

**PROSES INOVASI VARIAN RASA DAN TOPPING PADA
MINUMAN *KHAY-KHAY THAI TEA* SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Sarjana pada Program Studi
Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang



Disusun oleh :

Viona Aulia Budijanto L

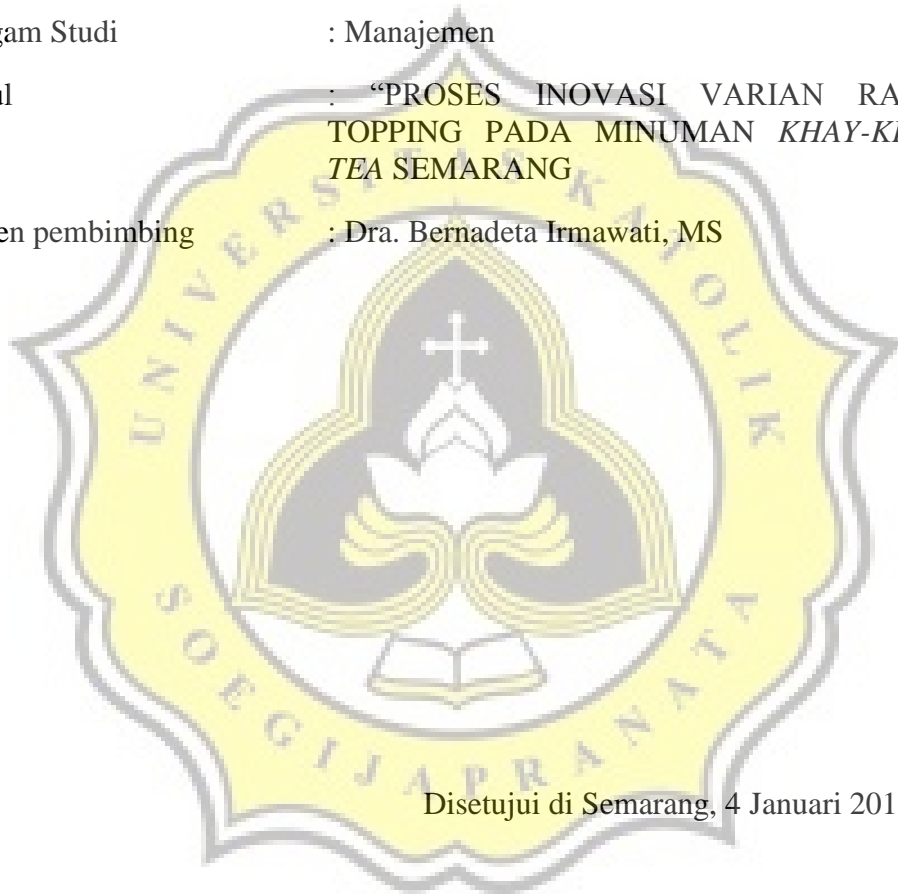
15.D1.0076

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

2019

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Viona Aulia Budijanto L
NIM : 15.D1.0076
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Progam Studi : Manajemen
Judul : “PROSES INOVASI VARIAN RASA DAN
TOPPING PADA MINUMAN *KHAY-KHAY THAI*
TEA SEMARANG
Dosen pembimbing : Dra. Bernadeta Irmawati, MS



Disetujui di Semarang, 4 Januari 2019

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Bernadeta Irmawati', written in a cursive style.

(Dra. Bernadeta Irmawati, MS)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : PROSES INOVASI VARIAN RASA DAN TOPPING PADA MINUMAN
KHAY-KHAY THAI TEA SEMARANG

Disusun oleh :

Nama : Viona Aulia Budijanto L

NIM : 15.D1.0076

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan dan diterima didepan penguji pada tanggal 29 Januari 2019

Tim Penguji

Penguji I

Penguji II

Penguji III

(Dr. CH Yekti P, SE,M.Si) (Menik Sringing P, SE,M.Si) (Dra. B. Irmawati, MS)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

(Dr. Octavianus Diedo Hartomo, S.E.,M.Si.Akt)

