

**PENGARUH INOVASI PRODUK, KUALITAS RASA, DAN KUALITAS
LAYANAN TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA KULINER SEBLAK
GOYANG LIDAH DI KABUPATEN NGANJUK**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagai Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen (S.M.)
pada Prodi Manajemen



OLEH

ERLINA FITA ALIFIAH

NPM: 2212010213

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS (FEB)
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
2026

Skripsi Oleh:

ERLINA FITA ALIFIAH
NPM. 2212010213

Judul:

**PENGARUH INOVASI PRODUK, KUALITAS RASA, DAN KUALITAS
LAYANAN TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA KULINER SEBLAK
GOYANG LIDAH DI KABUPATEN NGANJUK**

Telah disetujui untuk diajukan Kepada Panitia Ujian/Sidang Skripsi Prodi
Manajemen FEB UN PGRI Kediri

Tanggal: 22 Juli 2026

Pembimbing I



Susi Damayanti, S.Pd., M.M.
NIDN. 0723117802

Pembimbing II



Dr. Dian Kusumaningtyas, S.E., M.M.
NIDN. 0703108302

Skripsi oleh:

ERLINA FITA ALIFIAH
NPM. 2212010213

Judul:

**PENGARUH INOVASI PRODUK, KUALITAS RASA, DAN KUALITAS
LAYANAN TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA KULINER SEBLAK
GOYANG LIDAH DI KABUPATEN NGANJUK**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi Prodi Manajemen FEB
UN PGRI Kediri

Pada tanggal: 22 Juli 2026

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji:

1. Ketua : Susi Damayanti, S.Pd., M.M.
2. Penguji I : Moch Wahyu Widodo, S.E., M.M.
3. Penguji II : Dr. Dian Kusumaningtyas, S.E., M.M.



Mengetahui,

Dekan FEB



Dr. Amin Tohari, M.Si.
NIDN. 0015078102

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Erlina Fita Alifiah
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/tgl. Lahir : Nganjuk/31 Oktober 2003
NPM : 2212010213
Fak./Jur./Prodi. : FEB/S1 Manajemen

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, 13 Juni 2026

Yang Menyatakan



ERLINA FITA ALIFIAH
NPM: 2212010213

MOTTO

“Jika Bukan Karena Allah Yang Memampukan, Aku Mungkin Sudah Lama Menyerah.”

“Orang Lain Tidak Akan Bisa Paham Struggle Dan Masa Sulitnya Kita, Yang Mereka Ingin Tahu Hanya Bagian Success Stories. Berjuanglah Untuk Diri Sendiri Walaupun Tidak Ada Yang Tepuk Tangan. Kelak Diri Kita Di Masadepan Akan Sangat Bangga Denga Napa Yang Kita Perjuangkan Hari Ini. Tetap Berjuang Ya!”

“Tidak Ada Kesuksesan Tanpa Kerja Keras. Tidak Ada Keberhasilan Tanpa Kebersamaan, Dan Tidak Ada Kemudahan Tanpa Doa.”

(Ridwan Kamil)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, kesehatan, kekuatan, serta kemudahan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia menuju jalan yang penuh ilmu pengetahuan dan keberkahan.

Dengan penuh rasa syukur, hormat, cinta, dan terima kasih, karya sederhana ini saya persembahkan kepada:

1. Cinta pertama saya, Bapak Muryanto Terima kasih atas segala perjuangan, kerja keras, pengorbanan, kasih sayang, serta doa yang tidak pernah putus untuk saya. Terima kasih telah menjadi sosok ayah yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam setiap langkah kehidupan saya, tanpa kerja keras bapak mungkin aku tidak akan bisa merasakan menjadi seorang sarjana pertama di keluarga kecil ini. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kesehatan, kebahagiaan, dan keberkahan kepada Bapak, dan semoga diberikan rezeki yang berlimpah.
2. Ibunda tercinta, Ibu Enik Rubiana Terima kasih atas cinta, kasih sayang, kesabaran, doa, dan pengorbanan yang tak terhingga. Terima kasih karena selalu menjadi tempat pulang, tempat bercerita, dan sumber kekuatan bagi saya dalam menghadapi berbagai tantangan selama menempuh pendidikan. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan kesehatan, kebahagiaan, dan umur yang panjang, untuk Ibu.
3. Adik saya tersayang, Agil Endrianto Terima kasih atas doa, dukungan, perhatian, serta semangat yang selalu diberikan kepada saya. Kehadiranmu menjadi salah satu alasan bagi saya untuk terus berjuang dan memberikan yang terbaik dalam menyelesaikan pendidikan ini.
4. Owner Seblak Goyang Lidah Nganjuk, Terima kasih kepada Owner Seblak Goyang Lidah yang telah memberikan izin, kesempatan, serta bantuan selama proses penelitian berlangsung. Terima kasih atas waktu dan informasi yang telah diberikan sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Sahabat kecil saya, Puji Dwi Rahayu yang telah menemani perjalanan hidup saya dari masa kecil hingga saat ini. Terima kasih atas persahabatan, dukungan, doa,

