

**PENGARUH INOVASI PRODUK, INOVASI PROSES,
DAN TEKNOLOGI TERHADAP KINERJA
OPERASIONAL PADA WARUNG MAKAN MODERN
(Studi Kasus Ayam Geprek SA'I)**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
Program Studi : Manajemen**



**Disusun Oleh :
Ferdy Septatianto Bayu Nugroho
20022000250**

**UNIVERSITAS MERDEKA MALANG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Ferdy Septatianto Bayu Nugroho

Nomor Pokok : 2002000250

Universitas : Universitas Merdeka Malang

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

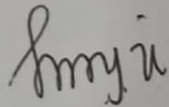
Program Studi : Manajemen

Judul Skripsi : PENGARUH INOVASI PRODUK, INOVASI PROSES, DAN TEKNOLOGI TERHADAP KINERJA OPERASIONAL PADA WARUNG MAKAN MODERN (Studi Kasus Ayam Geprek SA'I)

MALANG, 27 Februari 2024

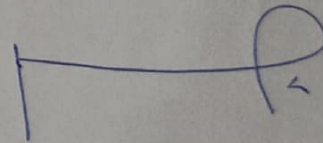
DISETUJUI DAN DITERIMA

Ketua Program Studi



IRANY WINDHYASTITI, SE., MM

Dosen Pembimbing



Dr. PUDJO SUGITO, MBA

Dekan

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis



Prof. Dr. FAJAR SUPANTO, SE., M.Si

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

PENGARUH INOVASI PRODUK, INOVASI PROSES, DAN TEKNOLOGI
TERHADAP KINERJA OPERASIONAL PADA WARUNG MAKAN MODERN
(Studi Kasus Ayam Geprek SA'I)

Dipersiapkan dan disusun oleh :

FERDY SEPTATIANTO BAYU NUGROHO

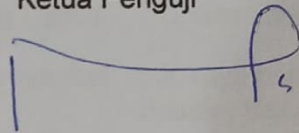
20022000250

Telah dipertahankan di depan Dewan penguji

Pada tanggal 19 Februari 2024

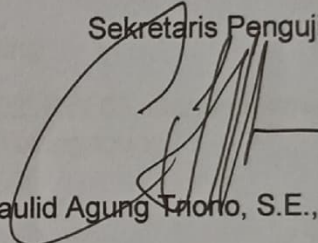
Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji



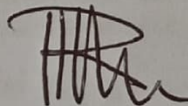
Dr. Pudjo Sugito, MBA

Sekretaris Penguji



Maulid Agung Triono, S.E., M.M.

Anggota Penguji



Rofikul Amin SE., MM

Skripsi ini Telah Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan

Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Dan Bisnis.

Malang, 27 Februari 2024

Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Universitas Merdeka Malang



Prof. Dr. Fajar Supanto, M.Si

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Mahasiswa : Ferdy Septatianto Bayu Nugroho

NIM : 20022000250

Program Studi : S1 Manajemen

Bidang Kajian Skripsi : Manajemen Operasional

Judul Skripsi : PENGARUH INOVASI PRODUK, INOVASI PROSES,
DAN TEKNOLOGI TERHADAP KINERJA OPERASIONAL
PADA WARUNG MAKAN MODERN (Studi Kasus Ayam
Geprek SA'I)

Lokasi yang Diteliti : Outlet Ayam Geprek Sa'l Kota Malang

Alamat Rumah Asli : Jl. raya popoh indah, RT 03, RW 03, Gununggethuk, Ds.
Besole, Kec. Besuki, Kab. Tulungagung

No. Telp : 085156281915

Dengan ini menyatakan bahwa saya benar-benar melakukan penelitian dan penulisan skripsi tersebut diatas dan bukan melakukan plagiat, Jika saya melakukan plagiat, maka saya bersedia dicabut gelar akademik saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Malang, 27 Februari 2024



Peneliti

Ferdy Septatianto Bayu Nugroho

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Ferdy Septatianto Bayu Nugroho

Nomor Pokok : 20022000250

Universitas : Universitas Merdeka Malang

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Tempat dan Tgl. Lahir : Tulungagung, 12 September 2001

Alamat : Jl. raya popoh indah, RT 03, RW 03,
Gununggethuk, Ds. Besole, Kec. Besuki, Kab.
Tulungagung

