

INOVASI PRODUK KROKET BIJI NANGKA

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Sarjana Ekonomi di
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.**



Rinta Aristorani

09.30.0119

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
JURUSAN MANAJEMEN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2014

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

“ Success is a journey, not a destination—half the fun is getting there”

- Gita Bellin -

Persembahan :

Skripsi ini kupersembahkan untuk :

1. Kedua orang tua beserta kakak saya, yang selalu mendukung saya selama ini.
2. Kepada teman – teman saya, yang telah mendukung dan membantu saya selama ini.
3. Dan kepada pihak – pihak yang telah membantu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : **“INOVASI PRODUK KROKET BIJI NANGKA”**

Disusun Oleh:

Nama : Rinta Aristorani

NIM : 09.30.0119

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Disetujui di Semarang, 7 Februari 2014

Pembimbing,

(Meniek Srining Prapti, SE, MSi)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **“INOVASI PRODUK KROKET BIJI NANGKA”**

Disusun oleh :

Nama : Rinta Aristorani

NIM : 09.30.0119

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 25 Februari 2014

Tim Penguji

Koordinator

Anggota

Anggota

(Dra. B Irmawati,MS.) (Eny Trimeiningrum,SE.MSi.)(Meniek Sring Prapti,SE.MSi.)

Mengetahui

Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Dr. Octavianus Digdo Hartomo, M.SI, AKT

