

**INOVASI SARI KEDELAI “LASOYA” DARI RASA, ISI,
KEMASAN**

SUMMARY

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Persyaratan Mencapai
Gelar Kesarjanaan S-1 Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik
Soegijapranata Semarang**

Disusun oleh :

Nama : Indra Surya Wijaya

NIM : 09.30.0063

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI & BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2013**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Inovasi Sari Kedelai “Lasoya” Dari Sisi Rasa, Isi, Kemasan

Disusun Oleh :

Nama : Indra Surya Wijaya

NIM : 09.30.0063

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata

Telah dipertahankan dihadapan penguji pada tanggal 21 Agustus 2013

Tim Penguji

Koordinator

Anggota

Anggota

(Dra.B.Irmawati,MS)

(Drs.Y.Sugiharto,MM)

(Eny Trimeiningrum,SE.MSI)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

(Prof.Vincent Didiek Wiet Aryanto,Ph.D)

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Inovasi Sari Kedelai “Lasoya” Dari Sisi Rasa, Isi, Kemasan

Disusun Oleh

Nama : Indra Surya Wijaya

NIM : 09.30.0063

Program Studi : Manajemen Fakultas Ekonomi & Bisnis Universitas Katolik
Soegijapranata

Telah disetujui dan diterima baik pada:

Semarang, 29 Juli 2013

Pembimbing,

Drs.Y.Sugiharto,MM.

HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Indra Surya Wijaya

Nim : 09.30.0063

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata

Judul Skripsi : Inovasi Sari Kedelai “Lasoya” Dari Sisi Rasa, Isi,
Kemasan.

Menyatakan bahwa hasil skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi dan atau pemalsuan data maupun kecurangan lain. Saya bersedia untuk menerima sanksi dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 9 September 2013

(Indra Surya Wijaya)

DAFTAR ISI

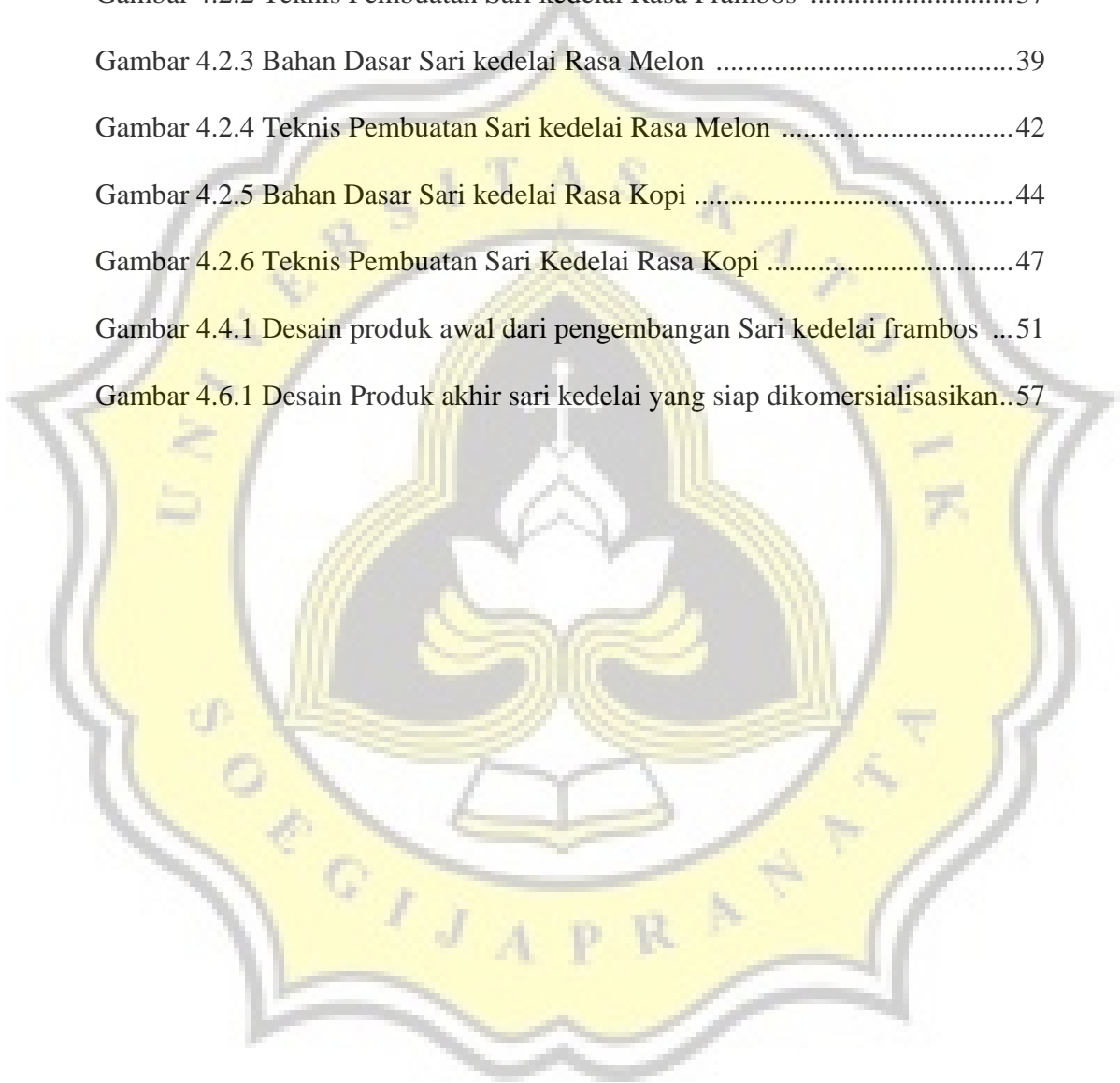
Halaman Persetujuan Skripsi	i
Kata Pengantar	ii
Halaman Pengesahan Skripsi	iii
Halaman Keaslian Skripsi	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
BAB I. Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Perumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II. Tinjauan Pustaka	8
2.1 Pengertian Entrepreneurship	8
2.2 Pengertian Inovasi	9
2.3 Sari Kedelai	11
2.4 Pengertian industry rumah tangga	14
2.5 Penggolongan inovasi produk	14
2.6 Proses Inovasi	15
2.7 Kerangka Pikir	16
2.8 Definisi Operasional	17

