

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan inovasi produk pada usaha warung soto ibu tita cipanas cianjur. Inovasi yang dilakukan warung soto ibu tita berupa tambahan varian soto dengan sajian yang berbeda. Dalam melaksanakan inovasinya, manajemen perlu melakukan koordinasi dari atasan sampai karyawan.

Laporan Tugas Akhir ini disusun dengan menggunakan metode deskriptif. Tujuan dari metode deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Dari hasil penelitian, Pelaksanaan inovasi produk pada warung soto ibu tita dilakukan dengan cara menambah varian soto yaitu soto lamongan dan betawi dengan sajian yang berbeda pada umumnya. Hambatan-hambatan yang dihadapi antara lain resep belum di temukan bahkan blm ada yang menguasai dalam pembuatannya, kurangnya sajian yang menarik pada soto yang sudah ada, dan kurangnya tenaga kerja di warung soto ibu tita. Solusi untuk menghadapi hambatan tersebut dengan melakukan pembelajaran dari sumber-sumber yang menguasai inovasi tersebut, harus mencari bahan baku yang ada dengan inovasi yang berbeda dan Mencoba penyajian baru dengan menggunakan tempat selain mangkok pada umumnya yaitu menggunakan batok kelapa dan pangsit goreng.

Kata kunci : Inovasi Produk, Pengembangan Produk

ABSTRACT

This study aims to find out how the implementation of product innovation in the soto mother tita cipanas cianjur stall business. Innovations made by Ibu Tita's soto stall are in the form of additional soto variants with different dishes. In carrying out its innovation, management needs to coordinate from superiors to employees.

This Final Project Report was prepared using descriptive methods. The purpose of the deskriptif method is to make a systematic, factual and accurate description, description or painting of the facts, traits and relationships between the phenomena investigated.

From the results of the research, the implementation of product innovation in the mother soto soup shop was done by adding soto variants, namely soto lamongan and betawi with a different dish in general. The constraints faced include recipes not yet found even though there are no masters in the making, lack of interesting offerings in the existing soups, and lack of labor in the mother's shop. The solution to deal with these obstacles by learning from sources that master the innovation, must find existing raw materials with different innovations and try new presentations using a place other than a bowl in general, using coconut shells and fried dumplings.

Keywords: *Product Innovation, Product Development*