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Viona Aulia Budijanto L

NIM : 15.D1.0076

Program studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “PROSES INOVASI VARIAN RASA DAN TOPPING PADA MINUMAN KHAY-KHAY THAI TEA SEMARANG” adalah hasil karya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, pemalsuan data. Saya bersedia untuk menerima sanksi dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 6 Februari 2019



Viona Aulia Budijanto L

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugerah-Nya, peneliti akhirnya berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul: “PROSES INOVASI VARIAN RASA DAN TOPPING PADA MINUMAN KHAY-KHAY THAI TEA SEMARANG” ini.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mencapai gelar Sarjana S-1 pada fakultas ekonomi dan bisnis, jurusan manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Dalam menyelesaikan skripsi ini tidak sedikit hambatan yang dialami oleh penulis, oleh sebab itu dukungan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Maka pada kesempatan ini pulalah penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada berbagai pihak, yaitu:

1. Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, selama ini selalu melimpahkan rahmat dan karunianya.
2. Bapak Dr. Octavianus Digdo Hartomo, S.E.,M.Si.Akt, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
3. Ibu Dra. Bernadeta Irmawati, MS, selaku dosen pembimbing yang dengan penuh perhatian dan sabar telah membimbing, memberikan petunjuk, saran, dan waktu luangnya kepada peneliti hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Bapak dan ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
5. Pimpinan Khay-Khay Tea Semarang, terima kasih atas kesediaannya meluangkan waktu untuk bersedia diwawancarai.

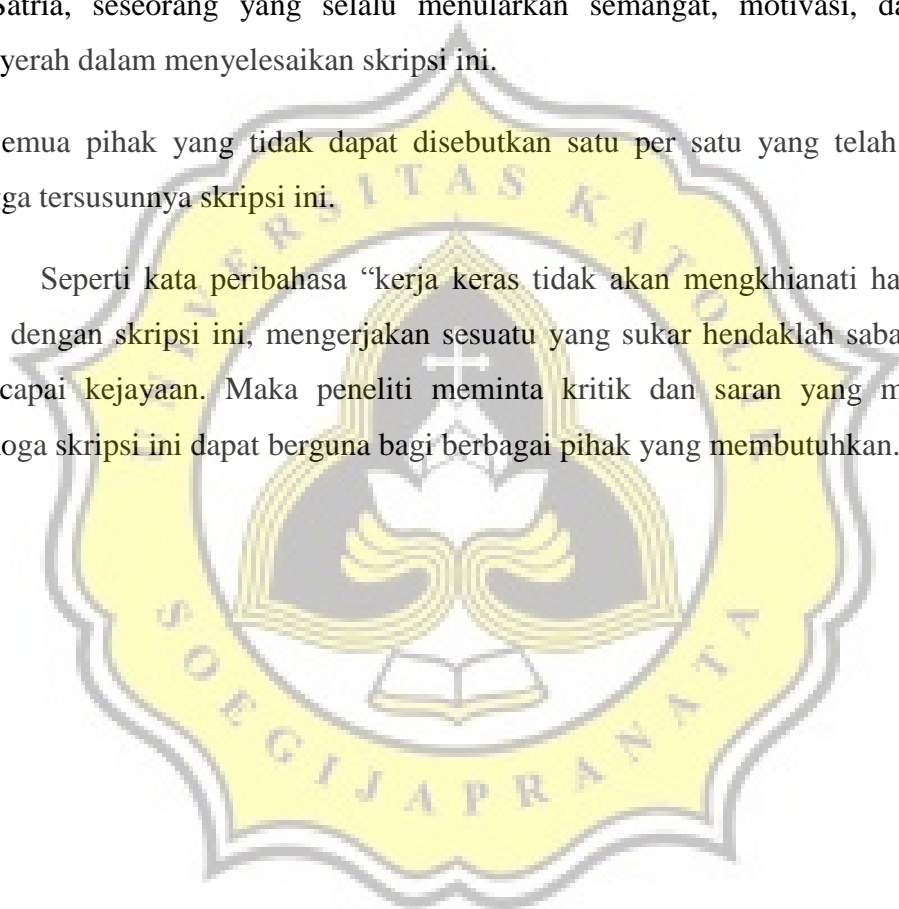
6. Kedua orang tuaku yang selama ini telah memberikan banyak dukungan baik moral maupun materiil.

