

Analisis Inovasi Produk terhadap Kinerja Restoran melalui Pemanfaatan Teknologi sebagai Variabel Mediasi (Studi Kasus pada Restoran di Kota Sukabumi)

Nida Hopia¹, R. Deni Muhammad Danial², Asep Muhamad Ramdan³

Universitas Muhammadiyah Sukabumi, Indonesia
rdmdanial043@ummi.ac.id², amr3ramdan@ummi.ac.id³
Email Korespondensi : hopianida3@gmail.com

Submitted: 14th January 2026 | **Edited:** 14th February 2026 | **Issued:** 01st May 2026

Cited on: Hopia, N., Danial, R. D. M., & Ramdan, A. M. (2026). Analisis Inovasi Produk terhadap Kinerja Restoran melalui Pemanfaatan Teknologi sebagai Variabel Mediasi (Studi Kasus pada Restoran di Kota Sukabumi). *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 6(2), 868-881.

ABSTRACT

The rapid growth of the restaurant industry in Sukabumi City has intensified competition, requiring restaurant owners to continuously improve their performance. However, many restaurants still face challenges in optimizing technology to support product innovation and operational effectiveness. This study aims to examine the effect of product innovation on restaurant performance, with technology utilization as a mediating variable. A quantitative research approach was employed using a survey method. Data were collected through questionnaires distributed to 158 restaurant owners operating in Sukabumi City. The collected data were analyzed using Structural Equation Modeling–Partial Least Squares (SEM-PLS) with SmartPLS 3 software. The results show that product innovation has a positive and significant effect on both technology utilization and restaurant performance. Furthermore, technology utilization significantly influences restaurant performance and plays an important mediating role in strengthening the relationship between product innovation and restaurant performance. These findings indicate that product innovation becomes more effective in improving restaurant performance when supported by optimal technology utilization. This study highlights the importance of integrating product innovation and technology adoption as a strategic approach to enhance operational performance and competitiveness in the restaurant industry.

Keyword: Product Innovation, Technology Utilization, Restaurant Performance, Digital Adoption, Operational Performance

PENDAHULUAN

Perkembangan industri restoran di Indonesia menunjukkan tren yang terus meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Sektor penyediaan makanan dan minuman menjadi salah satu penggerak utama perekonomian nasional karena berkontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan daerah. Laporan Market Access Secretariat Global Analysis menyebutkan bahwa Indonesia merupakan pasar layanan makanan terbesar di kawasan ASEAN, dengan nilai penjualan mencapai 36,8

miliar. Kondisi ini menunjukkan besarnya potensi industri restoran sekaligus tingginya tingkat persaingan antar pelaku usaha.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2023), jumlah usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia mencapai 4,85 juta unit usaha, meningkat 21,13 persen dibandingkan tahun 2016. Dari jumlah tersebut, usaha restoran dan rumah makan mendominasi dengan proporsi sekitar 24,75 persen atau setara dengan 1,20 juta unit usaha. Gambar 1.1 menggambarkan perkembangan usaha makanan dan minuman di Indonesia tahun 2023 yang menunjukkan peningkatan signifikan pada kelompok usaha restoran dan rumah makan. Data tersebut mengindikasikan bahwa sektor restoran memiliki tingkat pertumbuhan yang tinggi, namun sekaligus menghadapi persaingan yang semakin ketat sehingga menuntut pelaku usaha untuk meningkatkan kinerja secara berkelanjutan.

Kinerja restoran menjadi indikator penting dalam menilai keberhasilan usaha dalam menghadapi persaingan. Kinerja yang baik tercermin dari kemampuan restoran dalam mengelola operasional, meningkatkan kualitas layanan, serta memenuhi kepuasan pelanggan. Kristianto (2020) menyatakan bahwa kinerja merupakan hasil kerja yang dicapai berdasarkan kualitas dan kuantitas sesuai dengan standar yang telah ditetapkan organisasi. Dalam konteks industri restoran, kinerja tidak hanya diukur dari aspek keuangan, tetapi juga mencakup moral karyawan, kelancaran produksi, ketepatan layanan, dan kualitas output yang dihasilkan (Hardiana & Ridho'i, 2022).

Salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kinerja restoran adalah inovasi produk. Inovasi produk memungkinkan restoran untuk menyesuaikan diri dengan perubahan selera konsumen melalui peningkatan kualitas, variasi menu, dan desain produk yang lebih menarik. Kotler dan Armstrong (2016) menjelaskan bahwa inovasi produk berperan penting dalam menciptakan keunggulan kompetitif dan nilai tambah bagi konsumen. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa inovasi produk memiliki pengaruh positif terhadap kinerja usaha, termasuk pada sektor kuliner (Budiman et al., 2022; Munir et al., 2025).

Namun demikian, inovasi produk saja belum tentu memberikan dampak optimal terhadap kinerja apabila tidak didukung oleh pemanfaatan teknologi yang memadai. Di era digital, teknologi berperan penting dalam mendukung proses inovasi, efisiensi operasional, dan peningkatan kualitas layanan. Pemanfaatan teknologi seperti sistem

pemesanan digital, aplikasi pembayaran, dan sistem manajemen berbasis teknologi dapat membantu restoran meningkatkan produktivitas serta mempercepat pelayanan kepada pelanggan (Deria & Wiryawan, 2022; Siallagan, 2020). Penelitian Putra dan Nasito (2022) membuktikan bahwa pemanfaatan teknologi berpengaruh positif terhadap kinerja operasional usaha.

Kota Sukabumi merupakan salah satu daerah yang mengalami perkembangan pesat dalam sektor perdagangan dan jasa, termasuk industri restoran. Berdasarkan data Dinas Kepemudaan, Olahraga, dan Pariwisata Kota Sukabumi, jumlah restoran yang beroperasi hingga tahun 2025 tercatat sebanyak 158 unit. Jumlah tersebut mencerminkan tingginya tingkat persaingan di industri kuliner lokal. Namun, pada praktiknya masih banyak restoran di Kota Sukabumi yang belum mengoptimalkan pemanfaatan teknologi dalam operasionalnya. Ketergantungan pada proses manual menyebabkan rendahnya efisiensi kerja, meningkatnya biaya operasional, serta berpotensi menurunkan kepuasan pelanggan.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan hasil yang beragam terkait hubungan inovasi produk, pemanfaatan teknologi, dan kinerja usaha. Hidayat (2021) menemukan bahwa inovasi produk berpengaruh positif terhadap adopsi teknologi informasi, sedangkan Permana (2021) menunjukkan bahwa inovasi produk tidak berpengaruh signifikan terhadap kinerja restoran. Perbedaan hasil penelitian tersebut mengindikasikan adanya faktor lain yang memengaruhi hubungan antara inovasi produk dan kinerja, salah satunya adalah pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi.

Meskipun penelitian mengenai inovasi produk dan kinerja restoran telah banyak dilakukan, penelitian yang secara spesifik menempatkan pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi masih relatif terbatas, khususnya pada konteks restoran di Kota Sukabumi. Padahal, integrasi inovasi produk dan teknologi diyakini dapat memperkuat peningkatan kinerja restoran secara lebih optimal. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengisi celah penelitian (research gap) tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh inovasi produk terhadap kinerja restoran, menganalisis pengaruh inovasi produk terhadap pemanfaatan teknologi, menganalisis pengaruh pemanfaatan teknologi terhadap kinerja restoran, serta menguji peran pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi dalam hubungan antara inovasi produk dan kinerja restoran di Kota Sukabumi.

LANDASAN TEORI

Kinerja Restoran

Kinerja restoran di Adaptasi dari teori kinerja organisasi di definisikan sebagai indikator penting dalam menilai efektivitas dan efisiensi suatu entitas dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Menurut Hardiana dan Ridho'i (2022), terdapat 4 dimensi yaitu moral karyawan, kinerja produksi, kinerja delivery, dan kualitas output. 1) Moral karyawan mencakup kemampuan dalam meningkatkan kepuasan pelanggan, ketepatan tempat tenaga kerja, dan penghargaan atas kinerja. 2) Kinerja produksi melibatkan kelancaran penggunaan peralatan, konsistensi prosedur kerja, dan efisiensi waktu memasak. 3) Kinerja delivery fokus pada ketepatan waktu pengiriman, kecepatan pengantaran pesanan, dan koordinasi dengan dapur. 4) Kualitas output berhubungan dengan cita rasa, tampilan produk, dan manfaat produk bagi pelanggan.

