**RIAN UBAIDILLAH**

**55119110083**

**PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS MERCU BUANA**

**2022**

## **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the Increasing Added Value of the Culinary Sub-Sector Creative Economy Startup Ecosystem (Case Study of Winner 1 Food Startup Indonesia 2020). observations on one of the programs or activities organized by the Ministry of Tourism and Creative Economy through the Deputy for Industry and Investment, namely Food Startup Indonesia and one of the winners from the Food Startup Indonesia program. The research method is qualitative using an exploratory descriptive approach. This study was made to analyze and comprehensively describe a situation and phenomenon related to increasing the added value of the culinary sub-sector creative economy ecosystem and compiled into a strategic plan. Food Startup Indonesia improves the creative economy ecosystem of the culinary sub-sector that is conducive, increases the capacity of actors, expands networks, opens access and financial support as well as intermediation and investment opportunities for creative economy actors. From the AHP, criteria can be obtained that can increase the added value of the creative economy ecosystem of the culinary sub-sector, namely, key people, attractiveness, financial performance, and also the application of CHSE. The most important criteria are financing and the essential sub-criteria including innovation, risk mitigation, financial performance, and health. Furthermore, the first winner of FSI 2020, Kato Dehydrated Food, gets an added value increase by opening up access to financing and marketing to participate in Dubai Expo 2022.*

*Keywords: Added Value, Creative Economy, Culinary, Food Startup Indonesia, Improvement.*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Peningkatan Nilai Tambah Ekosistem Startup Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner (Studi Kasus Pemenang 1 Food Startup Indonesia 2020). pengamatan pada salah satu program atau kegiatan yang diselenggarakan oleh Kemenparekraf/ Baparekraf melalui Kedeputusan Bidang Industri dan Investasi yaitu Food Startup Indonesia serta salah satu pemenang dari program Food Startup Indonesia. Metode penelitian yaitu kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif eksploratif. Penelitian ini dibuat untuk menganalisis serta menggambarkan secara komprehensif suatu keadaan dan fenomena terkait dengan peningkatan nilai tambah ekosistem ekonomi kreatif sub sektor kuliner dan disusun menjadi rencana strategis. Food Startup Indonesia meningkatkan ekosistem ekonomi kreatif sub sektor kuliner yang kondusif, meningkatkan kapasitas pelaku, memperluas jejaring, membuka akses dan dukungan pembiayaan serta terjadinya intermediasi dan peluang investasi kepada pelaku ekonomi kreatif. Dari AHP didapatkan kriteria-kriteria yang dapat meningkatkan nilai tambah dari ekosistem ekonomi kreatif sub sektor kuliner yaitu, orang kunci, daya tarik, kinerja keuangan, dan juga penerapan CHSE. Dengan kriteria terpenting adalah keuangan, dan dengan sub kriteria terpenting di antaranya inovasi, mitigasi risiko, kinerja keuangan, dan kesehatan. Dan untuk pemenang 1 FSI 2020 Kato Dehydrated Food mendapatkan peningkatan nilai tambah pada terbukanya akses pembiayaan dan juga pemasaran sampai dengan dapat mengikuti Dubai Expo 2022.

Kata Kunci: Ekonomi Kreatif, Food Startup Indonesia, Kuliner, Nilai Tambah, Peningkatan.

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Peningkatan Nilai Tambah Ekosistem Startup  
Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner (Studi Kasus Pemenang 1  
*Food Startup Indonesia 2020*)

Nama : Rian Ubaidillah

NIM : 55119110083

Program Studi : Magister Manajemen

Tanggal : 18 Agustus 2022

Mengesahkan,  
Pembimbing



(Dr. Sugeng Santoso, MT)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi Magister Manajemen



(Dr. Erna Sofriana Imaningsih, S.E., M.Si)



(Dr. Lenny Christina Nawangsari, M.M.)

