

ABSTRAK

Nama : Etis Sriyulian
Program Studi : Kewirausahaan
Judul : Pengaruh Inovasi Proses, Inovasi Layanan dan Inovasi Saluran Terhadap Perkembangan Usaha Kuliner di Kota Lhokseumawe

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh inovasi proses, inovasi layanan, dan inovasi saluran terhadap perkembangan usaha kuliner di Kota Lhokseumawe. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 100 responden yang diambil menggunakan teknik simple random sampling dengan rumus Slovin. Data dianalisis menggunakan regresi linier berganda dengan pengujian validitas, reliabilitas, serta uji asumsi klasik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel inovasi proses dan inovasi layanan tidak berpengaruh signifikan terhadap perkembangan usaha kuliner di Kota Lhokseumawe. Sedangkan inovasi saluran berpengaruh positif dan signifikan terhadap perkembangan usaha kuliner di Kota Lhokseumawe. Dengan demikian, riset ini berkontribusi pada upaya peningkatan perkembangan usaha kuliner melalui pemanfaatan inovasi saluran secara optimal. Implikasi penelitian ini adalah semakin tinggi pemanfaatan inovasi saluran distribusi dan pemasaran, maka semakin besar potensi untuk meningkatkan perkembangan usaha kuliner di wilayah tersebut.

Kata Kunci: Inovasi Proses, Inovasi Layanan, Inovasi Saluran, Perkembangan Usaha Kuliner.

ABSTRACT

Name : Etis Sriyulian
Study Program : Entrepreneurship
Title : The Effect of Process Innovation, Service Innovation, and Channel Innovation on the Development of Culinary Businesses in Lhokseumawe City.

This study aims to determine the effect of process innovation, service innovation, and channel innovation on the development of culinary businesses in Lhokseumawe City. This study uses a quantitative approach with data collection techniques through questionnaires. The sample in this study consisted of 100 respondents taken using the simple random sampling technique with the Slovin formula. The data were analyzed using multiple linear regression with validity, reliability, and classical assumption tests. The results showed that the variables of process innovation and service innovation did not have a significant effect on the development of culinary businesses in Lhokseumawe City. Meanwhile, channel innovation had a positive and significant effect on the development of culinary businesses in Lhokseumawe City. Thus, this research contributes to efforts to improve the development of culinary businesses through the optimal use of channel innovation. The implication of this study is that the higher the use of distribution and marketing channel innovation, the greater the potential to improve the development of culinary businesses in the region.

Keywords: *Process Innovation, Service Innovation, Channel Innovation, Culinary Business Development*