serta semangat yang selalu diberikan. Terima kasih juga untuk Alleya Shahima Almahyra keponakan onty, yang kehadirannya selalu membawa kebahagiaan dan keceriaan untuk onty, selalu mendukung onty dalam hal apapun itu.

6. Sahabat seperjuangan saya Selvia Nengseh, Rheina Indah Fitriani, Terima kasih telah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan. Terima kasih atas kebersamaan, bantuan, dukungan, motivasi, serta cerita yang telah kita lalui bersama. Semoga persahabatan dan silaturahmi ini tetap terjaga dengan baik di masa yang akan datang.
7. Untuk diri saya sendiri, Erlina Fita Alifiah terima kasih kepada diri saya sendiri karena telah mampu sudah berjuang selama ini dalam keadaan sedih dan bahagia dan mampu bertahan, berjuang, bangkit, dan tidak menyerah dalam menghadapi berbagai tantangan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Terima kasih karena tetap kuat meskipun banyak rintangan yang harus dilalui. Skripsi ini menjadi bukti bahwa setiap usaha, doa, dan perjuangan yang dilakukan dengan sungguh-sungguh akan membuahkan hasil. Saya bangga kepada diri saya sendiri karena telah sampai pada titik ini. Semoga ilmu yang saya pelajari selama 4 tahun dibangku perkuliahan ini menjadi ilmu yang bermanfaat untuk saya sendiri dan orang lain, dan juga membawa keberkahan dalam hidup saya.

Ringkasan

Erlina Fita Alifiah : Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Rasa, Dan Kualitas Layanan Terhadap Pengembangan Usaha Kuliner Seblak Goyang Lidah Di Kabupaten Nganjuk

Kata kunci : Inovasi Produk, Kualitas Rasa, Kualitas Layanan, Pengembangan Usaha, Seblak Goyang Lidah

Sektor kuliner sebagai bagian dari UMKM di Indonesia terus mengalami pertumbuhan yang pesat, namun tingginya persaingan usaha menuntut pelaku usaha seperti Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk untuk mengoptimalkan inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan sebagai strategi utama dalam pengembangan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Rasa, Dan Kualitas Layanan Terhadap Pengembangan Usaha Kuliner Seblak Goyang Lidah Di Kabupaten Nganjuk.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik purposive sampling. Responden dalam penelitian berjumlah 100 orang yang memenuhi kriteria, yaitu konsumen yang telah melakukan pembelian atau berkunjung lebih dari satu kali ke Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk. Data penelitian dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner yang disusun menggunakan skala Likert untuk mengukur persepsi responden terhadap variabel-variabel yang diteliti. Analisis data dilakukan dengan metode regresi linier berganda untuk mengidentifikasi dampak masing-masing variabel terhadap pengembangan usaha.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) inovasi produk berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha, (2) kualitas rasa berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha, (3) kualitas layanan berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha, dan (4) inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan secara simultan berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha pada Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengembangan usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk dipengaruhi oleh inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan, sehingga ketiga aspek tersebut perlu diperhatikan untuk mendukung pengembangan usaha yang lebih optimal.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Rasa, dan Kualitas Layanan terhadap Pengembangan Usaha Kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk" dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Manajemen (S.M.) pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusantara PGRI Kediri.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu, membimbing, serta memberikan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini, khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Zainal Afandi, M.Pd., selaku Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri.
2. Bapak Dr. Amin Tohari, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Ibu Restin Meilina, M.M, selaku Kaprodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Ibu Susi Damayanti, S.Pd., M.M. selaku Dosen Pembimbing I Skripsi Prodi Manajemen Universitas Nusantara PGRI Kediri
5. Ibu Dr. Dian Kusumaningtyas, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II Skripsi Prodi Manajemen Universitas Nusantara PGRI Kediri
6. Bapak dan Ibu Dosen Universitas Nusantara PGRI Kediri khususnya Prodi Manajemen sudah banyak memberi ilmu yang bermanfaat.
7. Kepada Kedua Orang Tua dan kepada pihak-pihak lain yang telah banyak membantu menyelesaikan proposal skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangannya, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang senantiasa penulis harapkan dari sempurnanya skripsi yang telah penulis susun ini.