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sesuai pernyataan dalam Tesis ini:

Judul : Analisis Peningkatan Nilai Tambah Ekosistem *Startup* Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner (Studi Kasus Pemenang 1 *Food Startup Indonesia* 2020)

Bentuk Tesis : Penelitian

Nama : Rian Ubaidillah

NIM : 55119110083

Program Studi : Magister Manajemen

Tanggal : 18 Agustus 2022

Merupakan hasil penelitian dan merupakan karya saya sendiri dengan bimbingan Dosen Pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Program Studi Magister Manajemen Program Pascasarjana Universitas Mercu Buana.

Tesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data, dan hasil pengolahan data yang disajikan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 18 Agustus 2022



Rian Ubaidillah

## PERNYATAAN *SIMILARITY CHECK*

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa karya ilmiah yang ditulis oleh

Nama : RIAN UBAIDILLAH  
NIM : 55119110083  
Program Studi : MAGISTER MANAJEMEN

dengan judul

*“ANALISIS PENINGKATAN NILAI TAMBAH EKOSISTEM STARTUP EKONOMI KREATIF SUB SEKTOR KULINER*

*(STUDI KASUS PEMENANG 1 FOOD STARTUP INDONESIA 2020)”*,

telah dilakukan pengecekan *similarity* dengan sistem Turnitin pada tanggal 25/07/2022, didapatkan nilai persentase sebesar 28 %.

Jakarta, 25 Juli 2020  
Administrator Turnitin



Arie Pangudi, A.Md

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur ke hadirat Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunia yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan tesis yang berjudul “Analisis Peningkatan Nilai Tambah Ekosistem *Startup* Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner (Studi Kasus Pemenang 1 *Food Startup Indonesia* 2020)”.

Penyusunan tesis ini dimaksudkan untuk menjadi salah satu syarat menyelesaikan Pasca Sarjana (S2) Program Studi Magister Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian maupun selama penulisan. Oleh karena itu dengan rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga kepada :

1. Dr. Harwikarya, MT, selaku Rektor Universitas Mercu Buana
2. Dr. Erna Sofriana Imaningsih, SE., M.SI selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana yang telah memberikan dorongan dan fasilitas pada Program Pascasarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
3. Bapak Dr. Sugeng Santoso, MT selaku Dosen Pembimbing dan juga Mentor penulis yang telah banyak meluangkan waktu dan juga berbagi pengalaman untuk memberikan semangat dan masukan selama penyusunan tesis ini serta ilmu yang sangat luar biasa yang telah diberikan selama studi pada jurusan Manajemen Operasional.
4. Dr. Lenny Christina Nawangsari., MM, selaku Ketua Program Magister Manajemen, Pascasarjana, Universitas Mercu Buana.
5. Dr. Tukash Shilul Imaroh, MM selaku Dosen Penelaah saat Seminar Proposal dan juga Ketua Sidang pada saat Sidang Akhir.
6. Dr. Ir. Rosalendro Eddy Nugroho, MM selaku Dosen Penelaah saat Seminar Hasil dan Dosen Penguji saat Sidang Akhir.



7. Bapak dan Ibu Dosen, seluruh Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis pada Program studi Magister Manajemen Universitas Mercu Buana.
8. Papa dan Mama tercinta yang selalu mendoakan penulis untuk dapat menyelesaikan Pendidikan ini.
9. Istri tercinta Wina Oktaviana yang telah memberikan semangat, dukungan dan pengorbanan secara waktu selama penulis menyelesaikan studi.
10. Ibu Elsyne Tanihaha, selaku Pimpinan dari San Marino Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat menempuh studi.
11. Bapak Kamrussamad, Anggota DPR Komisi XI Republik Indonesia, selaku Pimpinan dari San Marino Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat menempuh Pendidikan ini.
12. Seluruh karyawan San Marino Indonesia, yang juga turun mendukung dan mendoakan penulis untuk dapat menyelesaikan Pendidikan ini.
13. Teman-teman seperjuangan Program Pasca Sarjana Magister Manajemen Universitas Mercu Buana Kampus Menteng untuk keceriaan, serta suka dan duka selama menjalani studi.
14. Sedky, Mba Kiki, Christy, Noya, Balqis, dan Anis, Pertemanan yang dimulai saat pertama kali duduk di kelas, sampai akhir, membuat perjalanan kuliah menjadi lebih berwarna.
15. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Penulis menyadari bahwa dalam tesis ini masih terdapat banyak kekurangan, untuk itu masukan berupa kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata penulis berharap bahwa tesis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak.

