

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

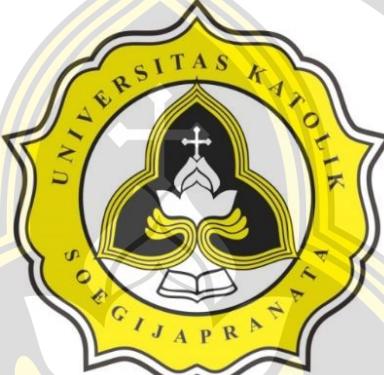
18.D1.0192

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 organic, vitamin, mineral, dan enzim yang baik bagi kesehatan. Di Indonesia, popularitas Kombucha meningkat seiring dengan tren konsumsi produk alami dan organic, 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 penelitian 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