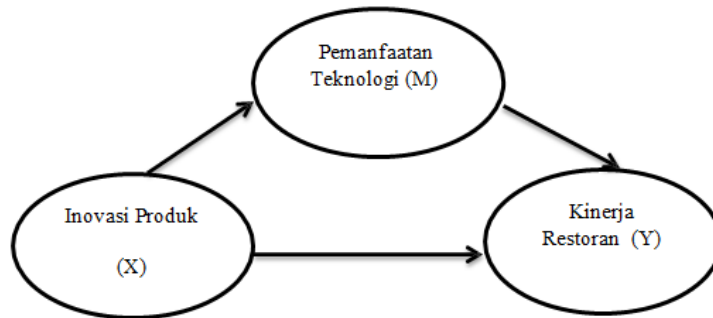
Pemanfaatan Teknologi

Dalam industri restoran, pemanfaatan teknologi dapat berupa sistem pemesanan digital, aplikasi reservasi online, penggunaan media sosial untuk promosi, dan sistem manajemen pelanggan berbasis teknologi. Menurut Deria dan Wiryawan (2022) pemanfaatan teknologi adalah penggunaan teknologi dalam berbagai aspek kehidupan untuk mencapai suatu tujuan baik secara individu maupun kolektif. Adapun 3 dimensi dan indikator yang digunakan yaitu 1) Intensitas Pemanfaatan (Intensity of Use) dengan indikator Kemudahan mempelajari aplikasi, Kepraktisan dalam penggunaan, Keamanan transaksi, intensitas penggunaan. 2) Dimensi Frekuensi Pemanfaatan (Frequency of Use) dengan indikator lama loading aplikasi, Kelancaran transaksi, Frekuensi gangguan, Frekuensi keluhan. 3) Dimensi Jumlah Aplikasi/Perangkat Lunak yang Digunakan (Diversity of Software Package Used) dengan indikator Kelengkapan fitur aplikasi, Kesesuaian aplikasi dengan perangkat, Aplikasi memenuhi kebutuhan transaksi.

Inovasi Produk

Inovasi produk merupakan strategi perusahaan untuk menyesuaikan produk dengan kebutuhan konsumen yang terus berubah. Inovasi mencakup peningkatan kualitas, desain, dan variasi produk guna menciptakan nilai tambah. Kotler dan Armstrong (2016) menyebut bahwa inovasi produk bertujuan menciptakan keunggulan kompetitif dengan menyesuaikan produk pada kebutuhan pasar dan memberikan diferensiasi yang relevan.

Menurut (Kotler & Armstrong, 2016) dalam (Alamsyah, 2021), inovasi produk terbagi menjadi tiga dimensi utama yaitu, Kualitas Produk : Kemampuan produk dalam menjalankan fungsinya, termasuk daya tahan, keandalan, dan ketelitian yang dihasilkan. Varian Produk: Karakteristik unik dan istimewa yang tidak dimiliki oleh produk lain, hasil dari pengembangan dan penyempurnaan berkelanjutan. Desain Produk: Aspek estetika dan tampilan visual yang menarik bagi konsumen (Alamsyah, 2021).



Gambar 1. Paradigma Penelitian

Sumber : Diolah Penulis, 2025

Paradigma penelitian pada gambar menunjukkan hubungan kausal antara inovasi produk, pemanfaatan teknologi, dan kinerja restoran, di mana inovasi produk berperan sebagai variabel independen yang memengaruhi kinerja restoran baik secara langsung maupun tidak langsung melalui pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi. Inovasi produk yang mencakup peningkatan kualitas, variasi, dan desain produk diyakini mampu meningkatkan kinerja restoran, sejalan dengan pandangan bahwa inovasi merupakan sumber keunggulan kompetitif yang berdampak pada kinerja organisasi (Kotler & Armstrong, 2016; Budiman et al., 2022). Selain itu, inovasi produk mendorong pelaku usaha untuk mengadopsi teknologi digital guna mendukung proses operasional dan pengembangan produk yang lebih efektif (Hidayat, 2021). Pemanfaatan teknologi sendiri berpengaruh langsung terhadap kinerja restoran karena mampu meningkatkan efisiensi, mempercepat layanan, dan memperbaiki kualitas output (Siallagan, 2020; Putra & Nasito, 2022). Dengan demikian, pemanfaatan teknologi berperan penting sebagai variabel mediasi yang memperkuat pengaruh inovasi produk terhadap kinerja restoran, sehingga integrasi inovasi dan teknologi menjadi strategi kunci dalam meningkatkan daya saing dan kinerja restoran (Sari & Rahmawati, 2021).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei untuk menganalisis pengaruh inovasi produk terhadap kinerja restoran melalui pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi. Objek penelitian meliputi tiga variabel utama, yaitu inovasi produk sebagai variabel independen, pemanfaatan teknologi sebagai variabel mediasi, dan kinerja restoran sebagai variabel dependen. Populasi penelitian adalah seluruh restoran yang terdaftar di Dinas Kepemudaan, Olahraga, dan Pariwisata Kota Sukabumi pada tahun 2025, dengan jumlah 158 restoran. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah non-probability sampling dengan metode sampel jenuh, sehingga seluruh populasi dijadikan responden. Pendekatan ini dipilih karena ukuran populasi relatif terbatas dan memungkinkan peneliti memperoleh gambaran yang lebih komprehensif terhadap kondisi penelitian (Sugiyono, 2020).

Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner terstruktur yang disebarakan secara daring melalui Google Form kepada pemilik atau pengelola restoran. Instrumen penelitian disusun berdasarkan indikator dari masing-masing variabel yang telah diuji dalam penelitian sebelumnya. Skala pengukuran yang digunakan adalah skala Likert lima poin, mulai dari 1 (sangat tidak setuju) hingga 5 (sangat setuju), untuk mengukur persepsi responden secara objektif dan konsisten. Proses pengumpulan data dilaksanakan selama periode Mei hingga Juni 2025. Sebelum dilakukan analisis, data yang terkumpul terlebih dahulu melalui tahap pemeriksaan kelengkapan dan konsistensi jawaban responden untuk memastikan kualitas data yang digunakan dalam penelitian (Riyanto & Hatmawan, 2020).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Structural Equation Modeling Partial Least Square (SEM-PLS) yang dioperasikan menggunakan perangkat lunak SmartPLS 3. Metode SEM-PLS dipilih karena mampu menguji hubungan antarvariabel secara simultan, termasuk pengujian efek mediasi, serta tidak menuntut asumsi distribusi data yang ketat. Analisis dilakukan melalui dua tahap, yaitu evaluasi model pengukuran (outer model) untuk menguji validitas dan reliabilitas instrumen, serta evaluasi model struktural (inner model) untuk menguji hubungan kausal antarvariabel dan hipotesis penelitian. Pendekatan ini dinilai sesuai untuk penelitian yang bersifat prediktif dan melibatkan konstruk laten dengan indikator reflektif (Ghozali & Latan, 2020; Riyanto & Setyorini, 2024).

HASIL PENELITIAN

Uji Validitas

Hasil pengujian validitas konstruk pada penelitian ini ditunjukkan melalui evaluasi model pengukuran (outer model), ditemukan hasil hubungan antara variabel laten dengan indikator-indikator pengukurnya, di mana seluruh indikator pada variabel inovasi produk, pemanfaatan teknologi, dan kinerja restoran memiliki nilai loading factor yang memenuhi kriteria. Seluruh indikator menunjukkan nilai loading factor di atas 0,70, baik pada tingkat indikator maupun dimensi, sehingga dapat disimpulkan bahwa setiap indikator mampu merepresentasikan konstruk yang diukur secara baik. Hal ini menunjukkan terpenuhinya validitas konvergen, yang menandakan bahwa indikator-indikator dalam satu konstruk memiliki tingkat korelasi yang tinggi dan mengukur konsep yang sama.

Selain itu, pengujian validitas juga diperkuat melalui nilai Average Variance Extracted (AVE). Hasil pengujian menunjukkan bahwa nilai AVE untuk variabel inovasi produk sebesar 0,507, kinerja restoran sebesar 0,567, dan pemanfaatan teknologi sebesar 0,582, yang seluruhnya berada di atas batas minimum 0,50. Nilai tersebut mengindikasikan bahwa lebih dari 50 persen varians indikator dapat dijelaskan oleh konstruk laten masing-masing. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa seluruh konstruk dalam penelitian ini telah memenuhi kriteria validitas konvergen dan layak digunakan untuk analisis lanjutan pada model struktural.

