

**PROSES INOVASI KERIPIK SINGKONG DARI
SEGI RASA DAN PACKAGING
SKRIPSI**

Diajukan sebagai syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana (S1)

di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Manajemen

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang



Disusun oleh :

Olivia Christiani

13.30.0280

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

2018

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Olivia Christiani

NIM : 13.30.0280

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “ Proses inovasi keripik singkong dari segi rasa dan *packaging*” merupakan hasil penelitian saya dengan bantuan dosen pembimbing dan bukan hasil plagiat. Saya bertanggung jawab atas kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pertanyaan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan maupun paksaan dari pihak manapun dan juga saya akan bersedia apabila mendapat sanksi akademik bila ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Semarang , 15 Desember 2018

Yang menyatakan,



Olivia Christiani

13.30.0280

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

“ Proses inovasi keripik singkong dari segi rasa dan *packaging* “

Yang disusun oleh :

Nama : Olivia Christiani

NIM : 13.30.0280

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Telah dipertahankan di hadapan Tim Dosen Penguji pada hari Kamis tanggal 13 Desember 2018 dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata

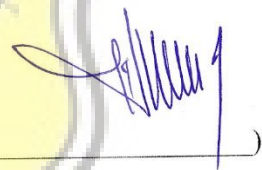
Koordinator Penguji

Penguji I

Penguji II


Dr. Rustina Untari, M.Si


Dr. Ch. Yekti Pranhimatmi, M.Si


Meniek Sringing P., SE., M.Si

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Soegijapranata


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

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan yang telah diberikan, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “PROSES INOVASI KERIPIK SINGKONG DARI SEGI RASA DAN PACKAGING

Dalam menyelesaikan proposal skripsi ini tidak sedikit adanya hambatan yang telah dialami oleh penulis. Penulis melakukan penelitian ini dengan maksud supaya dapat mengumpulkan data bagi penyusunan skripsi sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana S1 , Fakultas Ekonomi dan Bisnis , di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Pada kesempatan ini akan dimanfaatkan oleh penulis untuk mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut serta membantu dalam menyusun skripsi ini, ucapan terima kasih akan penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Drs. Theodorus Sudimin, MS. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Ibu Meniek Srinings P,SE.,M.Si , selaku Dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan , membagikan ilmunya , bersedia meluangkan waktu , selalu sabar dan mendukung penulis supaya dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Semua Bapak dan Ibu Dosen serta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
4. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan dan semangat supaya dapat menyelesaikan skripsi dan menempuh gelar sarjana S1 di Universitas Katolik Soegijapranata.
5. Semua teman dan kerabat yang selalu memberikan dukungan dan semangat supaya dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu dan mendukung sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini.

Semarang , 05 November 2018

Peneliti

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

Sebagai sevitak akademik Universitas Katolik Soegijapranata, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Penyusun : Olivia Christiani

NIM : 13.30.0280

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Nonexclusive Royalty-Free Right) atas skripsi yang berjudul :

“ Proses inovasi keripik singkong dari segi rasa dan *packaging*” dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database) merawat, dan mempublikasikan skripsi saya di atas dengan mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal : 05 November 2018