Kediri, 13 Juni 2026

Erlina Fita Alifiah
2212010213

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
Judul:.....	ii
Judul:.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
Ringkasan	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Teori Dan Penelitian Terdahulu Pengembangan Usaha Variabel (Y)	7
B. Teori dan Variabel Inovasi Produk (Variabel X_1).....	13
C. Teori dan Variabel Kualitas Rasa (Variabel X_2).....	19
D. Teori dan Variabel Kualitas Layanan (X_3).....	25
E. Kerangka Berpikir.....	31
F. Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Desain Penelitian.....	37
1. Identifikasi Variabel Penelitian	37
2. Pendekatan Penelitian.....	38
3. Teknik Penelitian.....	38
B. Definisi Operasional.....	39
1. Pengembangan Usaha (Y)	39
2. Inovasi Produk (X_1).....	41

3. Kualitas rasa (X_2)	42
4. Kualitas Layanan (X_3)	43
C. Instrumen Penelitian.....	45
D. Tempat dan Jadwal Penelitian.....	53
E. Populasi dan Sampel	54
F. Prosedur Penelitian.....	57
G. Teknik Analisis Data.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	65
A. Hasil Penelitian	65
B. Pembahasan.....	83
BAB V PENUTUP.....	88
A. Kesimpulan	88
B. Implikasi.....	88
C. Keterbatasan Penelitian.....	90
D. Saran.....	90
DAFTAR RUJUKAN	92
LAMPIRAN-LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu Variabel Pengembangan Usaha (Y)	11
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu Variabel Inovasi Produk (X₁).....	18
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu Variabel Kualitas Rasa (X₂)	23
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu Variabel Kualitas Layanan (X₃)	29
Tabel 3. 1 Skala Likert	48
Tabel 3. 2 Kisi – kisi instrumen penelitian.....	49
Tabel 3. 3 Hasil Uji Validitas	51
Tabel 3. 4 Hasil Uji Reliabilitas	53
Tabel 3. 5 Jadwal Penelitian.....	54
Tabel 4. 1 Jenis Kelamin.....	69
Tabel 4. 2 Usia Responden	70
Tabel 4. 3 Kunjungan	70
Tabel 4. 4 Persentase Jawaban Responden Inovasi Produk (X₁)	71
Tabel 4. 5 Persentase Jawaban Responden Kualitas Rasa (X₂).....	72
Tabel 4. 6 Persentase Jawaban Responden Kualitas Layanan (X₃)	Error!
Bookmark not defined.	
Tabel 4. 7 Persentase Jawaban Responden Pengembangan Usaha (Y)	74
Tabel 4. 8 Hasil Uji Kolmogorov-Smirnov	75
Tabel 4. 9 Uji multikolinearitas	76
Tabel 4. 10 Hasil Uji Linearitas	78
Tabel 4. 11 Uji Regresi Linier Berganda	79
Tabel 4. 12 Uji Koefisien Determinasi.....	80
Tabel 4. 13 Tabel Uji t	81
Tabel 4. 14 Tabel Uji F	82

DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Konseptual	35
---	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Tempat Penelitian.....	53
Gambar 3. 2 Prosedur Penelitian	57
Gambar 4. 1 Logo Seblak Goyang Lidah	65
Gambar 4. 2 Bagan Struktur Organisasi Seblak Goyang Lidah Nganjuk....	67
Gambar 4. 3 Grafik P-Plot	76
Gambar 4. 4 Scatterplot	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner	97
Lampiran 2 Data Responden	100
Lampiran 3 Hasil Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	112
Lampiran 4 Pengolahan Data SPSS Karakteristik Responden.....	116
Lampiran 5 Hasil Uji Deskriptif.....	117
Lampiran 6 Hasil Uji Normalitas	124
Lampiran 7 Hasil Uji Multikolinieritas	125
Lampiran 8 Hasil Uji Heteroskedastisitas	126
Lampiran 9 Hasil Uji Linearitas.....	127
Lampiran 10 Hasil Analisis Regresi Linier Berganda.....	128
Lampiran 11 Hasil Uji Koefisien Determinan R^2	129
Lampiran 12 Hasil Uji Hipotesis	130
Lampiran 13 Berita Acara	131
Lampiran 14 Surat Izin Penelitian	134
Lampiran 15 Surat Balasan Penelitian	134