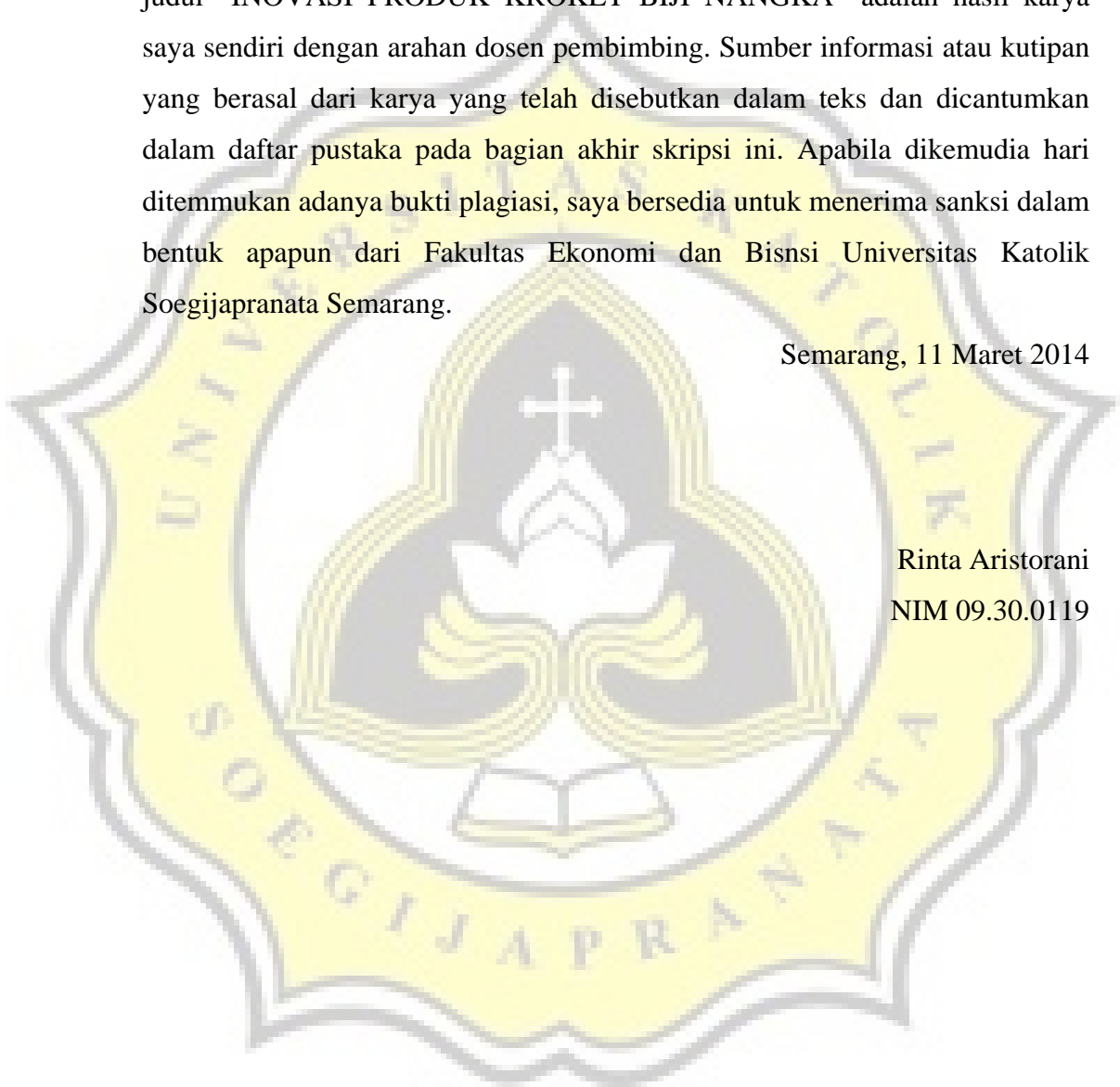
NPP : 058.1.1995.170

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar – benarnya bahwa skripsi dengan judul “INOVASI PRODUK KROKET BIJI NANGKA” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi atau kutipan yang berasal dari karya yang telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka pada bagian akhir skripsi ini. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi dan Bisnsi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 11 Maret 2014

Rinta Aristorani
NIM 09.30.0119



Kata Pengantar

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, saya ucapkan karena skripsi dengan judul “Inovasi Produk Krokot Biji Nangka” telah dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata Semarang. Terpilihnya topik ini karena ingin menciptakan sebuah produk inovasi baru sekaligus memperkenalkan cara pengolahan limbah menjadi sebuah produk yang bermanfaat dari biji nangka.

Selesainya skripsi ini saya akui tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dekan fakultas ekonomi dan bisnis atas ijinnya kepada penulis untuk menggunakan fasilitas yang ada di Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
2. Ketua Jurusan Ekonomi atas dorongan dan dukungannya kepada penulis agar cepat menyelesaikan studi.
3. Ibu Meniek Sring Prapti, SE, MSi selaku Dosen Pembimbing yang selalu bersedia meluangkan waktu untuk berdiskusi dan membimbing penulis.
4. Bapak, Ibu, dan kakak tercinta yang selalu mendorong dan mendukung penulis dalam menyelesaikan studi.
5. Teman-teman Fakultas ekonomi atas persahabatan yang terjalin selama menyelesaikan studi.

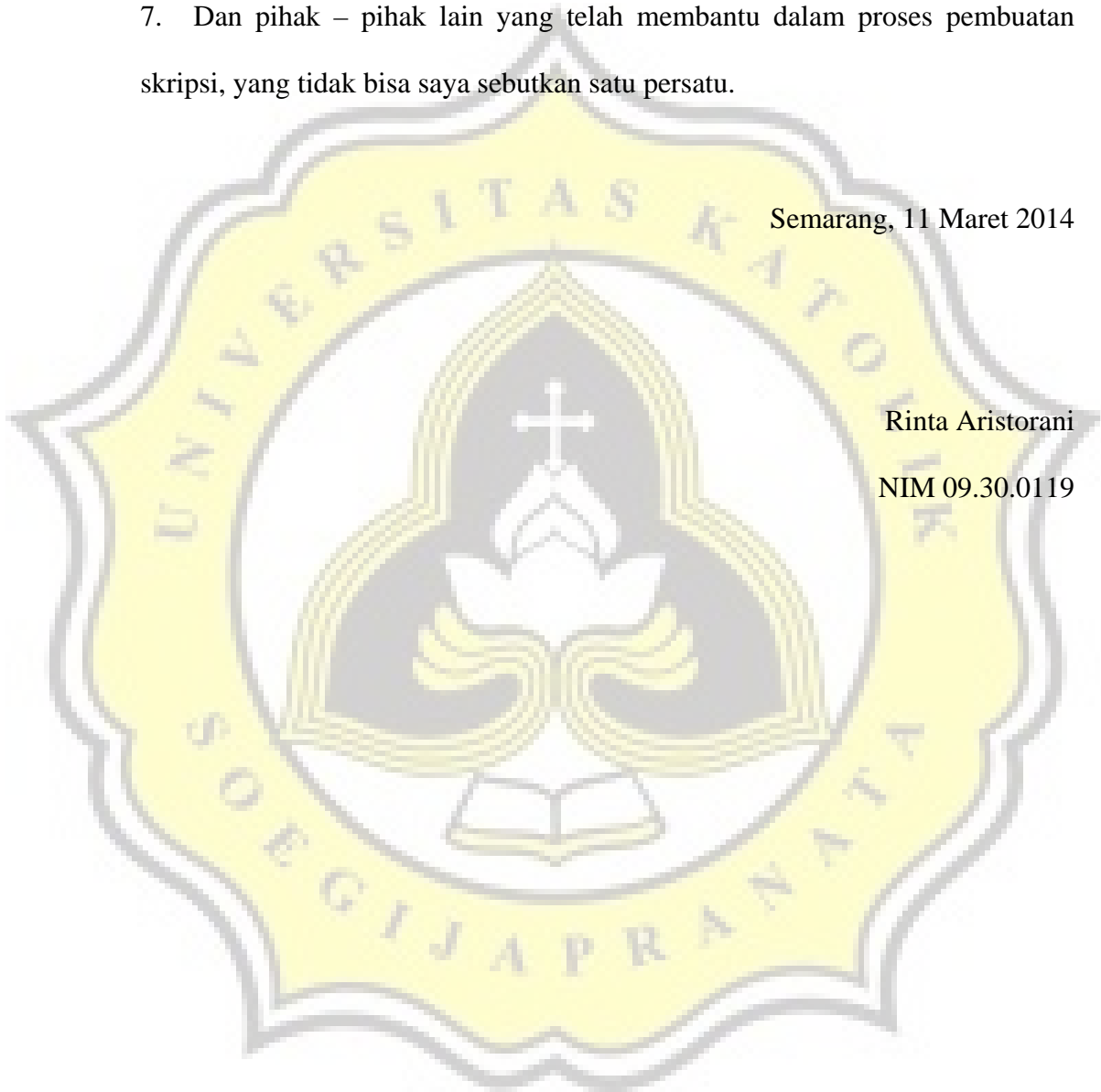
6. Sahabat penulis yaitu Vicka Destianti, Ellisa Nur Cahyani, dan Endah Aprilia, atas dukungan motivasi dan tenaga yang selalu dicurahkan kepada saya.