Uji Average Variance Extracted (AVE)

Hasil pengujian Average Variance Extracted (AVE) digunakan untuk menilai kemampuan konstruk laten dalam menjelaskan varians indikator-indikator pembentuknya. Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel inovasi produk memiliki nilai AVE sebesar 0,507, variabel kinerja restoran sebesar 0,567, dan variabel pemanfaatan teknologi sebesar 0,582. Nilai-nilai tersebut mengindikasikan bahwa masing-masing konstruk mampu menjelaskan lebih dari 50 persen varians indikator yang digunakan, sehingga memenuhi kriteria validitas konvergen. Kondisi ini menunjukkan bahwa indikator-indikator yang digunakan dalam penelitian ini memiliki tingkat keterwakilan yang baik terhadap konstruk laten yang diukur.

Secara keseluruhan, hasil pengujian AVE memperkuat temuan pada tahap evaluasi model pengukuran sebelumnya, yang menegaskan bahwa instrumen penelitian

telah memenuhi standar kelayakan dari aspek validitas. Dengan terpenuhinya kriteria AVE pada seluruh variabel, maka dapat disimpulkan bahwa model pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini telah mampu merepresentasikan konstruk secara akurat dan dapat dilanjutkan ke tahap analisis model struktural untuk menguji hubungan antarvariabel penelitian.

Uji Composite reliability

Hasil pengujian reliabilitas konstruk dalam penelitian ini dievaluasi melalui nilai composite reliability untuk masing-masing variabel laten. Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel inovasi produk memiliki nilai composite reliability sebesar 0,902, variabel kinerja restoran sebesar 0,940, dan variabel pemanfaatan teknologi sebesar 0,933. Nilai-nilai tersebut berada di atas batas minimum yang direkomendasikan, sehingga menunjukkan bahwa setiap konstruk memiliki tingkat konsistensi internal yang sangat baik. Hal ini mengindikasikan bahwa indikator-indikator yang digunakan mampu mengukur konstruk secara stabil dan konsisten.

Secara keseluruhan, tingginya nilai composite reliability pada seluruh variabel menunjukkan bahwa instrumen penelitian memiliki tingkat keandalan yang memadai untuk digunakan dalam analisis lanjutan. Dengan terpenuhinya kriteria reliabilitas ini, dapat disimpulkan bahwa hasil pengukuran pada setiap konstruk dapat dipercaya dan mencerminkan kondisi yang sebenarnya, sehingga mendukung kelayakan model pengukuran dalam penelitian ini.

Uji Cronbach Alpha

Hasil pengujian reliabilitas instrumen penelitian juga dievaluasi menggunakan nilai Cronbach's Alpha untuk masing-masing variabel laten. Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel inovasi produk memiliki nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,878, variabel kinerja restoran sebesar 0,930, dan variabel pemanfaatan teknologi sebesar 0,920. Nilai-nilai tersebut telah melampaui batas minimum yang disyaratkan, sehingga menunjukkan bahwa seluruh konstruk memiliki tingkat konsistensi internal yang baik. Hal ini mengindikasikan bahwa indikator-indikator yang digunakan dalam setiap variabel mampu mengukur konstruk secara konsisten.

Secara keseluruhan, hasil uji Cronbach's Alpha menegaskan bahwa instrumen penelitian yang digunakan memiliki reliabilitas yang memadai dan dapat diandalkan. Dengan terpenuhinya kriteria reliabilitas ini, maka setiap item pernyataan dalam

kuesioner dinyatakan layak digunakan untuk mengukur variabel penelitian serta mendukung keakuratan hasil analisis pada tahap pengujian model selanjutnya.

Uji R Square

Hasil pengujian koefisien determinasi (R-square) digunakan untuk mengetahui seberapa besar kemampuan variabel independen dalam menjelaskan variabel dependen pada model penelitian. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai R-square pada variabel kinerja restoran sebesar 0,756, yang mengindikasikan bahwa inovasi produk dan pemanfaatan teknologi secara bersama-sama mampu menjelaskan sebesar 75,6 persen variasi kinerja restoran. Nilai tersebut menunjukkan bahwa model memiliki kemampuan penjelasan yang kuat, sedangkan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain di luar model penelitian.

Sementara itu, nilai R-square pada variabel pemanfaatan teknologi sebesar 0,408, yang berarti bahwa inovasi produk mampu menjelaskan sebesar 40,8 persen variasi pemanfaatan teknologi. Nilai ini menunjukkan bahwa kemampuan penjelasan model terhadap variabel pemanfaatan teknologi masih tergolong lemah hingga sedang, sehingga mengindikasikan adanya faktor lain di luar inovasi produk yang turut memengaruhi pemanfaatan teknologi dalam operasional restoran. Meskipun demikian, hasil ini tetap menunjukkan bahwa inovasi produk memiliki peran yang cukup berarti dalam mendorong adopsi teknologi pada restoran.