Nama Orang Tua (Ayah) : Mujianto

(Ibu) : Kun Maryatin

Riwayat Pendidikan : TK AL- JUNDI : 2006 - 2008

SDN 01 Besole : 2008 - 2014

SMPN 1 Campurdarat : 2014 - 2017

SMKN 1 Boyolangu : 2017 – 2020

Univesitas Merdeka Malang : 2020 – 2024

KATA PENGANTAR

Dengan limpahan rahmat-Nya, penulis bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa karena sudah memudahkan penulis guna menuntaskan pembuatan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Inovasi Produk, Inovasi Proses, Dan Teknologi Terhadap Kinerja Operasional Pada Warung Makan Modern (Studi Kasus Ayam Geprek SA’I)”**

Dalam rangka memenuhi persyaratan meraih gelar Sarjana Ekonomi dari Prodi Manajemen, FEB Universitas Merdeka Malang, penulis menyelesaikan penyusunan skripsi ini sebagai tugas akhir. Tuntasnyapenulisan ilmiah terlepas dari dorongan dari banyak pihak, maka dalam bagian ini penulisingin berterimakasihbanyak pada seluruh elemen, terkhususpada:

- 1) Prof. Dr. Fajar Supanto, SE., M.Si selaku Dekan FEB Universitas Merdeka Malang
- 2) Irany Windhyastiti, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen FEB Universitas Merdeka Malang.
- 3) Dr. Pudjo Sugito, MBA selaku Dosen Pembimbing telah memberikan bimbingan yang luar biasa mulai dari penyusunan proposal hingga terselesaikannya skripsi ini
- 4) Seluruh Staf Pengajar dan Karyawan FEB Universitas Merdeka Malang.
- 5) Kedua orang tua, Ayah Tercinta Mujianto, Ibu Tercinta Kun Maryatin.
- 6) Seluruh teman-teman yang sudah memberi motivasi dan memberi semangatnya dalam penuntasan skripsi ini (Davids Nico Saputra, Hanin Nazihah, Farrel Widni Setyawan, Frendy Eka Saputra, Jehosyua Charisma

Putra, Evanoz Prince Suntokaouw) serta teman-teman lain yang penulis tidak dapat sebutkan semua.

- 7) Seluruh elemen yang terlibat, dan penulis tak dapat menjabarkannya satu-satu.

Semoga Tuhan senantiasa rahmat-Nya sebagai balasan atas kebaikan dari semua pihak yang terlibat. Sebagai penutup, diingatkan bahwasanya tak ada yang bisa sempurna di dunia ini. Begitu juga skripsi ini, penulis sadar bahwasanya banyak kurangnya dan harus disempurnakan, baik dari segi materi maupun susunannya. Maka, penulis menginginkan adanya saran dan kritik pada seluruh pihak untuk memperbaiki kekurangan skripsi ini. Penulis meminta maaf bila ada kekeliruan kata dan ketikan dalam kajian ini. Penulis mengharapkan kajian ini memberikan manfaat kepada pembaca umumnya dan terkhusus para mahasiswa FEB Universitas Merdeka Malang.

Malang, 27 Februari 2024

Penulis

Ferdy Septatianto Bayu Nugroho

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iiiv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II LANDASAN TEORI	 6
A. Landasan Teori.....	6
1. Inovasi Produk	6
2. Inovasi Proses	10
3. Teknologi	11
4. Kinerja Operasional.....	12
B. Pengembangan Hipotesis.....	15
1. Penelitian Terdahulu	15
2. Kerangka Penelitian	17
3. Pengembangan Hipotesis	18
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 22
1. Definisi Operasional Variabel	22

2. Lingkup Penelitian.....	23
3. Jenis dan Sumber data	25
4. Teknik Pengumpulan Data	25
5. Teknik Analisis Data.....	26
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	30
A. Hasil Penelitian	30
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	54
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
 DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu	15
Tabel 2 Kerangka Penelitian	17
Tabel 3 Definisi Operasional Variabel	22
Tabel 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	30
Tabel 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	30
Tabel 6 Deskripsi Variabel Inovasi Produk (X1)	31
Tabel 7 Deskripsi Variabel Inovasi Proses (X2)	34
Tabel 8 Deskripsi Variabel Teknologi (X3)	36
Tabel 9 Deskripsi Variabel Kinerja Operasional (Y)	39
Tabel 10 Uji Validitas	43
Tabel 11 Uji Reliabilitas	44
Tabel 12 Uji Normalitas.....	45
Tabel 13 Hasil Uji Multikolinieritas	47
Tabel 14 Hasil Uji Analisis Linier Berganda.....	48
Tabel 15 Hasil Uji F	50
Tabel 16 Hasil Uji t	51
Tabel 17 Hasil Uji Determinasi.....	52
Tabel 18 Hasil Uji Dominan	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hasil Uji Heterokedastisitas	46
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner	65
Lampiran 2. Tabulasi Data.....	69
Lampiran 3. Output SPSS.....	74
Lampiran 4. Berita Acara Bimbingan Skripsi	84
Lampiran 5. Berita Acara Perbaikan Skripsi.....	85
Lampiran 6. Surat Keterangan Pemeriksaan Kemiripan.....	86
Lampiran 7. Hasil Cek Similarity Turnitin	87