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, khususnya pada sektor kuliner. Sektor kuliner menjadi salah satu subsektor ekonomi kreatif yang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional karena mampu menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pertumbuhan usaha berbasis lokal. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia tahun 2024, sektor kuliner mendominasi aktivitas UMKM nasional dan menjadi subsektor dengan tingkat pertumbuhan paling tinggi dibandingkan sektor usaha lainnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha kuliner memiliki peluang besar untuk terus berkembang, namun di sisi lain juga menimbulkan tingkat persaingan usaha yang semakin ketat.

Perubahan gaya hidup masyarakat, khususnya generasi muda, turut memengaruhi perkembangan industri kuliner. Konsumen saat ini tidak hanya mempertimbangkan rasa makanan, tetapi juga memperhatikan inovasi produk, kualitas pelayanan, tampilan produk, hingga pengalaman konsumsi secara keseluruhan (Abdurrauf, 2026). Fenomena meningkatnya tren makanan pedas dan makanan viral di media sosial mendorong munculnya berbagai usaha kuliner baru yang menawarkan konsep unik dan inovatif. Salah satu jenis usaha kuliner yang mengalami perkembangan cukup pesat adalah usaha seblak. Seblak menjadi makanan populer karena memiliki cita rasa khas, pilihan tingkat kepedasan yang beragam, serta mudah dikembangkan melalui variasi topping dan inovasi menu.

Di Kabupaten Nganjuk, perkembangan UMKM kuliner juga mengalami peningkatan yang cukup pesat, termasuk usaha makanan pedas seperti Seblak Goyang Lidah. Usaha ini merupakan salah satu UMKM kuliner lokal yang menawarkan berbagai varian menu seblak dengan pilihan topping dan tingkat kepedasan yang dapat disesuaikan dengan selera konsumen (D. S. Rahayu,

Subagyo, & Widodo, 2024). Keberadaan usaha tersebut cukup diminati oleh kalangan remaja dan masyarakat karena memiliki cita rasa khas dan harga yang terjangkau. Namun, meningkatnya jumlah usaha sejenis menyebabkan persaingan bisnis menjadi semakin kompetitif. Banyak pesaing mulai menghadirkan produk dengan tampilan yang lebih menarik, variasi menu yang lebih inovatif, serta pelayanan yang lebih modern berbasis digital. Kondisi tersebut menuntut pelaku usaha untuk terus melakukan pengembangan usaha agar mampu bertahan dan bersaing di tengah perubahan preferensi konsumen yang dinamis.

Pengembangan usaha pada sektor kuliner dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah inovasi produk. Inovasi produk menjadi strategi penting dalam mempertahankan daya saing usaha karena konsumen cenderung tertarik pada produk yang unik, berbeda, dan mengikuti tren pasar. Inovasi produk sangat penting dalam menarik minat beli konsumen (Aulia & Damayanti, 2025). Di tengah persaingan pasar kuliner yang semakin ketat, inovasi menjadi salah satu kunci utama dalam mempertahankan minat konsumen (Melati, Kusumaningtyas, & Damayanti, 2025). Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengembangan usaha UMKM kuliner melalui peningkatan minat beli, loyalitas pelanggan, dan pertumbuhan omzet usaha (Paraspian & Tandiyono, 2026). Inovasi produk pada usaha kuliner dapat dilakukan melalui pengembangan variasi menu, pembaruan resep, desain kemasan, maupun metode penyajian yang lebih menarik. Namun, berdasarkan fenomena yang ditemukan pada Seblak Goyang Lidah Kabupaten Nganjuk, inovasi produk yang dilakukan masih terbatas pada penambahan topping dan variasi tingkat kepedasan, sehingga belum sepenuhnya mampu menciptakan diferensiasi usaha yang kuat dibandingkan pesaing.

Selain inovasi produk, kualitas rasa juga menjadi faktor utama yang menentukan keberhasilan usaha kuliner. Konsumen cenderung mempertahankan pilihan pada produk makanan yang memiliki rasa lezat, konsisten, dan sesuai dengan preferensi mereka. Penelitian Septiana dan Prasetya (2024) menjelaskan bahwa kualitas rasa memiliki pengaruh signifikan

terhadap pengembangan usaha kuliner karena rasa yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan, mendorong pembelian ulang, serta memperkuat loyalitas konsumen. Dalam konteks usaha seblak, kualitas rasa tidak hanya berkaitan dengan tingkat kepedasan, tetapi juga keseimbangan bumbu, aroma makanan, serta konsistensi cita rasa pada setiap penyajian. Fenomena yang terjadi menunjukkan bahwa munculnya berbagai usaha seblak baru dengan varian rasa yang lebih modern dan inovatif menuntut Seblak Goyang Lidah untuk mampu menjaga konsistensi kualitas rasa agar tetap diminati konsumen.