Uji F Square

Tabel 1. Hasil Uji F-Square

Variabel	X	M	Y
Inovasi Produk		0,689	0,808
Kinerja Restoran			
Pemanfaatan teknologi			0,347

Sumber : Hasil Olah Data, 2025

Hasil pengujian effect size (F-square) digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh masing-masing variabel eksogen terhadap variabel endogen dalam model penelitian. Hasil analisis menunjukkan bahwa inovasi produk memiliki pengaruh yang kuat terhadap kinerja restoran, yang tercermin dari nilai F-square sebesar 0,808. Nilai tersebut mengindikasikan bahwa inovasi produk memberikan kontribusi yang besar dalam menjelaskan perubahan kinerja restoran. Selain itu, inovasi produk juga menunjukkan pengaruh yang kuat terhadap pemanfaatan teknologi dengan nilai F-

square sebesar 0,689, yang menandakan bahwa inovasi produk berperan penting dalam mendorong adopsi dan penggunaan teknologi dalam operasional restoran.

Di sisi lain, pemanfaatan teknologi juga memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap kinerja restoran, yang ditunjukkan oleh nilai F-square sebesar 0,347. Nilai tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi memiliki kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan kinerja restoran, meskipun pengaruhnya tidak sebesar inovasi produk. Secara keseluruhan, hasil pengujian F-square ini menegaskan bahwa inovasi produk merupakan variabel yang memiliki pengaruh dominan dalam model penelitian, sementara pemanfaatan teknologi berperan sebagai faktor pendukung yang memperkuat peningkatan kinerja restoran.

Uji Hipotesis

Uji Hipotesis Pengaruh langsung

Tabel 2. Hasil Uji Pengaruh langsung

	Original Sample (O)	Sample Mean (M)	Standard Deviation (STDEV)	T Statistics (O/STDEV)	P Values
X → Y	0,577	0,548	0,109	5,275	0,000
X → M	0,639	0,597	0,159	4,011	0,000
M → Y	0,379	0,380	0,068	5,601	0,000

Sumber : Hasil Olah Data, 2025

Hasil pengujian hipotesis pengaruh langsung menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antarvariabel dalam model penelitian. Hasil analisis memperlihatkan bahwa inovasi produk memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran, yang ditunjukkan oleh nilai koefisien jalur sebesar 0,577 dengan nilai statistik uji yang melampaui batas ketentuan serta tingkat signifikansi yang memenuhi kriteria. Temuan ini mengindikasikan bahwa semakin tinggi tingkat inovasi produk yang dilakukan restoran, maka semakin baik pula kinerja yang dicapai, baik dari aspek operasional maupun kualitas layanan.

Selain itu, inovasi produk juga terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap pemanfaatan teknologi, dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,639. Hasil ini menunjukkan bahwa pengembangan produk mendorong pelaku usaha untuk mengadopsi teknologi dalam mendukung aktivitas operasional dan pengelolaan usaha. Sementara itu, pemanfaatan teknologi memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,379, yang mengindikasikan bahwa penggunaan teknologi yang optimal mampu meningkatkan efisiensi,

mempercepat pelayanan, serta memperbaiki kualitas output. Secara keseluruhan, hasil pengujian ini menegaskan bahwa seluruh hipotesis pengaruh langsung dalam penelitian ini dapat diterima.

Uji Pengaruh Tidak langsung

Tabel 4.9 Hasil Uji Pengaruh tidak langsung

	Original Sample (O)	Sample Mean (M)	Standard Deviation (STDEV)	T Statistics (O/STDEV)	P Values
$X \rightarrow M \rightarrow Y$	0,242	0,224	0,067	3,626	0,000

Sumber : Hasil Olah Data, 2025

Hasil pengujian pengaruh tidak langsung menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi berperan sebagai variabel mediasi dalam hubungan antara inovasi produk dan kinerja restoran. Hasil analisis memperlihatkan bahwa pengaruh inovasi produk terhadap kinerja restoran melalui pemanfaatan teknologi memiliki nilai koefisien sebesar 0,242 dengan nilai statistik uji yang melebihi batas ketentuan serta tingkat signifikansi yang memenuhi kriteria. Temuan ini mengindikasikan bahwa inovasi produk tidak hanya berdampak langsung terhadap kinerja restoran, tetapi juga memberikan pengaruh tambahan ketika didukung oleh pemanfaatan teknologi yang optimal.

