

## ABSTRAK

**Wilbert Valen Halim, 181010101, 2022, Pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri, STIE Eka Prasetya, Program Studi Manajemen, Pembimbing I : Ibu Dr. Sri. Rezeki, S.E., M.Si. Pembimbing II : Ibu Elisabeth Nainggolan, S.Pd., M.Sc.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Perilaku Wirausaha secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Inovasi Produk secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk secara simultan terhadap Kinerja Kuliner di Sekitar Lingkungan Cemara Asri.

Metodologi penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Jenis data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah : data kuantitatif yang bersumber dari hasil jawaban responden atas kuesioner. Sumber data penelitian adalah : sumber data primer yaitu : hasil jawaban responden atas kuesioner, wawancara dan sumber data sekunder yaitu : hasil studi dokumentasi dan studi pustaka. Populasi penelitian ini berjumlah 3.465 pelanggan kuliner pisang goreng ratu yang dilihat dari data penjualan tahun 2021. Sampel penelitian ini berjumlah 359 pelanggan kuliner pisang goreng ratu. Data dianalisis dengan menggunakan metode analisis regresi linear berganda. Hasil penelitian ini menyatakan pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk secara simultan terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri. Ditunjukkan dari hasil analisis regresi linear berganda Kinerja Kuliner =  $3,360 + 0,801$  Perilaku Wirausaha +  $0,059$  Inovasi Produk + e. Hal ini memberikan arti bahwa ada pengaruh positif dan signifikan Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Secara parsial variabel ada pengaruh positif dan signifikan Perilaku Wirausaha terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri. dengan nilai  $t_{hitung} 13,894 > t_{tabel} 1,971$  dan signifikansi  $0,000 < 0,05$ . Secara parsial variabel ada pengaruh positif dan signifikan Inovasi Produk terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri. dengan nilai  $t_{hitung} > t_{tabel}$  atau  $t_{hitung} 2,610 > t_{tabel} 1,971$  dan signifikansi  $0,009 < 0,05$ . Secara simultan variabel ada pengaruh positif dan signifikan Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri dengan nilai  $F_{hitung} > F_{tabel}$  atau  $112,903 > 3,04$  dan nilai sig. t untuk variabel lokasi  $\alpha = 0,000 < 0,05$ . Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk berpengaruh terhadap kinerja kuliner sebesar 38,5% sedangkan sisanya sebesar 61,5% kinerja kuliner dipengaruhi oleh variabel-variabel lainnya yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

**Kata Kunci : Perilaku Wirausaha, Inovasi Produk, Kinerja Kuliner.**

## ABSTRACT

**Wilbert Valen Halim, 181010101, 2022, The Influence of Entrepreneurial Behavior and Product Innovation on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana, STIE Eka Prasetya, Management Study Program, Advisor I : Mrs. Dr. Sri. Rezeki, SE, M.Sc. Advisor II : Mrs. Elisabeth Nainggolan, S.Pd., M.Sc.**

This study aims to determine and partially analyze the effect of Entrepreneurial Behavior on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana. To find out and partially analyze the effect of Product Innovation on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana. To determine and analyze the influence of Entrepreneurial Behavior and Product Innovation simultaneously on Culinary Performance in the Cemara Asri Environment.

The research methodology used is descriptive quantitative method. The types of data used by researchers in this study are: quantitative data sourced from the results of respondents' answers to the questionnaire. The sources of research data are: primary data sources, namely: the results of respondents' answers to questionnaires, interviews and secondary data sources, namely: results of documentation studies and literature studies. The population of this study amounted to 3,465 customers Ratu Fried Banana culinary as seen from the sales data in 2021. The sample of this study amounted to 359 customers Ratu Fried Banana culinary. Data were analyzed using multiple linear regression analysis method. The results of this study indicate the influence of Entrepreneurial Behavior and Product Innovation simultaneously on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana. Shown from the results of multiple linear regression analysis Culinary Performance = 3,360 + 0,801 Entrepreneurial Behavior + 0,059 Product Innovation + e. This means that there is a positive and significant influence on Entrepreneurial Behavior and Product Innovation on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana.

The results of the study show that partially the variables have an effect positive and significant Entrepreneurial Behavior on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana. with the value of  $t_{count} 13,894 > t_{table} 1.971$  and significance  $0.000 < 0.05$ . Partially the variable has a positive and significant effect on Product Innovation on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana. with the value of  $t_{count} > t_{table}$  or  $t_{count} 2,610 > t_{table} 1.971$  and significance  $0.009 < 0.05$ . Simultaneously the variables have a positive and significant influence on Entrepreneurial Behavior and Product Innovation on Culinary Performance Case Study of Ratu Cemara Asri Fried Banana with  $F_{count} > F_{table}$  or  $112,903 > 3,04$  and sig. t for location variable =  $0.000 < 0.05$ . Entrepreneurial Behavior and Product Innovation affect culinary performance by 38.5% while the remaining 61.5% culinary performance is influenced by other variables not examined in this study.

**Keywords: Entrepreneurial Behavior, Product Innovation, Culinary Performance.**