Jakarta, 18 Agustus 2022

## DAFTAR ISI

<i>ABSTRACK</i> .....	i
ABSTRAK .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iv
PERNYATAAN <i>SIMILARITY CHECK</i> .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	11
1.3 Tujuan Penelitian.....	12
1.4 Kontribusi Penelitian.....	12
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	12
1.4.2 Manfaat Praktis .....	13
1.4.3 Manfaat Metodologis .....	13
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	14
2.1 Kajian Teori.....	14
2.1.1 Definisi Ekonomi .....	14
2.1.2 Definisi Kreatif.....	14
2.1.3 Ekonomi Kreatif.....	15
2.1.4 Sub Sektor Kuliner .....	23
2.1.5 Komunitas .....	24
2.1.6 Rantai Nilai .....	26
2.1.7 Nilai Tambah.....	27
2.1.8 Pemasaran.....	28

2.1.9	CHSE.....	32
2.2	Penelitian Terdahulu .....	32
2.3	Kerangka Pemikiran.....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>43</b>
3.1	Paradigma Penelitian.....	43
3.2	Desain Penelitian.....	44
3.3	Definisi Konsep.....	45
3.4	Situasi Sosial .....	45
3.5	Metode Sampling .....	45
3.6	Informan Kunci .....	46
3.7	Metode Pengumpulan Data .....	47
3.8	Instrumen Penelitian.....	48
3.9	Uji Instrumen.....	50
3.10	Keabsahan Data.....	50
3.11	Metode Analisis Data .....	52
3.11.1	Pendekatan Kualitatif .....	52
3.11.2	Analytical Hierarchy Process.....	53
3.12	Permodelan.....	60
3.12.1	Balanced Scorecard .....	60
3.13	Alur Penelitian.....	62
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>63</b>
4.1	Gambaran Umum Obyek Penelitian .....	63
4.1.1	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.....	63
4.1.2	Lingkup Penelitian .....	65
4.1.3	Food Startup Indonesia.....	65
4.2	Hasil Penelitian .....	67
4.2.1	Deskripsi Penemuan .....	67
4.3	Pembahasan .....	81

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	96
5.1 Kesimpulan.....	96
5.2 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA .....	98
LAMPIRAN.....	101



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu ( <i>State of The Art</i> ) Terkait Ekonomi Kreatif dan Inovasi.....	33
Tabel 2. Penelitian Terdahulu Terkait AHP.....	39
Tabel 3 Skala Perbandingan Saaty.....	56
Tabel 4. Variable Operasional.....	60
Tabel 5. Pemenang FSI 2017-2021.....	77
Tabel 6. Matriks Perbandingan Berpasangan Kriteria.....	86
Tabel 7. Tabel Nilai Kriteria.....	86
Tabel 8. Tabel Hasil Kriteria.....	87
Tabel 9. Matriks Perbandingan Berpasangan Produk dan Orang Kunci.....	88
Tabel 10. Tabel Nilai Produk dan Orang Kunci.....	88
Tabel 11. Tabel Hasil Produk dan Orang Kunci.....	88
Tabel 12. Matriks Perbandingan Berpasangan Daya Tarik.....	89
Tabel 13. Tabel Nilai Daya Tarik.....	89
Tabel 14. Tabel Hasil Daya Tarik.....	90
Tabel 15. Matriks Perbandingan Berpasangan Keuangan.....	90
Tabel 16. Tabel Nilai Keuangan.....	90
Tabel 17. Tabel Hasil Keuangan.....	91
Tabel 18. Matriks Perbandingan Berpasangan CHSE.....	91
Tabel 19. Tabel Nilai CHSE.....	92
Tabel 20. Tabel Hasil CHSE.....	92
Tabel 21. GAP Analisis Perbandingan dengan Penelitian Sebelumnya.....	93