Secara keseluruhan, hasil pengujian ini menegaskan bahwa pemanfaatan teknologi mampu memperkuat hubungan antara inovasi produk dan kinerja restoran. Artinya, inovasi produk akan memberikan dampak yang lebih besar terhadap peningkatan kinerja restoran apabila diimplementasikan bersamaan dengan penggunaan teknologi yang efektif dalam mendukung proses operasional dan pelayanan. Temuan ini memperkuat peran strategis teknologi sebagai faktor pendukung utama dalam mengoptimalkan hasil inovasi produk.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran. Temuan ini mengindikasikan bahwa restoran yang secara aktif melakukan pengembangan kualitas, variasi, dan desain produk cenderung memiliki kinerja yang lebih baik, baik dari sisi operasional maupun kualitas layanan. Inovasi produk memungkinkan restoran untuk menyesuaikan diri dengan perubahan preferensi konsumen serta menciptakan nilai tambah yang membedakan dari pesaing. Hasil ini sejalan dengan penelitian Budiman et al. (2022) dan Munir et al. (2025) yang menyatakan bahwa inovasi produk merupakan faktor penting dalam meningkatkan

kinerja usaha kuliner dan UMKM. Dengan demikian, inovasi produk dapat dipandang sebagai strategi utama dalam menjaga keberlanjutan dan daya saing restoran.

Selain itu, hasil penelitian juga membuktikan bahwa inovasi produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap pemanfaatan teknologi. Temuan ini menunjukkan bahwa upaya pengembangan produk mendorong pelaku usaha restoran untuk mengadopsi teknologi digital sebagai sarana pendukung inovasi. Dalam praktiknya, inovasi produk sering kali membutuhkan dukungan teknologi, seperti sistem pemesanan digital, pencatatan transaksi berbasis aplikasi, maupun promosi melalui media digital. Hasil ini sejalan dengan penelitian Hidayat (2021) yang menyatakan bahwa inovasi produk dapat menjadi pemicu utama adopsi teknologi informasi pada UMKM. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dan teknologi merupakan dua aspek yang saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan dalam pengelolaan usaha modern.

Temuan selanjutnya menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran. Pemanfaatan teknologi yang optimal mampu meningkatkan efisiensi operasional, mempercepat proses pelayanan, serta meminimalkan kesalahan kerja, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kinerja restoran. Hasil penelitian ini mendukung temuan Siallagan (2020) serta Putra dan Nasito (2022) yang menyatakan bahwa teknologi berperan penting dalam meningkatkan kinerja operasional usaha, khususnya pada sektor makanan dan minuman. Dengan adanya teknologi, restoran dapat mengelola sumber daya secara lebih efektif dan memberikan pengalaman layanan yang lebih baik kepada pelanggan.

Lebih lanjut, hasil pengujian pengaruh tidak langsung menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi berperan sebagai variabel mediasi yang signifikan dalam hubungan antara inovasi produk dan kinerja restoran. Temuan ini mengindikasikan bahwa inovasi produk akan memberikan dampak yang lebih kuat terhadap kinerja restoran apabila didukung oleh pemanfaatan teknologi yang tepat. Dengan kata lain, inovasi produk tidak hanya berdampak secara langsung, tetapi juga bekerja secara tidak langsung melalui peningkatan penggunaan teknologi. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sari dan Rahmawati (2021) yang menemukan bahwa adopsi teknologi mampu memperkuat pengaruh inovasi terhadap kinerja usaha. Oleh karena itu, integrasi antara inovasi produk dan pemanfaatan teknologi menjadi strategi yang efektif dalam

meningkatkan kinerja dan daya saing restoran di tengah persaingan industri yang semakin ketat.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa inovasi produk memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran. Temuan ini menunjukkan bahwa upaya restoran dalam meningkatkan kualitas, variasi, dan desain produk mampu mendorong peningkatan kinerja, baik dari aspek operasional, layanan, maupun kualitas output. Selain itu, inovasi produk juga terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap pemanfaatan teknologi, yang mengindikasikan bahwa pengembangan produk mendorong pelaku usaha untuk mengadopsi teknologi digital guna mendukung proses operasional dan pengelolaan usaha secara lebih efektif.