Yang menyatakan

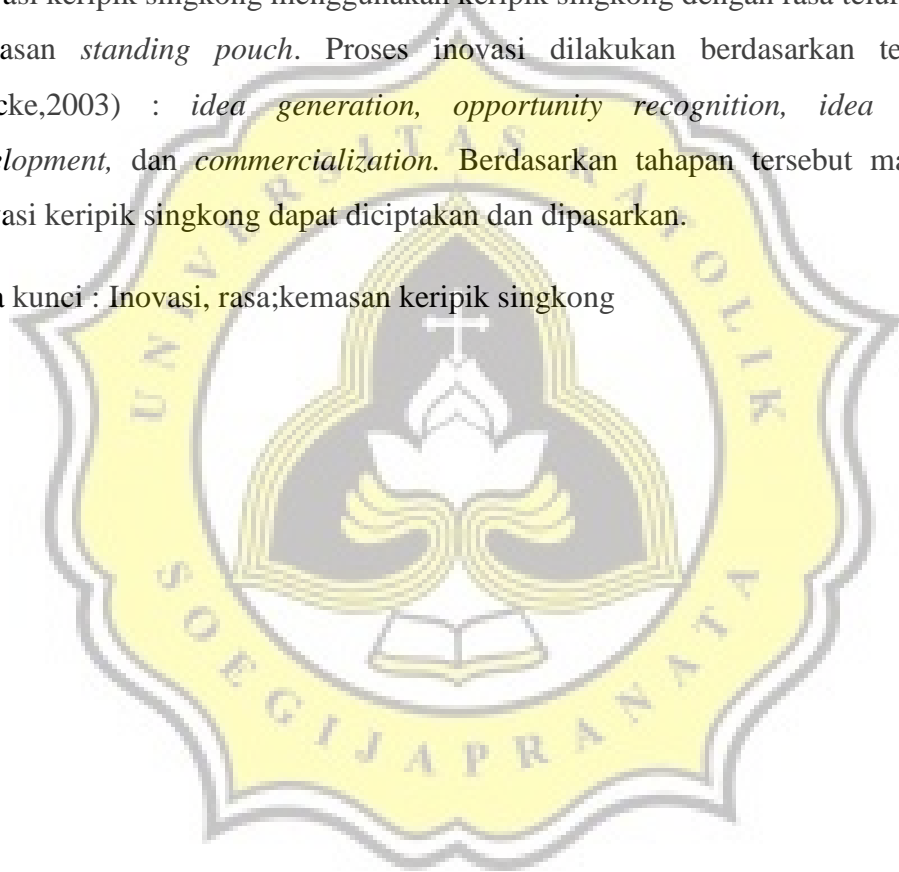


(Olivia Christiani)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan supaya dapat mengetahui proses inovasi keripik singkong dari segi rasa dan *packaging*. Penelitian dilakukan di kota Semarang dengan responden sebanyak 30 orang yang mempunyai usia 11 tahun – 29 tahun yang telah mengkonsumsi keripik singkong dalam 1 bulan terakhir dan berada di kota Semarang. Inovasi keripik singkong menggunakan keripik singkong dengan rasa telur asin dalam kemasan *standing pouch*. Proses inovasi dilakukan berdasarkan teori dari (Luecke,2003) : *idea generation, opportunity recognition, idea evaluation, development, dan commercialization*. Berdasarkan tahapan tersebut maka produk inovasi keripik singkong dapat diciptakan dan dipasarkan.

Kata kunci : Inovasi, rasa;kemasan keripik singkong



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	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 PERUMUSAN MASALAH	6
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	6
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1 KEWIRAUSAHAAN.....	7
2.2 INOVASI.....	7
2.3 PROSES INOVASI.....	8
2.4 <i>IDEA GENERATION</i>	9
2.5 <i>OPPORTUNITY RECOGNITION</i>	13
2.6 <i>IDEA EVALUATION</i>	14
2.7 <i>DEVELOPMENT</i>	15
2.8 <i>COMMERCIALIZATION</i>	16
2.9 KERANGKA PIKIR.....	16
2.10 DEFINISI OPERASIONAL	17