7. Dan pihak – pihak lain yang telah membantu dalam proses pembuatan skripsi, yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Semarang, 11 Maret 2014

Rinta Aristorani

NIM 09.30.0119



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan Skripsi	ii
Halaman Pengesahan Skripsi	iii
Pernyataan Keaslian Skripsi	iv
Halaman Motto dan Persembahan	v
Kata Pengantar	vi
Abstrak	viii
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Pembatasan Masalah	7
BAB IILANDASAN TEORI	8
2.1 Inovasi	8
2.2 Krokot	16
2.3 Biji Nangka	17
2.4 Kerangka Pikir	21
2.5 Definisi Operasional	22

BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Objek dan Lokasi Penelitian	26
3.2 Populasi dan Sampel	26
3.3 Jenis dan Sumber Data	29
3.4 Metode Pengumpulan Data	30
3.5 Metode Analisis Data	30
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Gambaran Umum Responden	33
4.2 Analisis Data dan Pembahasan	33
4.2.1 <i>Discovery Stage</i>	33
4.2.2 <i>Scoping</i>	38
4.2.3 <i>Build Business Case</i>	43
4.2.4 <i>Development</i>	46
4.2.5 <i>Testing and Validation</i>	52
BAB VPENUTUP	62
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67
Lembar Angket Tanggapan Ide Inovasi Produk	68
Lembar Angket Tanggapan Inovasi Produk	72
Lembar Perhitungan Harga Pokok Produksi	76