Hasil penelitian selanjutnya menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja restoran. Pemanfaatan teknologi yang optimal mampu meningkatkan efisiensi kerja, mempercepat proses pelayanan, serta memperbaiki kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan. Lebih lanjut, pemanfaatan teknologi terbukti berperan sebagai variabel mediasi yang signifikan dalam hubungan antara inovasi produk dan kinerja restoran. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi produk akan memberikan dampak yang lebih optimal terhadap kinerja restoran apabila diimplementasikan bersamaan dengan pemanfaatan teknologi yang tepat.

Meskipun demikian, penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Penelitian hanya dilakukan pada restoran yang beroperasi di Kota Sukabumi, sehingga hasil penelitian belum dapat digeneralisasikan ke wilayah lain dengan karakteristik yang berbeda. Selain itu, variabel pemanfaatan teknologi dalam penelitian ini masih dipengaruhi oleh faktor lain di luar model yang belum diteliti. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan wilayah penelitian, menambahkan variabel lain seperti orientasi pasar, kapabilitas digital, atau budaya organisasi, serta menggunakan pendekatan metode yang berbeda agar memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi kinerja restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A. (2021). Inovasi produk sebagai strategi pemasaran dalam meningkatkan daya saing bisnis. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 8(2), 123-130.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik penyediaan makanan dan minuman 2023*. BPS Indonesia.
- Budiman, I., Sunarya, E., & Ramdan, A. M. (2022). Analisis kapabilitas inovasi terhadap kinerja UMKM industri makanan di Kota Sukabumi. *Costing: Journal of Economic, Business and Accounting*, 5(2), 1444-1451.
- Deria, I. M. D., & Wiryawan, R. (2022). Pengaruh pemanfaatan teknologi informasi dan handling complaint terhadap minat nasabah menggunakan internet banking. *Journal of Applied Islamic Economics and Finance*, 2(2), 238-251.
- Ghozali, I., & Latan, H. (2020). *Partial least squares: Konsep, teknik, dan aplikasi menggunakan program SmartPLS 3.0* (Edisi 2). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hardiana, C. D., & Ridho'i, I. (2022). Pengaruh lingkungan bisnis dan strategi operasional terhadap kinerja operasional restoran cepat saji. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 1-14.
- Hidayat, D. (2021). Peran adopsi teknologi informasi dan inovasi produk dalam memperkuat keunggulan bersaing UMKM. *Jurnal Manajemen Strategik dan Simulasi Bisnis*, 2(2), 90-110.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of marketing* (16th ed.). Pearson Education.
- Kristianto, J. (2020). Analisis kinerja pegawai berdasarkan kualitas dan kuantitas kerja. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*, 8(1), 45-54.
- Munir, B. M., Kolefiyan, I., Devi, S. P., Widyantari, R. N., & Anshori, M. A. (2025). Dampak inovasi produk terhadap kinerja UMKM kuliner. *RIGGS: Research in Globalization and Governance Studies*, 4(1), 1-12.
- Permana, M. (2021). Analisis inovasi produk dan kinerja restoran: Studi kasus D'Besto. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 9(2), 101-112.
- Putra, D. P., & Nasito, M. (2022). Pengaruh pemanfaatan teknologi terhadap kinerja operasi dengan inovasi proses sebagai mediator. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research*, 1(2), 41-53.
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. A. H. (2020). *Metode riset penelitian kuantitatif: Penelitian di bidang manajemen, teknik, pendidikan, dan eksperimen*. Deepublish.
- Riyanto, S., & Setyorini, R. (2024). Validitas dan reliabilitas dalam penelitian berbasis PLS-SEM. *Jurnal Riset Manajemen*, 13(1), 1-12.
- Sari, D. P., & Rahmawati, A. (2021). Pengaruh inovasi produk terhadap kinerja usaha dengan adopsi teknologi sebagai variabel intervening. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 24(1), 55-64.
- Siallagan, M. (2020). Pemberdayaan teknologi informasi untuk meningkatkan kinerja restoran. *Jurnal Puruhita*, 2(1), 1-15.
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-2). CV Alfabeta.