Faktor lain yang turut memengaruhi pengembangan usaha adalah kualitas layanan. Kualitas layanan merupakan bentuk kemampuan usaha dalam memberikan pelayanan yang cepat, tepat, ramah, dan mampu memberikan kenyamanan kepada pelanggan. Kualitas pelayanan dapat memotivasi pelanggan untuk membangun ikatan yang kuat dengan pelaku usaha independen (Suprihatin, Istiasih, & Damayanti, 2024). Penelitian Hendayani dan Indriasari (2023) menyatakan bahwa kualitas layanan berpengaruh positif terhadap perkembangan usaha UMKM karena pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Dalam usaha kuliner modern, konsumen tidak hanya menilai produk dari rasa makanan, tetapi juga dari kualitas pelayanan yang diterima selama proses pembelian. Pada praktiknya, Seblak Goyang Lidah masih menggunakan sistem pelayanan sederhana dan belum memanfaatkan layanan digital secara optimal, seperti sistem pemesanan online dan pembayaran non-tunai. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara perkembangan layanan usaha kuliner modern dengan implementasi pelayanan pada objek penelitian.

Berdasarkan penelitian terdahulu, inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan terbukti memiliki pengaruh terhadap perkembangan usaha kuliner. Akan tetapi, penelitian sebelumnya umumnya hanya menguji satu atau dua variabel secara parsial. Penelitian Paraspian & Tandiyono (2026) hanya berfokus pada inovasi produk dan kualitas layanan terhadap perkembangan usaha UMKM kuliner. Penelitian Septiana dan Prasetya (2024) lebih menitikberatkan pada kualitas rasa terhadap kepuasan pelanggan dan minat beli

ulang. Sementara itu, penelitian Hendayani dan Indriasari (2023) hanya mengkaji kualitas layanan terhadap loyalitas pelanggan. Dengan demikian, masih terdapat research gap karena belum banyak penelitian yang menguji pengaruh inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan secara simultan terhadap pengembangan usaha UMKM kuliner lokal, khususnya pada usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk.

Kebaruan (*novelty*) dalam penelitian ini terletak pada penggabungan tiga variabel independen, yaitu inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan secara simultan terhadap pengembangan usaha sebagai variabel dependen. Selain itu, penelitian ini difokuskan pada UMKM kuliner lokal Seblak Goyang Lidah Kabupaten Nganjuk yang belum banyak diteliti pada penelitian sebelumnya. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan kuantitatif explanatory untuk memperoleh bukti empiris mengenai hubungan sebab-akibat antarvariabel penelitian secara objektif dan terukur.

Berdasarkan fenomena usaha, kesenjangan teori dengan kondisi empiris, serta research gap yang ditemukan, maka penelitian ini penting untuk dilakukan guna mengetahui seberapa besar pengaruh inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan terhadap pengembangan usaha kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dalam pengembangan ilmu manajemen pemasaran dan kewirausahaan, serta memberikan rekomendasi praktis bagi pelaku UMKM dalam menyusun strategi pengembangan usaha yang lebih inovatif, kompetitif, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen saat ini.

Dengan demikian, peneliti memilih judul “Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Rasa, Dan Kualitas Layanan Terhadap Pengembangan Usaha Kuliner Seblak Goyang Lidah Di Kabupaten Nganjuk”. Penelitian ini tidak hanya memberikan kontribusi pada aspek teoritis, tetapi juga memiliki implikasi praktis dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha kuliner lokal di tengah perkembangan industri kuliner yang semakin kompetitif.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Apakah inovasi produk secara parsial berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk?
2. Apakah kualitas rasa secara parsial berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk?
3. Apakah kualitas layanan secara parsial berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk?
4. Apakah inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan secara simultan berpengaruh signifikan terhadap pengembangan usaha Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