DAFTAR GAMBAR

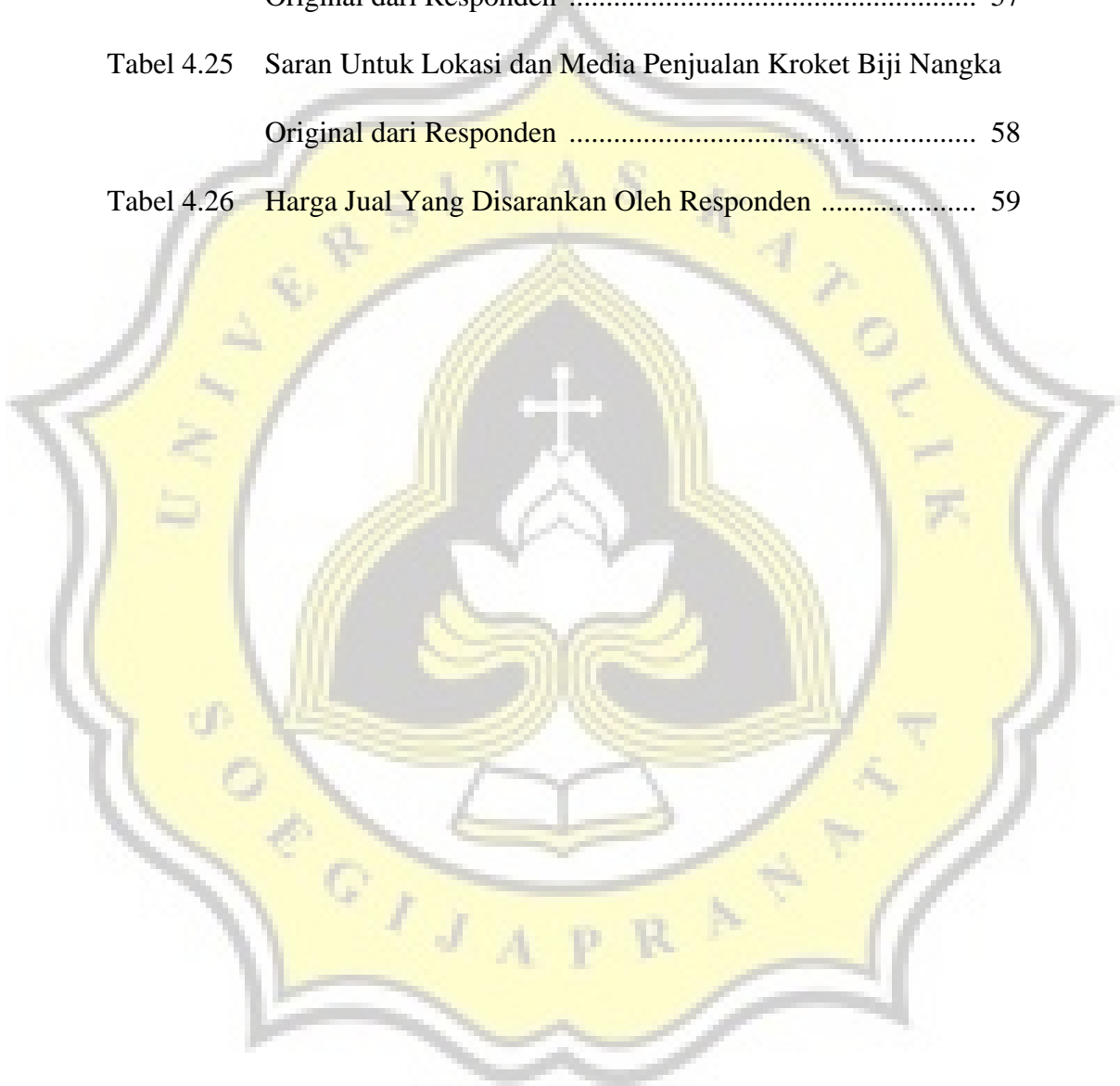
Gambar 2.1 Alur Proses Inovasi Cooper	9
Gambar 2.2 Kerangka Pikir Proses Inovasi Produk	21
Gambar 4.1 Kemasan dan Krokot Biji Nangka Original	44
Gambar 4.2 Biji Nangka Setelah Dicuci	48
Gambar 4.3 Perebusan Biji Nangka	49
Gambar 4.4 Proses Penghalusan Biji Nangka	49
Gambar 4.5 Pencampuran Biji Nangka dengan Bumbu	49
Gambar 4.6 Krokot Biji Nangka dicetak	50
Gambar 4.7 Pelumuran Krokot Biji Nangka dengan Tepung Panir	50
Gambar 4.8 Proses Menggoreng dari Krokot Biji Nangka	50
Gambar 4.9 Kemasan Krokot Biji Nangka	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Komponen Gizi Kentang dan Biji Nangka	3
Tabel 1.2	Observasi Krokot Pada Lingkungan Sekitar	4
Tabel 1.3	Hasil Informasi Inovasi Produk Krokot Melalui Internet dan Buku	5
Tabel 2.1	Deskripsi Proses Inovasi (Cooper,1990)	10
Tabel 2.2	Komponen Gizi Biji Nangka	18
Tabel 3.1	Data Jumlah Warga di RW 06 Kelurahan Kalipancur Semarang Barat.....	28
Tabel 3.2	Jumlah Populasi dan Sampel	29
Tabel 4.1	Hasil Informasi Inovasi Produk Krokot Melalui Internet dan Buku	34
Tabel 4.2	Observasi Krokot Pada Lingkungan Sekitar.....	35
Tabel 4.3	Observasi Ide Inovasi Yang Ada, dan Ide Inovasi Yang Ditemukan Terhadap Biji Nangka	36
Tabel 4.4	Pilihan Responden Atas Ide Inovasi Yang Muncul	38
Tabel 4.5	Respon terhadap Keunikan Produk.....	38
Tabel 4.6	Menggemari Konsumsi Krokot.....	39
Tabel 4.7	Frekuensi Konsumsi Krokot	39
Tabel 4.8	Respon Terhadap Pengetahuan Bahwa Biji Nangka Dapat Dikonsumsi	40
Tabel 4.9	Respon Terhadap Frekuensi Pengolahan Biji Nangka Menjadi Olahan Makanan	41