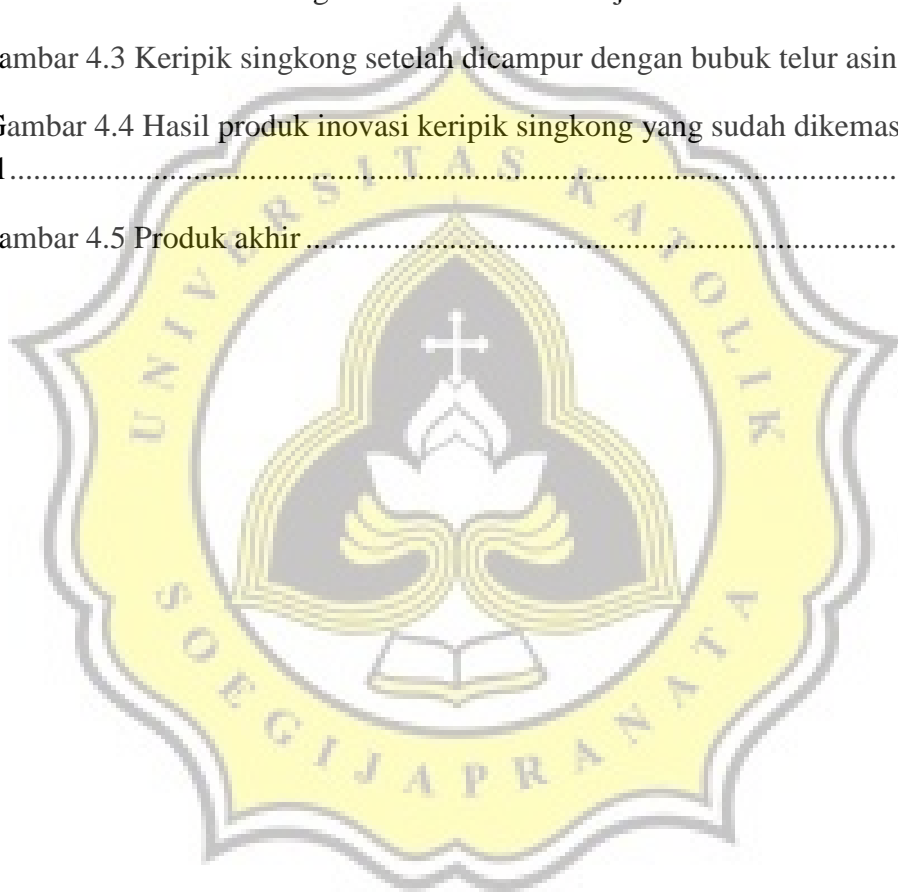
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 OBYEK DAN LOKASI PENELITIAN	22
3.2 POPULASI DAN SAMPEL	22
3.3 METODE PENGUMPULAN DATA.....	22
3.3.1 JENIS DAN SUMBER DATA	22
3.3.2 TEKNIK PENGUMPULAN DATA	23
3.3.3 TEKNIK ANALISIS DATA.....	24
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN	28
4.1 GAMBARAN UMUM RESPONDEN	28
4.2 HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	29
4.2.1 <i>IDEA GENERATION</i>	29
4.2.2 <i>OPPORTUNITY RECOGNITION</i>	35
4.2.3 <i>IDEAS EVALUATION</i>	42
4.2.4 <i>DEVELOPMENT</i>	44
4.2.4.1 DESAIN AWAL	44
4.2.4.2 PROTOTYPE.....	44
4.2.4.3 UJI PROTOTYPE PRODUK	47
4.2.4.4 REDESIGN	51
4.2.4.5 PRODUK AKHIR.....	52
4.2.5 COMMERCIALIZATION	54
BAB V PENUTUP.....	56
5.1 KESIMPULAN	56
5.2 SARAN	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel observasi keripik kentang dan keripik singkong.....	3
Tabel 1.2 Tabel pesaing untuk keripik singkong dengan rasa unik	4
Tabel 4.1 Gambaran umum responden	28
Tabel 4.2 Hasil kuesioner tahap <i>Idea Generation</i>	30
Tabel 4.3 Hasil ide rasa keripik singkong yang memiliki peringkat tertinggi	33
Tabel 4.4 Hasil ide kemasan keripik singkong yang memiliki peringkat tertinggi ...	34
Tabel 4.5 Hasil pengenalan peluang eksternal.....	36
Tabel 4.6 Hasil pengenalan peluang internal	40
Tabel 4.7 <i>Ideas Evaluation</i> (hasil penyelarasan ide dengan kriteria eksternal dan internal)	42
Tabel 4.8 Hasil kuesioner <i>Development</i> (uji <i>prototype</i> produk)	47
Tabel 4.9 HPP Produk inovasi keripik singkong	53
Tabel 4.10 Hasil kuesioner tahap <i>commercialization</i>	55

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 2.1 Proses inovasi (Luecke,2003:xii)	9
2. Gambar 2.2 Kerangka pikir penelitian	17
3. Gambar 4.1 Meratakan kuning telur asin di wajan	45
4. Gambar 4.2 Tekstur kuning telur asin setelah menjadi bubuk.....	46
5. Gambar 4.3 Keripik singkong setelah dicampur dengan bubuk telur asin	46
6. Gambar 4.4 Hasil produk inovasi keripik singkong yang sudah dikemas dan diberi label	47
7. Gambar 4.5 Produk akhir	52



DAFTAR LAMPIRAN

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi	62
2. Kuesioner	64
3. Rekapitulasi kuesioner	72