7. Seluruh keluargaku, kakak-kakakku, yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Satria, seseorang yang selalu menularkan semangat, motivasi, dan pantang menyerah dalam menyelesaikan skripsi ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Seperti kata peribahasa “kerja keras tidak akan mengkhianati hasil”, begitu pula dengan skripsi ini, mengerjakan sesuatu yang sukar hendaklah sabar, sehingga mencapai kejayaan. Maka peneliti meminta kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat berguna bagi berbagai pihak yang membutuhkan.



Semarang, 6 Februari 2019

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'V' followed by several horizontal and vertical strokes.

Viona Aulia Budijanto

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Katolik Soegijapranata, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Viona Aulia Budijanto L

NIM : 15.D1.0076

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Proses Inovasi Varian Rasa dan Topping Pada Minuman Khay-khay Thai Tea Semarang”. Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihmedia/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal : 6 Febuari 2019

Yang menyatakan



(Viona Aulia Budijanto L)

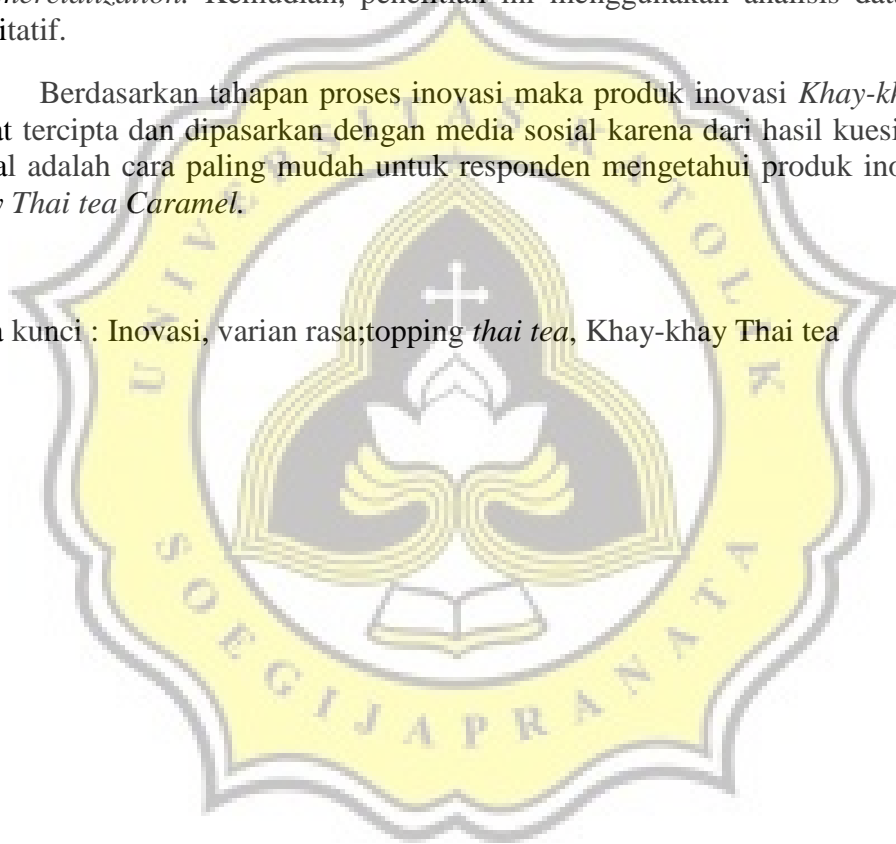
ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses inovasi varian rasa dan topping pada minuman *Khay-khay Thai tea* Semarang. Inovasi *Thai Tea* di *Khay-khay Thai tea* dengan mengkombinasikan *Thai tea* dengan rasa *Caramel* dan menggunakan topping *Bubble*.

