

**INOVASI VARIASI RASA SIOMAY ONCOM PADA SIOMAY  
SHANGHAI SEMARANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Guna Mencapai Gelar Kesarjanaan S-1  
di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata  
Semarang



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

**2018**

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Dengan ini, saya menyatakan bahwa :

Nama : Edward Yessica Novia

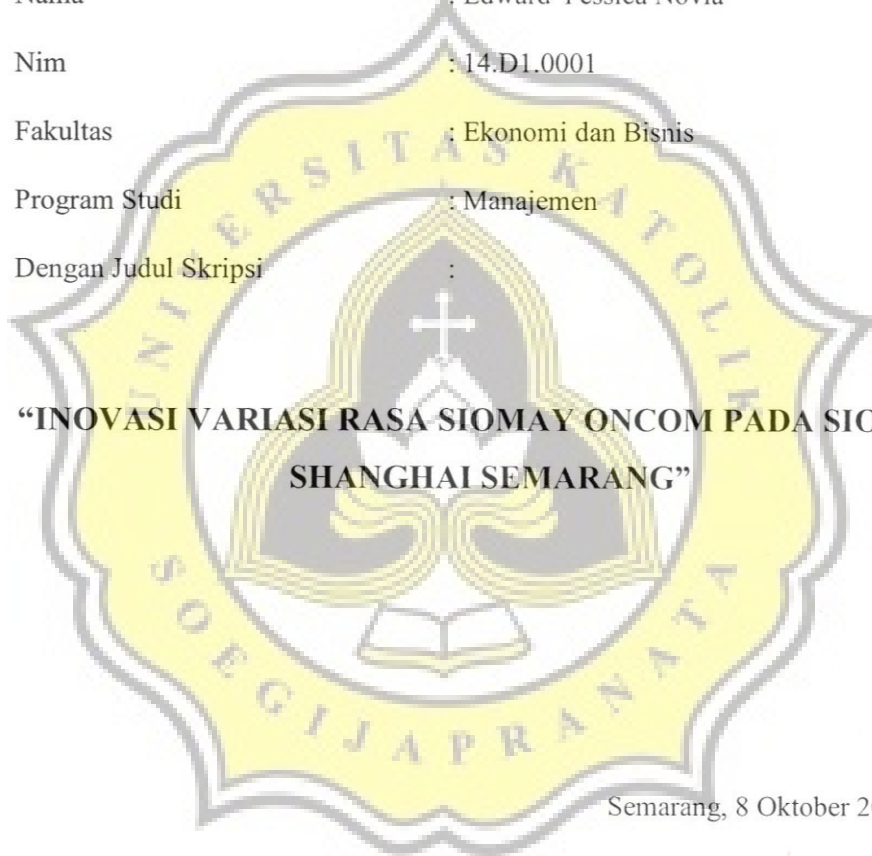
Nim : 14.D1.0001

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Dengan Judul Skripsi :

**“INOVASI VARIASI RASA SIOMAY ONCOM PADA SIOMAY  
SHANGHAI SEMARANG”**



Semarang, 8 Oktober 2018

Menyetujui

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Y. Sugiharto'.

(Drs. Yohanes Sugiharto, MM.)

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini, saya menyatakan bahwa :

Nama : Edward Yessica Novia

Nim : 14.D1.0001

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Dengan Judul Skripsi :

**“Inovasi Variasi Rasa Siomay Oncom pada Siomay Shanghai Semarang”**


Telah diterima dan disahkan oleh tim penguji pada 8 Oktober 2018


Tim Penguji

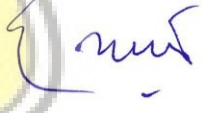
Penguji 1

Penguji 2

Penguji 3

  
Dr. Rustina Untari

  
Eny Trimeiningrum, SE., M.Si.