ABSTRAK

Pertumbuhan inovasi, terutama yang terkait dengan teknologi, menjadi suatu keharusan dalam perusahaan untuk meningkatkan kinerja organisasi. Inovasi dianggap sebagai aspek penting yang memungkinkan perusahaan menentukan strategi inovasi yang sesuai dengan permintaan konsumen yang tidak pasti, sehingga dapat meningkatkan kinerja organisasi secara optimal. Dalam konteks ini, bisnis makanan memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha mereka dengan memperhatikan kualitas produk sebagai upaya untuk mendukung penjualan.

Namun, masih minimnya jumlah pebisnis yang menerapkan inovasi menunjukkan perlunya peningkatan strategi inovasi di perusahaan agar dapat bersaing secara efektif dalam pasar yang semakin ketat. Berbagai faktor seperti penggunaan teknologi dan pengembangan produk menjadi kunci keberhasilan bisnis, seperti yang terjadi pada bisnis ayam geprek yang populer di kalangan mahasiswa.

Studi ini mengambil contoh dari Ayam Geprek Sai, sebuah restoran cepat saji yang berhasil berkembang pesat dengan membuka banyak cabang di seluruh Indonesia. Melalui inovasi produk dan proses, Ayam Geprek Sai terus berupaya meningkatkan kualitas dan variasi menu mereka, termasuk penyediaan hidangan lain seperti burger, mie goreng, dan chicken steak. Dukungan teknologi juga memainkan peran penting dalam meningkatkan kinerja operasional, seperti penggunaan kasir elektronik, mesin pengolah produk, dan fasilitas lainnya yang memudahkan proses bisnis mereka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk, inovasi proses, dan teknologi memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja operasional Ayam Geprek Sai. Inovasi produk memberikan nilai tambah bagi konsumen dan meningkatkan daya saing perusahaan, sementara inovasi proses, seperti penerapan SOP, membantu meningkatkan efisiensi operasional. Penggunaan teknologi, seperti mesin dan sistem kasir elektronik, membantu dalam peningkatan produktivitas dan pengelolaan bisnis yang lebih efektif.

Kesimpulannya, pengembangan inovasi produk, inovasi proses, dan pemanfaatan teknologi dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan kinerja operasional perusahaan makanan. Dengan memperhatikan kebutuhan dan harapan konsumen serta mengadopsi teknologi yang sesuai, perusahaan dapat mempertahankan daya saingnya dalam pasar yang kompetitif.

Kata kunci: inovasi produk, inovasi proses, teknologi, kinerja operasional, bisnis makanan

ABSTRACT

The growth of innovation, especially related to technology, has become a necessity that cannot be ignored in companies to enhance organizational performance. Innovation is considered a crucial aspect that allows companies to determine innovation strategies suitable for uncertain consumer demand, thus aiming to optimize organizational performance.

In this context, food businesses have significant opportunities to develop by focusing on product quality to support product sales. However, the limited number of entrepreneurs implementing innovation indicates the need for increased innovation strategies in companies to effectively compete in an increasingly competitive market. Various factors such as technology usage and product development are key to business success, as seen in the popular chicken geprek business among students.

Ayam Geprek Sai, a fast-food restaurant that has rapidly expanded by opening numerous branches throughout Indonesia. Through product and process innovation, Ayam Geprek Sai continuously strives to improve the quality and variety of their menu offerings, including providing other dishes such as burgers, fried noodles, and chicken steak. Technological support also plays a crucial role in enhancing operational performance, such as the use of electronic cash registers, product processing machines, and other facilities that facilitate their business processes.

The research findings indicate that product innovation, process innovation, and technology have a positive and significant impact on Ayam Geprek Sai's operational performance. Product innovation adds value to consumers and enhances the company's competitiveness, while process innovation, such as the implementation of SOPs, helps improve operational efficiency. The use of technology, such as machines and electronic cashier systems, assists in increasing productivity and effective business management.

In conclusion, the development of product innovation, process innovation, and the utilization of technology can be effective strategies in enhancing the operational performance of food companies. By considering consumer needs and expectations and adopting suitable technologies.

Keywords: product innovation, process innovation, technology, operational performance, food business.