Proses inovasi dilakukan berdasarkan teori dari Luecke,(2003) : *idea generation, opportunity recognition, idea evaluation, development, commercialization*. Kemudian, penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif kualitatif.

Berdasarkan tahapan proses inovasi maka produk inovasi *Khay-khay thai tea* dapat tercipta dan dipasarkan dengan media sosial karena dari hasil kuesioner media sosial adalah cara paling mudah untuk responden mengetahui produk inovasi *Khay-khay Thai tea Caramel*.

Kata kunci : Inovasi, varian rasa;topping *thai tea*, *Khay-khay Thai tea*



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Pernyataan Keaslian Skripsi.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi Skripsi untuk Kepentingan Akademis.....	vii
Abstrak.....	viii
Daftar isi.....	ix
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
BAB 1 : PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
BAB II : LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Kewirausahaan.....	7
2.2 Inovasi.....	9
2.3 Proses Inovasi.....	10
2.4 <i>Idea Generation</i>	11
2.5 <i>Opportunity Recognition</i>	16
2.6 <i>Idea Evaluation</i>	17

2.7 <i>Development</i>	19
2.8 <i>Commercialization</i>	19
2.9 Kerangka Pikir.....	21
2.10 Definisi Operasional.....	22
BAB III : METODE PENELITIAN	26
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian.....	26
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling.....	26
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.3.3 Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV : HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Gambaran Umum Usaha.....	34
4.2 Gambaran Umum Responden.....	35
4.3 Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	36
4.3.1 <i>Idea Generation</i>	36
4.3.2 <i>Opportunity Recognition</i>	41
4.3.3 <i>Idea Evaluation</i>	46
4.3.4 <i>Development</i>	48
4.3.4.1 Desain Awal.....	48
4.3.4.2 <i>Prototype</i>	49
4.3.4.3 Uji <i>Prototype</i> Produk.....	53
4.3.4.4 <i>Redesign</i>	56
4.3.4.5 Produk Akhir.....	56
4.3.5 <i>Commercialization</i>	59

BAB V : PENUTUP.....	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	66



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Inovasi.....	11
Gambar 2.2 Kerangka Pikir Penelitian.....	21
Gambar 4.1 Gambaran Umum Lokasi Khay-khay Thai Tea.....	34
Gambar 4.2 Desain Awal Produk Inovasi Khay-khay Thai Tea.....	48
Gambar 4.3 Bubuk Thai Tea Dituang Dalam Teko.....	50
Gambar 4.4 Memberi Air Panas Secukupnya.....	50
Gambar 4.5 Air Rendaman Thai Tea Diperas.....	51
Gambar 4.6 Menuangkan kedalam Gelas Kecil.....	51
Gambar 4.7 Bubble Dalam Kemasan Thai Tea.....	52
Gambar 4.8 Hasil Produk Inovasi Minuman Khay-khay Thai Tea Caramel.....	52
Gambar 4.9 Proses Uji Prototype Produk.....	54
Gambar 4.10 Produk Akhir.....	57
Gambar 4.11 Media Sosial Khay-khay Thai Tea.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1.2 Hasil Observasi Pesaing.....	3
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	19
Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden.....	35
Tabel 4.2 Frekuensi Jawaban Konsumen Tahap Idea Generation.....	37
Tabel 4.3 Hasil Ide Varian Rasa Khay-khay Thai Tea.....	39
Tabel 4.4 Hasil Ide Topping Khay-khay Thai Tea.....	40
Tabel 4.5 Frekuensi Jawaban Mengenai Peluang Eksternal.....	41
Tabel 4.6 Hasil Observasi Mengenai Peluang Internal.....	44
Tabel 4.7 Idea Evaluation.....	47
Tabel 4.8 Hasil Uji Prototype Minuman Khay-khay Thai Tea Caramel.....	53
Tabel 4.9 HPP Produk Inovasi Khay-khay Thai Tea Caramel.....	58
Tabel 4.10 Frekuensi Jawaban Konsumen Tahap Commercialization.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	66
2. Kuesioner.....	67
3. Rekapitulasi kuesioner.....	78