Tabel 4.10	Respon Terhadap Pengetahuan Kandungan Gizi Pada Biji Nangka	41
Tabel 4.11	Menggemari Biji Nangka Sebagai Camilan	42
Tabel 4.12	Respon Tentang Mengetahui Tentang Krokot Biji Nangka Sebelumnya.....	42
Tabel 4.13	Bahan Yang Dibutuhkan untuk Membuat Krokot Biji Nangka Original	47
Tabel 4.14	Peralatan Yang Digunakan untuk Membuat Krokot Biji Nangka Original	48
Tabel 4.15	Respon Responden Terhadap Pengetahuan Krokot Biji Nangka OriginalDipasaran	52
Tabel 4.16	Respon Menyukai Produk Inovasi Baru Krokot Biji Nangka Original	53
Tabel 4.17	Perbandingan Konsumen Antara Pemilihan Krokot Kentang atau Krokot Biji Nangka Original	53
Tabel 4.18	Respon Terhadap Rasa Dari Produk Inovasi Baru Krokot Biji Nangka Original.....	54
Tabel 4.19	Respon Terhadap Rasa Biji Nangka Pada Krokot Biji Nangka Original	54
Tabel 4.20	Perbandingan Rasa Antara Krokot Kentang dengan Krokot Biji Nangka Original.....	55
Tabel 4.21	Keunikan Pada Krokot Biji Nangka Original	55
Tabel 4.22	Tampilan Krokot Biji Nangka Original	56

Tabel 4.23	Ketertarikan Minat Responden Untuk Membeli dan Mengonsumsi Krokot Biji Nangka Original.....	57
Tabel 4.24	Saran Untuk Tampilan dan Kemasan Krokot Biji Nangka Original dari Responden	57
Tabel 4.25	Saran Untuk Lokasi dan Media Penjualan Krokot Biji Nangka Original dari Responden	58
Tabel 4.26	Harga Jual Yang Disarankan Oleh Responden	59



ABSTRAK

Inovasi produk kroket biji nangka adalah inovasi yang timbul karena ingin menciptakan kroket dengan nilai ekonomis yang lebih terjangkau dan kandungan nilai gizi yang tidak berubah. Yaitu menciptakan bahan baku pengganti utama kroket yang pada umumnya kentang menjadi bahan baku biji nangka. Terpilihnya biji nangka karena ingin memperkenalkan sebuah cara baru dalam mengurangi limbah biji nangka. Selain menciptakan inovasi produk kroket biji nangka diperoleh pula pembelajaran dari proses inovasi yang terjadi pada kroket biji nangka. Proses inovasi tersebut terdiri dari *discovery stage*, *scoping*, *build business case*, *development*, dan *testing and validation*. Inovasi produk kroket biji nangka memunculkan berbagai ide inovasi yang terdapat pada tahap *discovery stage* yaitu inovasi produk kroket biji nangka udang keju, inovasi produk kroket biji nangka pedas, dan inovasi produk kroket biji nangka original. Berdasarkan pilihan responden pada tahap *scoping* inovasi produk kroket biji nangka original paling banyak diminati, sehingga dilakukan penyusunan ide inovasi kroket biji nangka original pada tahap *build business case* untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang dapat dikomersialkan. Pada tahap *development* dilakukan uji coba pembuatan kroket biji nangka original untuk selanjutnya digunakan sebagai subyek uji coba pasar. Pada tahap akhir yaitu *testing and validation* dilakukan uji coba pasar yaitu membagikan *sample* kroket biji nangka original kepada responden. Inovasi produk kroket biji nangka original memperoleh respon yang positif dari responden, sehingga inovasi produk kroket biji nangka original dapat diproduksi secara besar untuk selanjutnya dikomersialkan.