2. Untuk menganalisis pengaruh inovasi produk terhadap pengembangan usaha kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk.
3. Untuk menganalisis kualitas rasa terhadap pengembangan usaha kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk.
4. Untuk menganalisis pengaruh kualitas layanan terhadap pengembangan usaha kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk.
5. Untuk menganalisis pengaruh inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan secara simultan terhadap pengembangan usaha kuliner Seblak Goyang Lidah di Kabupaten Nganjuk.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi baik secara teoritis maupun praktis, khususnya dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan penguatan kapasitas UMKM kuliner lokal. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu kewirausahaan dan manajemen pemasaran, khususnya terkait pemahaman mengenai pengaruh inovasi produk, kualitas rasa, dan kualitas layanan terhadap pengembangan usaha UMKM kuliner. Temuan penelitian ini dapat memperluas kerangka teori pada kajian pengembangan usaha berbasis inovasi dan kualitas layanan.
- b. Menjadi referensi akademik bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengkaji variabel serupa pada konteks yang berbeda. Penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar dalam penyusunan model penelitian, pengembangan teori, serta perbandingan empiris pada sektor UMKM lainnya, sehingga memperkaya literatur ilmiah mengenai pengembangan UMKM kuliner lokal.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pemilik UMKM Seblak Goyang Lidah

Penelitian ini memberikan gambaran empiris mengenai faktor yang paling berpengaruh terhadap pengembangan usaha, sehingga pemilik dapat lebih tepat dalam memperkuat inovasi produk, menjaga konsistensi kualitas rasa, dan meningkatkan kualitas layanan sesuai kebutuhan konsumen.

- b. Bagi UMKM kuliner di Kabupaten Nganjuk

Hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan dalam memahami pentingnya inovasi, kualitas rasa, dan pelayanan sebagai komponen utama pengembangan usaha, sehingga UMKM lain dapat menerapkan strategi yang lebih relevan untuk meningkatkan daya saing di pasar lokal.

- c. Bagi Dinas Koperasi dan UMKM

Penelitian ini menyediakan informasi yang dapat dimanfaatkan untuk merancang program pembinaan dan pendampingan yang lebih tepat sasaran, khususnya dalam penguatan inovasi, peningkatan kualitas produk, dan pengembangan layanan digital bagi UMKM kuliner di daerah.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdurrauf, A. N. (2026). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kinerja Bisnis Umkm Kuliner. *Majalah Ilmiah Ekonomi & Pembangunan*, 19(1), 9–16.
- Amang, A., Mulyadi, & Utama, A. P. (2023). *Strategi Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Sulus Pustaka.
- Amrullah, Nurbaeti, Ratnaningtyas, H., Asmaniati, F., & Osman, I. E. (2024). Strategy for The Development of Culinary Sector Entrepreneurs in The Cipondoh Lake Tourism Destination , Tangerang Regency, Banten Province. *Tourism Research Journal*, 8(2), 188–207.
- Aulia, N. P., & Damayanti, S. (2025). PENGARUH PENERAPAN STRATEGI DIGITAL MARKETING, INOVASI PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN JAJANAN TRADISIONAL DUMBLEG KHAS GONDANG NGANJUK. *SIMANIS: Simposium Manajemen Dan Bisnis II*, 4, 511–517.
- Avriyanti, S. (2022). PENGARUH INOVASI PRODUK DAN TEKNOLOGI INFORMASI TERHADAP PERKEMBANGAN USAHA (Studi Pada UMKM Bidang Kuliner Di Kabupaten Tabalong). *Jurnal STIA Tabalong*, 6(1), 61–73. <https://doi.org/10.35722/pubbis>.
- Azizah, N., Zulfa, H., & Sanggarwati, D. A. (2026). Perjalanan Pengembangan Usaha Kedai Nasaa Rasa melalui Program PKM Mahasiswa. *Jurnal Ekonomi, Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8.
- Daulay, M. P., Wulandari, S., Yuliana, Y., & Rahmat, M. (2024). PENGARUH INOVASI PRODUK, KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI PT. CITRA RASA COKLAT CHOCO BAKERY CABANG TEMBUNG. *JIMK : Jurnal Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 5(1), 387–397.
- Gunanjar, I., Maulidan, R., Verinanda, M. R., Syahputra, R., Sari, M. R., & Zubir. (2025). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN DAN KUALITAS INFORMASI TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PEMBELIAN ONLINE PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH DI KOTA LANGSA. *Jurnal Akuntansi, Manajemen, Bisnis, Dan Teknologi (AMBITEK)*, 5(1), 445–451.

