

## **LAPORAN SKRIPSI**

### **PROSES INOVASI PRODUK PADA RANAH KOMBUCHA**

Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Sarjana pada

Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang



**Natalia Anugraheni**

**18.D1.0192**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

**SEMARANG**

**2024**

**LAPORAN SKRIPSI**  
**PROSES INOVASI PRODUK PADA RANAH KOMBUCHA**

**Diajukan dalam Rangka Memenuhi  
Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Sarjana Manajemen**

**Natalia Anugraheni**  
**18.D1.0192**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**  
**SEMARANG**  
**2024**

## ABSTRAK

Kombucha ialah jenis minuman fermentasi berbasis teh dan gula yang menggunakan SOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) untuk menghasilkan kandungan asam yang bersifat organik, vitamin, mineral, dan enzim yang baik bagi kesehatan. Di Indonesia, popularitas Kombucha meningkat seiring dengan tren konsumsi produk alami dan organik, terutama setelah pandemic COVID-19. Konsumen semakin tertarik pada produk yang menyehatkan seperti Kombucha yang sesuai dengan gaya hidup sehat dan iklim tropis Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses inovasi produk yang diterapkan pada Ranah Kombucha. Oyek penelitian ini yaitu Ranah Kombucha yang berada di Kota Semarang. Populasi pada riset ini merupakan pelanggan dari Ranah Kombucha, dimana 30 orang tiap tahapannya dengan 12 orang sebagai responden tetap saat penelitian ini berlangsung. Sumber data peneltian ini diperoleh melalui hasil wawancara atau melalui penyebaran kuesioner kepada pelanggan Ranah Kombucha di Semarang. Penelitian ini menerapkan 5 tahapan inovasi produk yaitu *Ideas Generation*, *Opportunity Recognition*, *Ideas Evaluation*, *Development*, *Commercialization* untuk mengetahui proses inovasi produk pada Ranah Kombucha yang merupakan analisis deskriptif bersifat kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa responden menginginkan rasa segar dan manis yang berasal dari buah buahan untuk produk inovasi kombucha. Varian rasa buah jeruk dipilih sebagai inovasi produk, dan reaksi positif pasar menunjukkan potensi besar produk ini. Kesimpulannya, inovasi produk Ranah Kombucha buah jeruk layak untuk diproduksi secara konsisten, dengan saran untuk terus mengembangkan variasi lain seperti bunga telang dan stroberi guna meningkatkan daya tarik konsumen.

**Kata kunci: Inovasi Produk, Minuman Kesehatan, Ranah Kombucha**