  
Drs. Y Sugiharto, MM.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

  
Dr. Octavianus D. Hartomo, SE., M.Si., Akt

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Edward Yessica Novia

Nim : 14.D1.0001

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Dengan Judul Skripsi :

### **“INOVASI VARIASI RASA SIOMAY ONCOM PADA SIOMAY SHANGHAI SEMARANG”**

Menyatakan bahwa hasil skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri, dan apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, sebagian ataupun seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 8 Oktober 2018



Edward Yessica Novia

14.D1.0001

## ABSTRAK

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu usaha untuk memulai suatu bisnis sendiri secara mandiri. Apapun jenis usahanya, pasti mereka memiliki visi dan misi untuk dapat menciptakan produk baru atau sistem terbaru agar dapat mempertahankan usaha dari para pesaing lain. Inovasi menjadi kunci agar usaha mikro kecil dan menengah dapat berhasil bertahan dipasaran. Sebagian besar UMKM dalam industri makanan hadir dengan memperkenalkan produk inovatif baru di pasaran agar masyarakat tidak bosan dengan makanan yang biasa disajikan, salah satunya adalah siomay. Berdasarkan uraian tersebut maka dari itu dilakukan inovasi variasi rasa siomay oncom pada Siomay Shanghai Semarang dengan melalui tahapan inovasi *idea generation*, *opportunity recognition*, *idea evaluation*, *development*, dan *commercialization*.

Kata Kunci: inovasi produk, jenis-jenis inovasi, proses inovasi, pemunculan ide, pengenalan peluang, evaluasi ide, pengembangan, dan komersialisasi.

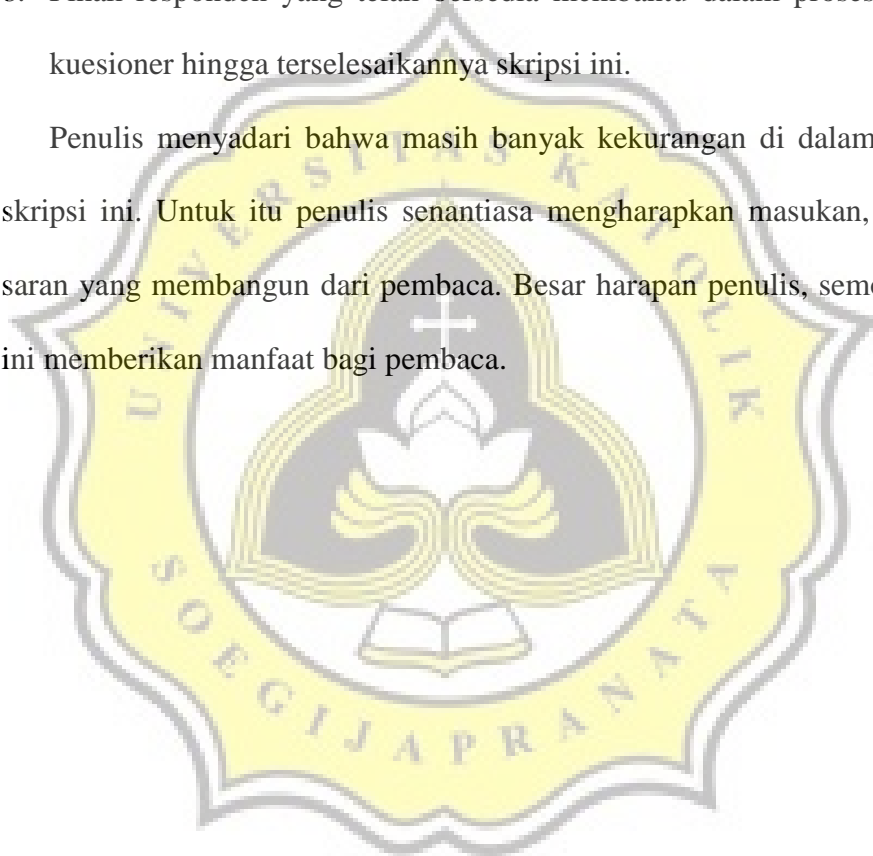
## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan atas izin dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **INOVASI VARIASI RASA SIOMAY ONCOM PADA SIOMAY SHANGHAI SEMARANG**. Skripsi ini disusun sebagai syarat kelulusan program pendidikan S1 ekonomi manajemen di Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. Penulis menyadari bahwa dalam menyusun skripsi ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Octavianus D. Hartomo, SE., M.Si., Akt selaku dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.
3. Bapak Drs. Yohanes Sugiharto, MM. selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, saran, serta dorongan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
4. Ibu Dr. Rustina Untari dan Ibu Eny Trimeiningrum, SE., M.Si. selaku dosen penguji yang telah banyak membantu dalam kelancaran pelaksanaan ujian pra skripsi dan ujian skripsi.
5. Bapak Andreas Sugihartono dan Ibu Meita Cyntia selaku pemilik usaha Siomay Shanghai Semarang yang telah berkenan untuk menjadikan usahanya sebagai obyek penelitian.