- Iqnatia, Y., Nurmatias, & Pangestuti, D. C. (2021). Pengaruh Literasi Keuangan, Inovasi, Dan Peran Pemerintah Terhadap Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah. *E-Jurnal Apresiasi Ekonomi Volume*, 9(2), 213–228.
- Jamal, A., & Busman, S. A. (2021). PENGARUH CITA RASA DAN LOKASI PENGARUH CITA RASA DAN LOKASI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN AYAM TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN AYAM GEPREK JUNIOR CABANG PEKAT DI GEPREK JUNIOR CABANG PEKAT DI KABUPATEN SUMBAWA. *JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS*, 4(2), 27–34.
- Karamoy, G. B. (2025). Cloud Kitchen Strategy in the Development of Culinary MSMEs : The Biscoffery. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1302–1311.
- Mansur, M., Supriyanto, A., & Wibowo, J. (2025). Business Development Strategy for Increasing Sales in Food Businesses in Jombang Regency. *GREENOMIKA*, 07(1), 78–86.
- Marisca, R. P. R., Kusumaningtyas, D., & Paramitha, D. A. (2024). PENGARUH KUALITAS PRODUK, KUALITAS PELAYANAN, DAN HARGA TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN PADA UMKM “BAKSOKUY.ID” DI KABUPATEN TULUNGAGUNG. *SIMANIS : Simposium Manajemen Dan Bisnis II*, 3, 192–202.
- Maturidi, A. J., Putra, N., & Reksowidjojo, M. M. A. (2023). Inovasi Produk dan Kreatifitas dalam Pengembangan UMKM (Aneka Mimi). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2).
- Melati, P. A. S., Kusumaningtyas, D., & Damayanti, S. (2025). PENGARUH INOVASI PRODUK, MEDIA SOSIAL DAN HARGA TERHADAP PENINGKATAN PENJUALAN GRIYA DHAHAR DURIAN SLUMBUNG PAK MULYONO. *SIMANIS : Simposium Manajemen Dan Bisnis II*, 4, 1263–1270.
- Musthofa, M. D., Rifai, A., Ningrum, P. P., Silvia, D. R., Wulandari, R., & Aisyah, S. (2025). Peran Inovasi dalam Pengembangan Produk UMKM di Era Digital. *Journal of Innovation in Management, Accounting and Business*, 4(1), 64–69.
- Nanda, M. T., & Wangdra, Y. (2021). PENGARUH FASILITAS DAN

- KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN PT TENO SUKSES ABADI DI KOTA BATAM. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1).
- Nanna, J., Rakib, M., & Syam, A. (2025). Business Development Based On Voice Of Customer System To Improve Service Quality In Culinary Businesses. *JIEKA: Jurnal Integrasi Ekonomi, Keuangan, Dan Akuntansi*, 1(2), 61–68.
- Nasution, E. S., & Salsabila, H. (2026). Literature Review : Pengaruh Inovasi Produk dan Keunggulan Kompetitif Terhadap Kinerja Usaha pada UMKM Fashion di Indonesia. *Jurnal Penelitian Nusantara*, 2(5), 89–101.
- Ndruru, D. S., Sagala, L. G., & Fransiscus, R. (2025). Pengaruh Inovasi dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Restoran Ayam Penyet Jakarta (APJ) Cabang Ringroad Medan. *IKRAITH-EKONOMIKA*, 8(3), 72–87.
- Nisa, K., Zahra, F., Biha, N., Wirah, M., & Laura, T. (2025). Pengaruh Cita Rasa dan Kepuasan Konsumen terhadap Pembelian Ulang Mie Pangsit Apilin di Bireuen. *Jurnal Visi Manajemen*, 11(3).
- Nurmalasari, A. F., Akbar, T., & Rahmawati, Z. (2025). Pengaruh Cita Rasa dan Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening (Studi Pada Pelanggan Dapoer Mbok Sum Kediri). *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 3(5).
- Paraspian, A. D., & Tandiyono, T. E. (2026). PENGARUH INOVASI PRODUK, INOVASI PELAYANAN, INOVASI DISTRIBUSI DAN ADAPTASI TEKNOLOGI TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA PADA USAHA MENENGAH KULINER DI KECAMATAN TAMAN SIDOARJO. *GEMAH RIPA: Jurnal Bisnis*, 06(03), 166–179.
- Putra, R. A., Nasrah, R., & Yeni, A. (2024). Studi Kasus Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Industri Kerupuk dan Sejenisnya di Kota Solok : Peningkatan Kualitas SDM dan Inovasi Produk Untuk Pengembangan Usaha. *Serat Acitya – Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 13(2), 1–17.
- Raesafi'i, M. R., Fatta, N. K., & Muhroji. (2025). PENGARUH INOVASI PRODUK DAN INFLUENCER TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK KAFH. *Jurnal Rumpun Manajemen Dan Ekonomi*, 2(4), 511–526.
- Rahayaan, D., Soetiksno, A., & Wattimena, R. (2024). Pengaruh Kualitas

- Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada PT. BFI Finance Cabang Ambon. *Jurnal Administrasi Terapan*, 3(2), 384–396.
- Rahayu, D. S., Subagyo, & Widodo, M. W. (2024). PERAN CITA RASA , VARIASI PRODUK , DAN WORD OF MOUTH DALAM KEPUTUSAN PEMBELIAN (STUDI PADA KONSUMEN SEBLAK GOYANG LIDAH NGANJUK). *Simposium Manajemen Dan Bisnis II Program Studi Manajemen - FEB UNP Kediri*, 3, 1172–1180.
- Rahayu, V. P., Astuti, R. F., & Sandy, A. T. (2022). Analisis SWOT dan Business Model Canvas (BMC) Sebagai Solusi dalam Menentukan Strategi Pengembangan Usaha Kuliner. *INTERNATIONAL JOURNAL OF COMMUNITY SERVICE LEARNING*, 6(1), 112–121.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi, N. M. (2022). SENSORY MARKETING: AROMA DAN CITA RASA TERHADAP PEMBENTUKAN PERSEPSI KONSUMEN (STUDI KASUS: GERAJ ROTI O DI STASIUN KRL COMMUTER LINE JAKARTA SELATAN). *Epigram*, 19(2), 162–173.
- Risdwiyanto, A., & Saputra, S. G. (2016). PERAN CITRA MEREK, NILAI PELANGGAN, DAN KUALITAS PERSEPSIAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN: SEBUAH STUDI KASUS. *Jurnal MAKSIPRENEUR*, V(2), 1–14.
- Rizky, A. I., Kusumadewi, R., & Saefulloh, E. (2022). Pengaruh Pelatihan dan Karakteristik Wirausaha Terhadap Pengembangan UMKM (Studi Pada UMKM di Kecamatan Cigugur). *Jurnal Bisnis Manajemen Dan Kewirausahaan*, 3(1).
- Salsabila, K., Ansori, M., & Zahrotun. (2025). An Analysis of Culinary Business Development Strategy in an Islamic Economic Perspective. *International Journal on Advanced Science, Education, and Religion (IJoASER)*, 8(1).
- Sandrina, K. D., Kusumaningtyas, D., & Damayanti, S. (2025). KUALITAS LAYANAN, PENGALAMAN KONSUMEN, PROMOSI TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI UMKM SEBLAK PRASMANAN MAS AL NGANJUK. *SIMANIS : Simposium Manajemen Dan Bisnis II*, 4, 1257–1262.
- Sinollah, & Masruro. (2019). PENGUKURAN KUALITAS PELAYANAN

- (Servqual - Parasuraman) DALAM MEMBENTUK KEPUASAN PELANGGAN SEHINGGA TERCIPTA LOYALITAS PELANGGAN (Studi Kasus pada Toko Mayang Collection cabang Kepanjen). *Jurnal Dialektika*, 4(1), 45–64.
- Sugiat, M., & Konjala, W. Q. (2021). PENGARUH KUALITAS PRODUK TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA SEJIWA COFFEE BANDUNG. *Journal of Economics and Business UBS*, 11(1), 43–49.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suparyana, P. K., Sukanteri, N. P., & Septiadi, D. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Produksi Kue Pada Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas Di Kecamatan Selemadeg Timur, Bali. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(1).
- Suprihatin, F., Istiasih, H., & Damayanti, S. (2024). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN, HARGA, DAN LOKASI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA BAKSO PAK NDUT KEDIRI. *SIMANIS: Simposium Manajemen Dan Bisnis II*, 3, 1008–1016.
- Wahyuni, S., Pradhanawati, A., & Hidayat, W. (2020). Pengaruh Tingkat Pengalaman Berwirausaha, Produktivitas Dan Inovasi Terhadap Pengembangan Usaha Kulit Lumpia (Studi Kasus Pada Umkm Kulit Lumpia Di Kelurahan Kranggan Kota Semarang). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 4(1).
- Zebua, A. T., Pasaribu, J. P. K., & Naibaho, R. (2024). Pengaruh Inovasi Produk dan Strategi Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kuliner. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(4), 832–837. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i4.1372>