

ABSTRAK

Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele merupakan sebuah rumah makan dengan nuansa menonjolkan makanan khas Sumedang berupa Tahu Sumedang, mulai dirintis tahun 1994. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Sari Kedele peneliti menemukan adanya permasalahan terkait minat beli konsumen yang mengalami fluktuatif yang cukup signifikan, masalah tersebut diduga karena kurang maksimalnya inovasi produk yang dilakukan oleh Sari Kedele.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh inovasi produk terhadap minat beli konsumen pada Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kuantitatif yang menggunakan metode deskriptif sedangkan untuk teknik pengumpulan datanya menggunakan data primer yang diperoleh melalui observasi nonpartisipan, wawancara, dan angket serta data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh inovasi produk terhadap minat beli konsumen sebesar 65% sedangkan sisanya 35% merupakan kontribusi yang diberikan faktor lain. Adanya hambatan-hambatan dalam inovasi produk pada Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele yaitu pada kualitas rasa yang dihasilkan tidak stabil dikarenakan banyaknya karyawan yang bekerja di area dapur dan varian produk yang ditawarkan terkadang tidak sesuai dengan selera konsumen

Saran – saran yang dapat peneliti kemukakan untuk Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele antara lain selalu menjaga serta meningkatkan kualitas produk terutama dalam kestabilan rasa dan ketahanan produk, mengganti produk pada menu yang kurang diminati oleh konsumen dengan melakukan pembaharuan pada produknya agar sesuai dengan selera konsumen.

Kata kunci : Inovasi Produk, Minat beli

ABSTRACT

Sumedang Sari Kedele Tahu Restaurant is a restaurant that has nuances highlighting Sumedang's special food in the form of Sumedang Tofu which was founded in 1994. Based on the results of research conducted at Sari Kedele, researchers found that there were problems related to consumer buying interest which experienced significant fluctuations. allegedly due to the lack of maximum product innovation carried out by Sari Kedele.

The purpose of this study was to determine the effect of product innovation on consumer buying interest at Sumedang Sari Kedele Tofu Restaurant. The type of research used is quantitative research using descriptive methods while the data collection technique uses primary data obtained through non-participant observation, interviews, and questionnaires as well as secondary data obtained from library research.

Based on the results of the study, it showed that there was an influence of product innovation on consumer buying interest by 65% while the remaining 35% was contributed by other factors. There are obstacles in product innovation at the Sumedang Sari Kedele Tofu Restaurant, namely the quality of the taste produced is unstable due to the large number of employees working in the kitchen area and the product variants offered are sometimes not in accordance with consumer tastes.

Suggestions that researchers can put forward for Sumedang Sari Kedele Tofu Restaurant include always maintaining and improving product quality, especially in terms of taste stability and product durability, replacing products on the menu that are less attractive to consumers by updating their products to suit consumer tastes.

keywords : Product Innovation, Buying Interest

ABSTRAK

Rumah Makan Sari Kedele Tahu Sumedang mangrupa réstoran anu nyorotkeun katuangan husus Sumedang anu mangrupa Tahu Sumedang anu dimimitian dina taun 1994. Dumasar kana hasil panalungtikan anu dilaksanakeun di Sari Kedele, panalungtik kapanggih aya masalah anu patali jeung minat meuli konsumen anu aya patalina jeung minat meuli. ngalaman fluktuasi anu signifikan. disangka alatan kurangna inovasi produk anu maksimal anu dilakukeun ku Sari Kedele.

Tujuan tina ieu panalungtikan nya éta pikeun mikanyaho pangaruh inovasi produk kana minat beuli konsumen di Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele. Jenis panalungtikan anu digunakeun nya éta panalungtikan kuantitatif ngagunakeun métode déskriptif sedengkeun téhnik ngumpulkeun data ngagunakeun data primer anu dimeunangkeun ngaliwatan observasi non partisipan, wawancara, jeung kuesioner ogé data sekunder anu dimeunangkeun tina studi pustaka.

Dumasar kana hasil panilitian, nunjukkeun yén aya pangaruh inovasi produk kana minat beuli konsumen ku 65% sedengkeun sésana 35% disumbangkeun ku faktor séjén. Aya kendala dina inovasi produk di Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele nyaéta kualitas rasa anu dihasilkeun teu stabil alatan lobana pagawé anu gawé di wewengkon dapur sarta varian produk anu ditawarkeun kadang teu luyu jeung selera konsumen.

Saran anu bisa ditepikeun ku panalungtik pikeun Rumah Makan Tahu Sumedang Sari Kedele diantaranya salawasna ngajaga jeung ngaronjatkeun kualitas produk, utamana dina hal stabilitas rasa jeung daya tahan produk, ngaganti produk dina menu anu kurang pikaresepeun pikeun konsumén ku cara ngamutahirkeun produk maranéhanana luyu jeung selera konsumen.

Kecap Konci : inovasi produk, minat beli