

## ABSTRAK

Analisis Pengaruh Inovasi Produk Makanan Non-Halal Terhadap Kepuasan Konsumen di Nasi Campur Emanuel.

Benedita Sri Handani 2018110059

Tanjung Prasetyo, SE, MP

Latar belakang pada kegiatan meneliti ini yaitu observasional. Peneliti menemukan adanya pengaruh inovasi produk makanan yang kurang konsisten serta kurang memberi kepuasan „misalnya keluhan pelanggan terhadap makanan Nasi Campur Emanuel.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami peningkatan variasi menu produk,serta pengaruhnya terhadap kepuasan konsumen. Kegiatan meneliti ini mempergunakan metode deskriptif kuantitatif serta teknik dalam mengumpulkan data yang mempergunakan kuesioner inovasi produk makanan Non-Halal serta kepuasan konsumen.

Kegiatan penelitian ini teknik pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada 100 responden yang merupakan pembeli. Data diolah menggunakan excel dan program SPSS 25. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif kuantitatif, regresi linear sederhana,dan uji hipotesis untuk mengetahui signifikan dari variabel inovasi produk dan kepuasan konsumen.

Berdasarkan hasil tersebut, menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang signifikan antara inovasi produk dan kepuasan konsumen. Selanjutnya diharapkan restaurant melakukan peningkatan variasi menu produk.

Kata kunci : Inovasi Produk, Kepuasan Konsumen, Makanan Non-halal.