Tabel 22. Implikasi Manajerial ..... 94



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 17 Sub Sektor Ekonomi Kreatif .....	3
Gambar 2. PDB Sektor Ekonomi Kreatif 2016.....	5
Gambar 3. Distribusi Tenaga Kerja Ekonomi Kreatif .....	6
Gambar 4. Perlambatan Pertumbuhan Industri Makanan & Minuman.....	7
Gambar 5. Peningkatan Pertumbuhan dalam rangka pemulihan dunia usaha di masa pandemi COVID-19.....	10
Gambar 6. Rantai Nilai Produk Kreatif.....	26
Gambar 7. Komponen Bauran Pemasaran .....	30
Gambar 8. Kerangka Pemikiran.....	42
Gambar 9. Struktur Hierarki Metode AHP .....	55
Gambar 10. Alur Penelitian.....	62
Gambar 11. Struktur Organisasi Kemenparekraf/ Baparekraf.....	64
Gambar 12. Tim FSI 2016 .....	66
Gambar 13. Mentoring dan Kurasi FSI 2016.....	66
Gambar 14. Dr. Sugeng Santoso Selaku Ketua Juri FSI 2016.....	67
Gambar 15. Dr. Sugeng Santoso Selaku Mentor FSI 2020 .....	68
Gambar 16. Dr. Sugeng Santoro Selaku Mentor FSI 2021 .....	69
Gambar 17. Alur Food Startup Indonesia .....	71
Gambar 18. Pembagian Ruangan Mentor FSI 2020 .....	72
Gambar 19. Mentoring .....	73
Gambar 20. Pitching 25 Besar FSI 2020.....	74

Gambar 21. Penjurian 25 Besar FSI 2020.....	75
Gambar 22. Penyampaian HKI di Ruang Konferensi FSI 2020 .....	76
Gambar 23. Showcasing & Market Matching diKunjungi Menparekraf 2020.....	77
Gambar 24. 25 Besar FSI 2020 .....	78
Gambar 25. Profil Kato Dehydrated Food .....	79
Gambar 26. Dr. Sugeng Santoso Selaku Mentor di FSI 2021 .....	82
Gambar 27. Model Peningkatan Nilai Tambah Ekosistem Startup Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner .....	83
Gambar 28. Model Hierarki .....	84
Gambar 29. Kato Mengikuti Dubai Expo .....	86
Gambar 30. Formulir Penilaian FSI.....	95

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Profil Peneliti.....	99
Lampiran 2. Diskusi dengan Bapak Sandiaga Salahuddin Uno.....	100
Lampiran 3. Wawancara Kato Dehydrated Food.....	100
Lampiran 4. Diskusi dengan Deputi Bidang Ekonomi Digital dan Produk Kreatif Kemenparekraf/ Baparekraf .....	101
Lampiran 5. Diskusi dengan Ibu Vita Datau.....	101
Lampiran 6. Jadwal Mentoring FSI 2020 .....	102
Lampiran 7. Hasil Wawancara Menparekraf/ Kepala Baparekraf.....	103
Lampiran 8. Hasil Wawancara Deputi Bidang Industri dan Investasi Kemenparekraf/ Baparekraf ekraf.....	104
Lampiran 9. Hasil Wawancara Kato Dehydrated Food .....	106
Lampiran 10. Hasil Wawancara Ketua Akademi Gastronomi Indonesia .....	108

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA