

## TANTANGAN DAN STRATEGI KEWIRAUSAHAAN PADA USAHA KULINER LOKAL: STUDI KASUS WARUNG LENTOG TANJUNG KUDUS

Oleh : <sup>1)</sup>Muhamad Wahyudi,  
<sup>2)</sup>Saputra Hadiwinarto  
<sup>3)</sup>Dian Imami Mashuri  
<sup>4)</sup>Riezky Army Riesha

Universitas Safin Pati, Pati, Indonesia<sup>1,2,3,4</sup>

Email: muhamad\_wahyudi@usp.ac.id<sup>1\*</sup>, saputra\_hadiwinarto@usp.ac.id<sup>2</sup>, dianimami@usp.ac.id<sup>3</sup>,  
riezky\_army@usp.ac.id<sup>4</sup>

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi dan tantangan yang dihadapi pengusaha warung Lentog Tanjung Pak Sisno yang berlokasi di Desa Loram Kulon, Kecamatan Jati, Kabupaten Kudus. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warung Lentog Tanjung Pak Sisno telah dikenal luas masyarakat, namun menghadapi beberapa kendala, antara lain kebutuhan modal untuk pengembangan usaha, fluktuasi harga bahan baku yang memengaruhi margin keuntungan, serta persaingan dengan usaha sejenis maupun kuliner lainnya. Dinamika bisnis terus berkembang, memberikan peluang pertumbuhan bagi usaha mikro, termasuk usaha kuliner berbasis kearifan lokal. Salah satu contohnya adalah Lentog Tanjung, makanan khas Kota Kudus, Jawa Tengah, yang memiliki pangsa pasar tersendiri. Meskipun demikian, warung ini telah beroperasi lebih dari 20 tahun dan tetap bertahan mengikuti dinamika bisnis lokal.

Kata kunci: Wirausahaan, Lentog Tanjung Kudus, Strategy, Tantangan

### Abstract

*The purpose of the study was to analyze the strategies and challenges faced by the entrepreneur of the Lentog Tanjung Pak Sisno stall located in Loram Kulon Village, Jati District, Kudus Regency. The study used a qualitative descriptive method with data collection techniques through observation, interviews, and literature studies. The findings of the study indicated that the Lentog Tanjung Pak Sisno stall is widely known in the community, but faces several obstacles, including the need for capital for business development, fluctuations in raw material prices that affect profit margins, and competition with similar businesses and other culinary businesses. Business dynamics continue to develop, providing growth opportunities for micro-enterprises, including culinary businesses based on local wisdom. One example is Lentog Tanjung, a typical food from Kudus City, Central Java, which has its own market share. Despite this, this stall has been operating for more than 20 years and continues to survive following local business dynamics.*

*Keywords: Entrepreneurship, Lentog Tanjung Kudus, Strategy, Challenges*

### LATAR BELAKANG

Kewirausahaan merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam mendirikan, mengembangkan serta mengelola aktivitas usaha atau bisnis yang mana bertujuan untuk menghasilkan keuntungan bagi pelaku usaha

dan memberikan nilai tambah dari produk yang dihasilkan. Dalam melakukan kegiatan usaha tentunya berbagai peluang, tantangan dan resiko akan selalu ada, disinilah dibutuhkan kreativitas dalam menghadapi dinamika bisnis yang dihadapi. Terutama

sebagai seorang wirausahawan dituntut untuk lebih berani dalam mengambil resiko yang ada serta berani untuk melakukan inovasi dalam bisnis atau usahanya.

Industri kuliner di Kabupaten Kudus menunjukkan pertumbuhan ekonomi yang signifikan, di mana sektor penyediaan akomodasi dan makan minum tumbuh sebesar 5,64% pada tahun 2023, memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) sebesar 628,40 miliar rupiah (BPS Kabupaten Kudus, 2024). Dinamika ini juga tercermin dalam indeks harga konsumen, di mana kelompok penyediaan makanan dan minuman/restoran mengalami inflasi sebesar 0,26% pada pertengahan 2025, menandakan aktivitas konsumsi yang tetap kuat (BPS Kabupaten Kudus, 2025). Pertumbuhan sektor ini tidak lepas dari ekspansi lahan usaha baru, seperti pemanfaatan aset daerah untuk pusat kuliner cepat saji dan peningkatan investasi yang hingga Juni 2025 telah mencapai Rp719 miliar, menunjukkan optimisme pasar yang tinggi terhadap ekosistem kuliner lokal (Jurnal Pantura, 2025).

Kudus merupakan kota kecil di Jawa Tengah yang memiliki berbagai kuliner khas daerah yang sudah terkenal. Diantaranya ada Soto Kudus, Lentog Tanjung Kudus, dan masih banyak lagi. Yang mana usaha kuliner ini khususnya Lentog Tanjung Kudus sebagai produk kearifan lokal memberikan dampak ekonomi di Kudus, diantaranya penyerapan tenaga kerja, menumbuhkan kemandirian masyarakat serta menopang ekonomi mikro di Kudus. Disinilah pelaku bisnis mempunyai peran yang sangat signifikan dalam mensupport pertumbuhan suatu wilayah.

Usaha kuliner Lentog Tanjung sangat dikenal di Kudus sehingga memerlukan pengembangan inovasi yang progresif bagi setiap pemilik usahanya. Beberapa hal seperti strategi, hingga kemampuan menyesuaikan dengan selera konsumen juga harus diperhatikan oleh warung kuliner yang sejenis.

Terlebih lagi, sekarang ini warung kuliner Lentog Tanjung Kudus sangat menjamur di sudut – sudut perkotaan. Sehingga kondisi persaingan pasar saat ini semakin ketat. Tak hanya persaingan pada bisnis kuliner Lentog Tanjung Kudus saja, akan tetapi persaingan bisnis pada semua jenis usaha kuliner yang lain.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian dilakukan untuk mengetahui bagaimana strategi dan tantangan yang dihadapi oleh usaha kuliner pemilik warung kuliner Lentog Tanjung Kudus di Loram Kulon, Kec. Jati Kabupaten Kudus Jawa Tengah. Dengan harapan, Penelitian ini dapat memberikan solusi strategi yang tepat bagi pemilik kuliner warung Lentog Tanjung Pak Sisno dalam menghadapi dinamika Bisnis yang ada.

## **KAJIAN TEORITIS**

### **Pengertian dan Esensi Kewirausahaan**

Kewirausahaan merupakan serangkaian kegiatan dalam menciptakan, mengembangkan dan mengelola kegiatan usaha atau bisnis yang mana bertujuan untuk menghasilkan keuntungan bagi pelaku usaha dan memberikan nilai tambah dari produk yang dihasilkan.

Menurut Lestari et al., (2025), Kewirausahaan adalah kegiatan menciptakan hal baru yang bernilai dengan menginvestasikan waktu dan tenaga yang diperlukan, sambil menanggung risiko finansial, psikologis, dan sosial, untuk meraih keuntungan materi dan kepuasan pribadi.

Sementara itu, menurut Rachmat et al., (2023), kewirausahaan merupakan proses menghasilkan nilai tambahan dengan menciptakan atau mengembangkan produk, baik berupa barang maupun jasa, melalui metode yang inovatif.

Dalam menjalankan kegiatan kewirausahaan, fokus tidak hanya pada

produksi dan penjualan, tetapi juga menuntut pengembangan kemampuan wirausahawan. Hal ini mencakup peningkatan kualitas produk, inovasi produk, membangun komunikasi efektif dengan pelanggan, menciptakan peluang pasar baru, serta memenuhi kebutuhan dan preferensi pelanggan. (Lase et al., 2025). Kewirausahaan tentunya berawal dari pola mindset seseorang dalam melakukan pengembangan kreativitas dan inovasi dalam peningkatan produktivitas usahanya secara kontinu.

Setiap orang tentunya dapat melakukan kegiatan wirausaha sepanjang memiliki kemauan untuk berfikir kreatif dan melakukan inovasi. Yang mana kemampuan yang kreatif dan inovatif merupakan tonggak dasar dalam mewujudkan wirausahawan yang sukses selain itu pandai untuk memanfaatkan peluang serta menciptakan peluang untuk meningkatkan produktivitas usahanya.

Semangat dan sikap kewirausahaan sejatinya bisa dimiliki oleh siapa saja, selama ia senantiasa melatih diri untuk berpikir kreatif dan bertindak inovatif—karena dengan begitu, kemampuan berwirausaha dapat terus berkembang. Menurut Tedyansyah & Kinaro (2025), wirausaha adalah kemampuan individu untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi peluang bisnis, mengumpulkan sumber daya yang dibutuhkan, mengambil langkah strategis, dan menghasilkan keuntungan sebagai bagian dari upaya mencapai kesuksesan.. Pada dasarnya, kewirausahaan mencerminkan karakter, sikap, dan watak individu yang memiliki tekad kuat untuk mewujudkan gagasan-gagasan inovatif ke dalam realitas secara kreatif (Hastuti et al., 2020).

### **Wirausaha Makanan Kuliner**

Dari sudut pandang ekonomi, sektor kuliner menjadi salah satu industri penting dalam masyarakat, mencakup restoran, jasa katering, produksi makanan, dan pariwisata

kuliner (Aria & Hidayanti, 2024), Usaha di bidang makanan kuliner dalam hal ini Lentog Tanjung Kudus merupakan contoh usaha yang memiliki peluang prospektif dan juga hasil yang menjanjikan bagi wirausahawan sepanjang mereka mau untuk mengembangkan usahanya dan adaptif dengan kondisi persaingan usaha saat ini.

Makanan kuliner mencerminkan identitas budaya suatu komunitas, di mana setiap masakan tradisional dari suatu wilayah memiliki beragam nilai sejarah dan sosial. (Rahmatia et al., 2025). Selain itu, makanan tradisional kerap berperan sebagai sarana untuk menjaga keunikan budaya sekaligus menjadi komoditas dalam sektor pariwisata. (Melisa & Hafid, 2025). Di Indonesia, hidangan seperti rendang, nasi goreng, dan soto tidak hanya berperan sebagai santapan sehari-hari, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya Nusantara yang terdiri dari berbagai etnis dan keragaman multikultural. (Suryani et al., 2025).

Dinamika bisnis selalu berkembang, sehingga bisnis kuliner pun menjadi beragam. Seperti kuliner yang sudah mendunia, kuliner yang bersifat lokal, hingga penciptaan kreasi yang memiliki pembeda dari usaha lain yang dilakukan para wirausahawan yang ada (Nuram dini & Gunawan, 2022). Dengan banyaknya usaha makanan kuliner yang berkembang diberbagai daerah menuntut pelaku usaha kuliner untuk dapat meningkatkan kualitas produk dan layanan agar dapat bersaing dalam persaingan bisnis.

### **Usaha Lentog Tanjung Kudus**

Industri kuliner merupakan sektor kunci perekonomian lokal, yang mana memberi kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi regional, penciptaan lapangan kerja, dan pelestarian budaya kuliner. Menurut (Kotler et al., 2021), industri kuliner termasuk dalam kategori industri jasa yang berfokus pada pengalaman konsumen,

di mana nilai suatu produk tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh layanan, suasana, dan citra yang diciptakan oleh pemiliknya. Dalam konteks Lentog Tanjung Kudus, aspek ini krusial, karena industri kuliner tidak hanya berfungsi sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Kudus.

Seiring dengan berjalannya waktu, Kewirausahaan kuliner lokal berkembang melalui kombinasi inovasi, kreativitas, dan pemanfaatan potensi daerah (Rahmawati et al., 2025).

Dalam melakukan pertumbuhan bisnis, sangat penting pelaku usaha melakukan inovasi, peningkatan kreativitas dalam pengembangan mutu produk yang akan ditawarkan ke masyarakat. Selain itu, pelaku usaha harus adaptif terhadap perubahan perilaku konsumen. Pelaku usaha juga harus memperhatikan kualitas layanan (*service quality*) dan persepsi nilai konsumen (*perceived value*) yang merupakan faktor utama dalam menciptakan kepuasan pelanggan dan loyalitas terhadap merek (Graha & Wardana, 2016).

Dari sudut pandang teori pengembangan usaha kecil dan menengah (UMKM), Scarborough dalam Wijaya et al., (2022) mengungkapkan bahwa keberhasilan usaha kuliner lokal sangat tergantung pada kemampuan manajerial, akses ke modal, dan jaringan sosial yang solid. Dalam konteks Lentog Tanjung Kudus, penguatan jaringan antara pelaku usaha serta dukungan dari pemerintah daerah menjadi faktor penting untuk menjaga daya saing di tengah persaingan kuliner modern yang semakin ketat.

## **METODE PENELITIAN**

### **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berada di Warung Kuliner Lentog Tanjung

Pak Sisno yang beralamat di Desa Loram Kulon Kecamatan Jati Kabupaten Kudus Jawa Tengah. Observasi dilakukan pada hari Selasa, 30 September 2025.

### **Rancangan Penelitian**

Dalam rancangan penelitian ini adalah penelitian yang bersumber dari studi kasus di lapangan. Yang mana harapannya mampu memberikan kepastian hasil penelitian secara luas dan akuntabel.

### **Pendekatan Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian yang bersumber dari penelitian berbasis lapangan (*field research*) yaitu metode deskriptif kualitatif yaitu pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan dan memahami fenomena sosial atau perilaku manusia secara mendalam. Yakni dengan cara wawancara, observasi dan pengalaman dari subjek yang telah diteliti.

### **Sumber Data**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan sumber data yang terbagi menjadi sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer merupakan sumber data yang peneliti ambil langsung dari objek yang telah diteliti. Sedangkan sumber data sekunder peneliti mengambil dari berbagai sumber sebagai data penunjang dalam penelitian. Misalnya buku, jurnal, dan juga dari literasi lain.

### **Metode Pengumpulan Data**

Dalam penelitian, metode pengumpulan data merupakan bagian yang sangat penting dalam menunjang keberhasilan penelitian. Dari sinilah peneliti mendapatkan data lapangan sebagai acuan dalam proses penelitian. Metode yang digunakan peneliti diantaranya adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang diambil dari lapangan yang melibatkan adanya pengamatan secara langsung terhadap suatu objek yang diteliti. Apa saja yang terjadi dilapangan secara riil. Hal ini dilaksanakan agar peneliti memahami berbagai fenomena yang terjadi dilapangan.

Wawancara adalah metode pengambilan data penelitian melalui komunikasi langsung dengan responden yang menjadi objek penelitian. Berbagai informasi terkait topik penelitian digali secara komprehensif.

Ulasan Literatur memiliki tujuan untuk menciptakan konsep atau teori yang akan dijadikan dasar studi penelitian. Hal ini bisa diambil dari buku, artikel, jurnal atau dokumen lainnya yang menunjang penelitian ini.

### **Metode Pengolahan dan Analisis Informasi**

Pengolahan dan analisis data dilakukan melalui pendekatan kualitatif. Pendekatan ini cocok untuk mempelajari berbagai fenomena dalam konteks alamiah, di mana seorang peneliti bertindak sebagai instrumen utama dalam penelitian. Penelitian dilakukan dengan cara menggabungkan berbagai sumber dan metode sedangkan analisis bersifat induktif, bermula dari data data spesifik menuju pemahaman yang lebih luas. Hasil penelitian kualitatif lebih menekankan pada pemahaman terhadap makna dan konteks, bukan pada generalisasi statistik.

Pengumpulan data yaitu jumlah data secara total yang diambil untuk memilah data menjadi bagian, setelah itu data dijadikan bahan dari penelitian ini dan data yang telah terkumpul bersumber dari studi pustaka yang mendukung penelitian.

Penyederhanaan data adalah proses analisis data yang bertujuan untuk memilih, memfokuskan, mengurangi dan menyusun data agar dapat menghasilkan kesimpulan akhir.

Representasi data adalah membuat penyusunan data secara sistematis agar

menghasilkan kesimpulan dari data yang ada. Dalam menyajikan data yang diambil dari kata-kata, kalimat, teks, dan lain sebagainya, dari data tersebut maka nantinya akan diambil kesimpulannya.

Hasil akhir analisis merupakan analisis dari semua data yang didapat oleh peneliti yang telah terkumpul yang bersumber dari pencarian literasi yang disajikan dalam bentuk data yang bersifat naratif dan disimpulkan dari data tersebut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

Dari hasil wawancara dan telaah langsung dilapangan, dapat dihasilkan beberapa hal yang berkaitan dengan penelitian di warung kuliner Lentog Tanjung yang dijalankan pak sisno sebagai narasumber penelitian. Dari hasil penelitian di lapangan dapat dipaparkan poin penting sebagai berikut.

#### **a) Pertumbuhan usaha kuliner Lentog Tanjung di Kudus**

Pak sisno warga kelurahan Wergu wetan Kecamatan Kota kabupaten Kudus merupakan pemilik langsung dari warung kuliner Lentog Tanjung yang beralamat usaha Desa Loram Kulon Kecamatan Jati Kabupaten Kudus Jawa Tengah. Beliau merintis usaha sejak tahun 2005, dari kegiatan usaha yang dijalankan mulai dari menu resep sampai tempat usahanya masih mempertahankan pola sampai sekarang. Namun tempat usaha saat ini merupakan pengembangan usaha yang beawal di daerah mejobo Kudus yang berjarak 5 km dari tempat usaha sekarang.

Di daerah usaha kuliner Lentog Tanjung saat ini memang terbilang sudah ramai dalam beberapa tahun terakhir, akan tetapi usaha lentog tanjung pak sisno memiliki rasa dan ciri khas yang berbeda dengan usaha serupa. Hal inilah yang menjadikan pak sisno mengembangkan usaha kuliner di tempat baru

yang mana memiliki perkembangan usaha yang bagus. Pak sisno sebagai pemilik usaha ini tidak hanya menyediakan pelayanan ditempat, akan tetapi juga melayani penjualan di acara acara tertentu, seperti hajatan, nikahan dan lainnya.

b) Tantangan yang dihadapi oleh pemilik warung kuliner Lentog Tanjung Pak Sisno

Pak Sisno telah menjalankan usaha ini lebih dari 20 tahun, yang mana beliau telah menemukan beberapa kendala dalam usahanya. Pak Sisno menyampaikan selama menjalankan usahanya ada beberapa kendala yang dihadapi seiring dengan dinamika usahanya, mulai dari permodalan sampai persaingan usaha.

Beberapa hambatan yang dihadapi oleh Pak Sisno sebagai pemilik usaha warung kuliner Lentog Lanjung dipaparkan berdasarkan poin-poin berikut ini.

Usaha Kuliner Lentog tanjung pak Sisno membutuhkan upaya pengembangan atau membuka cabang baru, namun masalah permodalan dan dana untuk keperluan pengembangan menjadi hambatan tersendiri untuk mengembangkan dan pembukaan usaha ini.

Harga bahan baku kerap kali mengalami kenaikan, sedangkan harga jual lentog tanjung masih sama. Hal inilah tentunya menjadi hambatan dalam meningkatkan pendapatan usaha. Konsumen tentunya akan berkurang manakala harga jual lentog tanjung dinaikkan.

Seiring dengan perkembangan dinamika usaha yang ada, usaha kuliner lentog lanjung di Kudus saat ini sangat menjamur. Hal ini tentunya menjadi tantangan tersendiri bagi usaha kuliner Lentog Tanjung pak Sisno dalam menjalankan usahanya.

### **c) Strategi Pengembangan Usaha**

Pak Sisno menjalankan usaha kuliner Lentog Tanjung lebih dari 20 tahun, pasang

surut usaha telah dilalui seiring dengan dinamika ekonomi yang ada. Dalam menjalankan usahanya, pak sisno tentunya memiliki strategi yang dilakukan agar usahanya dalam berjalan, tumbuh dan di terima dengan baik oleh kosumen. Pak sisno sebagai pengendali usaha tentunya berusaha mempertahankan cita rasa produk yang dihadirkkan. Selain itu, beliau juga memberikan ruang bagi konsumen dalam memberikan pelayanan. Misalnya menerima pesanana dalam acara hajatan, pesanan dalam kegiatan social di masyarakat bahkan juga melayani pengiriman pesanan konsumen dalam radius yang tidak jauh dari tempat usahanya, meskipun masih dalam skala kecil karena masih terbatasnya tenaga kerja yang digunakan.

### **Pembahasan Penelitian**

Seiring dengan perkembangan dalam dunia usaha kuliner, kuliner Lentog Tanjung memiliki daya tarik tersendiri, terlebih kuliner Lentog Tanjung merupakan salah satu produk kearifan lokal yang ada di Kabupaten Kudus Jawa Tengah. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya warung lentog tanjung yang semakin menjamur di berbagai titik di kota Kudus. Dari sinilah bisa dilihat bahwa peminat kuliner khususnya lentog tanjung sangat banyak. Makanan kuliner lentog tanjung merupakan pilihan dari beberapa menu sarapan pagi di kota santri ini, disinilah peluang pertumbuhan margin keuntungan bagi pelaku usaha ini sangat prospektif, dengan rasa yang khas, pelayanan yang bagus serta Lentog Tanjung merupakan salah satu produk kearifan local yang murah dan mudah ditemui di sudut sudut kota.

Memang saat ini penjual lentog tanjung yang menjadi masakan lokal kota Kudus banyak di temui di berbagai sudut sudut kota Kudus, akan tetapi bisnis ini masih memiliki potensi besar bagi pelaku usaha untuk mendapatkan margin keuntungan yang

bagus. Disamping itu, pak Sisno sebagai pemilik usaha warung lentog tanjung memiliki semangat yang tinggi dalam berkarya dan memiliki jiwa wirausaha yang bagus di tengah banyaknya pesaing yang sejenis dan juga pesaing dari kuliner yang lain.

Realitas ini sejalan dengan temuan Eki et al., (2025) yang menjelaskan bahwa dalam membangun bisnis, tidak hanya dibutuhkan penciptaan nilai. Kemampuan untuk memproduksi, termasuk aspek teknis dan mental, juga perlu diperhatikan. Kedua faktor ini sangat memengaruhi motivasi seseorang dalam berwirausaha. Meskipun kepemimpinan bisnisnya kuat, tanpa kompetensi mental yang cukup untuk menghadapi tantangan, seseorang dapat mengalami kegagalan atau menyerah di tengah perjalanan.

### **Rekomendasi Saran dalam pengembangan usaha**

Penelitian yang peneliti lakukan di warung kuliner Lentog Tanjung pak Sisno terbilang berhasil. Hal ini bisa dilihat dari hasil yang diperoleh setiap hari dari 2 titik warung lentog tanjung pak Sisno mencapai 1,8 juta sampai dengan 2,4 juta. Disini dapat dilihat dari banyaknya pembeli di warung lentog pak Sisno yang beroperasi mulai pukul 06.00 WIB sampai dengan 10.30 WIB. Meski begitu, ada beberapa masukan dari peneliti kepada narasumber sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha ini. Diantaranya sebagai berikut: a) Warung lentog tanjung pak Sisno tumbuh sangat bagus dengan adanya cabang di daerah mejobo, hal ini menunjukkan produk ini dapat di terima di pasar. Oleh karena itu peneliti menyarankan untuk membuka cabang baru agar pertumbuhan usaha ini bisa tambah berkembang. b) Perlunya membuka akses permodalan dengan lembaga keuangan yang ada. Hal ini agar usaha warung lentog tanjung pak Sisno yang telah beroperasi lebih dari 20 tahun bisa mendapatkan

permodalan untuk pengembangan usaha di tempat yang baru. c) Bermitra dengan layanan ojek online, seperti GoFood atau GrabFood. Hal ini melihat adanya pembeli yang selama ini pembeliannya diantar akan tetapi masih dalam radius yang dekat dengan lokasi usaha karena keterbatasan tenaga kerja yang ada.

Meningkatkan pelayanan konsumen, baik konsumen yang datang langsung ke warung lentog tanjung pak Sisno maupun pelanggan yang menggunakan produk ini pada acara acara hajatan dan lainnya.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Dari penelitian yang telah dilakukan, peneliti dapat menyimpulkan bahwasanya dalam membangun kewirausahaan diantaranya termasuk membangun usaha warung kuliner Lentog Tanjung pak Sisno di temukan sebagai kendala dalam kegiatan usaha dan juga strategi yang digunakan dalam operasionalnya. Kendala yang dihadapi mulai dari akses permodalan, banyaknya pesaing yang sejenis dan kuliner lainnya hingga masih perlunya distribusi dalam pelayanan konsumen yang meminta pengantaran pesanan. Hal inilah diperlukan berbagai strategi pendukung dalam kegiatan operasional warung kuliner Lentog Tanjung pak Sisno. Meskipun sudah lebih dari 20 tahun menjalankan bisnis kuliner, adanya pendatang baru baik usaha sejenis maupun kuliner yang lain, warung Lentog Tanjung pak Sisno masih perlu berbenah dalam menghadapi persaingan usaha. Terlebih pendatang baru dengan generasi yang masih muda memiliki banyak strategi dalam bisnis kuliner. Penggunaan strategi yang tepat dan efektif membantu keberlangsungan usaha warung kuliner Lentog Tanjung pak Sisno tersebut.

Lentog tanjung pak Sisno merupakan kuliner yang berbasis kearifan local, yang mana kuliner ini memiliki pangsa pasar dari semua kalangan. Dari kalangan anak-anak, kalangan muda sampai dengan kalangan tua. Disinilah peluang bagi usaha ini untuk dapat

menjaga kontinuitas usaha ini agar minat para pelanggan dapat terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aria, M. F., & Hidayanti, W. (2024). Analisis Potensi Pariwisata Kuliner di Kota Bandung. *Inovasi Pendidikan Dan Anak Usia Dini*, 1(3), 1–13. <https://doi.org/10.61132>
- BPS Kabupaten Kudus. (2024). *Produk domestik regional bruto Kabupaten Kudus menurut lapangan usaha 2019-2023*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kudus.
- BPS Kabupaten Kudus. (2025). *Berita resmi statistik: Perkembangan indeks harga konsumen di Kudus Juni 2025*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kudus.
- Eki, K. A. O., Lestari, N., & Belo, Y. (2025). Membangun Mentalitas Pengusaha: Kunci Sukses dalam Dunia Bisnis. *Nian Tana Sikka: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 59–70. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v3i1.596>
- Graha, I. M. S., & Wardana, M. (2016). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan Hardy's Negara. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 5(2), 309–334.
- Hastuti, P., Nurofik, A., Purnomo, A., Hasibuan, A., Aribowo, H., Faried, A. I., Tasnim, Sudarso, A., Soetijono, I. K., Saputra, D. H., & Simarmata, J. (2020). *Kewirausahaan dan UMKM* (A. Rikki (ed.)). Yayasan Kita Menulis.
- Jurnal Pantura. (2025). Realisasi investasi Kudus tembus Rp 719 miliar di Juni 2025, optimis capai target Rp 1,1 T. *Jurnal Pantura*.
- Kotler, P., Keller, K. L., & Chernev, A. (2021). *Marketing Management*. Pearson Education.
- <https://books.google.co.id/books?id=zXpfzgEACAAJ>
- Lase, Y. N. S., Zendrato, N., & Belo, Y. (2025). Pentingnya Keterampilan Hidup dalam Mewujudkan Ide-Ide Bisnis yang Inovatif. *Nian Tana Sikka: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 93–106. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v3i1.612>
- Lestari, A. W., Eliyani, C., Susilawati, D., & Ayu, K. D. (2025). *Kewirausahaan (Konsep, Strategi, dan Praktik) dalam Perspektif Pendidikan Ekonomi*. PT Media Pustaka Indo.
- Melisa, & Hafid, F. S. A. (2025). Peran Desa Wisata Kubu Gadang Dalam Mengintegrasikan Produk Kuliner Tradisional Padang Panjang. *JIMPAR: Jurnal Penelitian Mahasiswa Pariwisata*, 3(2), 429–440. <https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/jimpar/index>
- Nuramdini, H., & Gunawan, C. (2022). Gambaran Kemampuan Inovasi (Innovation Capability) Para Pelaku Usaha Kuliner di Sukabumi. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 5(6), 526–531. <https://doi.org/10.32493/fb.v4i2.152-158.23597>
- Rachmat, Z., Soepriyadi, I., Suprayitno, N. F., Pramularso, E. Y., Syah, T. Y. R., Bilgies, A. F., Soputra, J. H., & Rukmana, A. Y. (2023). *Kewirausahaan* (D. Fachrurazi (ed.)). PT Global Eksekutif Teknologi.
- Rahmatia, R., Rosidin, O., & Hilaliyah, T. (2025). Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(1.C), 187–202. <https://doi.org/10.XXXX/jiwp.v11i1c.9702>
- Rahmawati, U., Afridhianika, A. N., Prihanto, P. H., Mulyadi, & Irwansyah, R. (2025).



Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(2), 9373–9381. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3323>

Suryani, W., Bridha, R., Ansya, Y., Anugrah, K., Tsaniah, I., Menulis, Y., Sahir, S. H., Handiman, U., Harsanti, P., & Dewi, I. (2025). *Sektor Parawisata: Wisata Kuliner*.

Tedyansyah, & Kinaro, M. (2025). Analisis Sikap, Motivasi dan Minat Berwirausaha (Entrepreneurship) pada Mahasiswa Program Magister Universitas Pertahanan Republik Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 2(5), 53–65. <https://doi.org/10.69714/bhe3z450>

Wijaya, K., Hasriani, Kustina, K. T., Fauzan, R., Ruswaji, Aprizal, Prasetyo, B., & Santoso, A. (2022). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil* (M. P. Ariyanto & S. P. Tri Putri Wahyuni (eds.)). PT Global Eksekutif Teknologi.