6. Orang tua, adik, serta seluruh keluarga yang selalu memberi dukungan dan doa restu yang tiada henti.
7. Semua teman - teman angkatan 2014 dan khususnya Nathania, Jesica, Delisya yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Pihak responden yang telah bersedia membantu dalam proses pengisian kuesioner hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan di dalam penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis senantiasa mengharapkan masukan, kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Besar harapan penulis, semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi pembaca.



Semarang, 8 Oktober 2018

Penulis,

Edward Yessica Novia

14.D1.0001

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR/ DIAGRAM.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	9
1.3 Tujuan Penelitian .....	9
1.4 Manfaat Penelitian .....	9
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
2.1. Pengertian UMKM.....	10
2.2. Kriteria UMKM .....	11
2.3. Pengertian Inovasi.....	12
2.4. Jenis-Jenis Inovasi.....	12



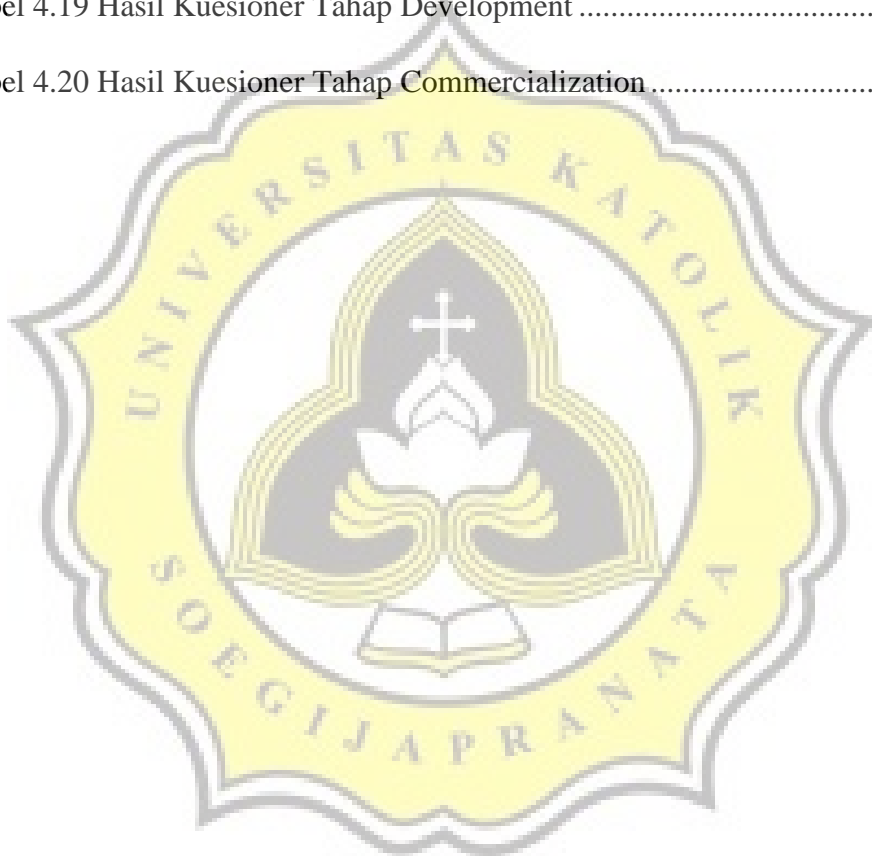
2.5. Proses Inovasi .....	13
2.6. Pengertian Siomay .....	17
2.7. Pengertian Oncom.....	18
2.8. Kerangka Pikir .....	19
2.9. Definisi Operasional.....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
3.1. Obyek dan Lokasi Penelitian .....	24
3.2. Populasi dan Sampel.....	24
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	25
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	26
3.5. Teknik Analisis Data.....	27
<b>BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
4.1. Gambaran Umum Responden .....	29
4.1.1. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Usia .....	29
4.1.2. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	30
4.1.3. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	32
4.1.4. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Usia Rata-Rata Mengonsumsi Siomay .....	34
4.1.5. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Saus yang Disukai.....	35
4.1.6. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Tujuan Membeli Siomay.....	36

4.1.7. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Siomay yang Memenuhi Keinginan .....	39
4.1.8. Gambaran Umum Responden Berdasarkan Keinginan adanya Inovasi pada Siomay.....	40
4.2. Hasil Analisis dan Pembahasan .....	42
4.2.1. Idea Generation.....	42
4.2.2. Opportunity Recognition .....	44
4.2.3. Idea Evaluation.....	47
4.2.4. Development.....	54
4.2.5. Commercialization.....	58
BAB V PENUTUP.....	61
5.1. Kesimpulan .....	61
5.2. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA .....	66
LAMPIRAN I KUESIONER.....	67
LAMPIRAN II REKAPITULASI KUESIONER.....	73

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis Siomay dan Variasi Siomay .....	4
Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Usia.....	29
Tabel 4.2 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	31
Tabel 4.3 Tabulasi Silang antara Usia dengan Jenis Kelamin Responden .....	31
Tabel 4.4 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	33
Tabel 4.5 Tabulasi Silang antara Jenis Kelamin dengan Pekerjaan Responden .	33
Tabel 4.6 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Rata-Rata Konsumsi Siomay.....	35
Tabel 4.7 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Saus yang disukai .....	36
Tabel 4.8 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Tujuan Membeli Siomay.....	37
Tabel 4.9 Tabulasi Silang antara Rata-Rata Konsumsi Siomay dengan Tujuan Membeli Siomay .....	38
Tabel 4.10 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Siomay yang Memenuhi Keinginan .....	39
Tabel 4.11 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Keinginan Adanya Inovasi pada Siomay .....	40
Tabel 4.12 Tabulasi Silang antara Rata-Rata Konsumsi Siomay dengan Meninginkan Adanya Variasi Rasa Siomay .....	41
Tabel 4.13 Hasil Kuesioner Tahap Idea Generation .....	43

Tabel 4.14 Hasil Kuesioner Tahap Opportunity Recognition.....	44
Tabel 4.15 Hasil Ide dari Segi Variasi Rasa Tertinggi.....	46
Tabel 4.16 Hasil Ide dari Segi Kemasan Saus Tertinggi .....	47
Tabel 4.17 Harga Bahan Dasar Siomay Oncom .....	51
Tabel 4.18 Hasil Kuesioner Tahap Idea Evaluation.....	53
Tabel 4.19 Hasil Kuesioner Tahap Development .....	57
Tabel 4.20 Hasil Kuesioner Tahap Commercialization.....	59



## DAFTAR GAMBAR/DIAGRAM

Gambar 2.1 Proses Inovasi.....	14
Gambar 2.2 Siomay.....	18
Gambar 2.3 Oncom .....	19
Gambar 2.4 KerangkaPikir.....	20
Gambar 4.1 Adonan Siomay Mentah.....	48
Gambar 4.2 Olahan Oncom, Cabai Halus, Dan Teri Nasi .....	49
Gambar 4.3 Proses Pembuatan Siomay .....	50
Gambar 4.4 Siomay yang Sudah Jadi.....	50