BAB III. Metodologi Penelitian	20
3.1 Obyek Penelitian	21
3.2 Populasi dan Sampel	22
3.2.1 Populasi	22
3.2.2 Sampel	22
3.3 Metode Pengumpulan Data	24
3.3.1 Jenis dan Sumber Data	24
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data	25
3.3.3 Metode Analisis Data	26
BAB IV. Hasil dan Pembahasan	29
4.1 Idea Generation	29
4.2 Opportunity Recognition	30
4.3 Idea Evaluation	49
4.4 Development	50
4.5 Commercialitation	54
4.6 Produk Inovasi	54
BAB V. Penutup	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	60
Daftar Pustaka	61

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Minuman sari kedelai yang dimaksud dalam penelitian	21
Gambar 4.2.1 Bahan dasar Sari Kedelai Rasa Frambos	34
Gambar 4.2.2 Teknis Pembuatan Sari kedelai Rasa Frambos	37
Gambar 4.2.3 Bahan Dasar Sari kedelai Rasa Melon	39
Gambar 4.2.4 Teknis Pembuatan Sari kedelai Rasa Melon	42
Gambar 4.2.5 Bahan Dasar Sari kedelai Rasa Kopi	44
Gambar 4.2.6 Teknis Pembuatan Sari Kedelai Rasa Kopi	47
Gambar 4.4.1 Desain produk awal dari pengembangan Sari kedelai framboos ...	51
Gambar 4.6.1 Desain Produk akhir sari kedelai yang siap dikomersialisasikan..	57



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pengamatan Jenis Rasa Olahan Sari Kedelai	4-5
Tabel 2.6.1 Teori Proses Inovasi.....	15
Tabel 2.6.2 Kerangka Pikir Penelitian	17
Tabel 4.1.1 Rasa sari kedelai yang diinginkan Responden	29
Tabel 4.1.2 Campuran Bubble yang diinginkan Responden	30
Tabel 4.2.1 Tiga ide rasa sari kedelai yang diinginkan Responden	31
Tabel 4.2.2 Peralatan untuk membuat sari kedelai framboos	32
Tabel 4.2.3 Cara Membuat Sari Kedelai Rasa Framboos	33
Tabel 4.2.4 Alat yang Digunakan untuk Membuat Sari Kedelai rasa Melon	37
Tabel 4.2.5 Cara Membuat Sari Kedelai Rasa Melon	38
Tabel 4.2.6 Alat yang digunakan Untuk Membuat Sari Kedelai Rasa Kopi	42
Tabel 4.2.7 Cara Membuat Sari Kedelai Rasa kopi	43
Tabel 4.2.8 Jenis Sari Kedelai yang dijual di Pasaran	48
Tabel 4.3.1 Tabel pilihan Responden Atas Ide Terpilih	50
Tabel 4.4.1 Reaksi Responden Bentuk Kemasan Sari Kedelai Lasoya	51
Tabel 4.4.2 Reaksi Rresponden Terhadap Bentuk Kemasan yang diinginkan ...	52
Tabel 4.4.3 Reaksi Responden Terhadap Ukuran Kemasan Sari Kedelai Rasa Frambors	52
Tabel 4.4.4 Reaksi Responden Terhadap Harga Produk Sari Kedelai Lasoya ...	53
Tabel 4.4.5 Reaksi Responden Terhadap Cara Pemasaran Produk Sari Kedelai Lasoya	53

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, penulis ucapkan karena skripsi dengan judul “Inovasi Sari Kedelai “LASOYA” Dari Sisi Rasa, Isi, Kemasan. Telah dapat penulis selesaikan. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE) pada fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Selesainya skripsi ini peneliti tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Mama dan Papa dan keluarga besar tercinta yang selalu mendukung, mendoakan dan memberikan motivasi kepada penulis.
2. Drs.Y.Sugiharto,MM. selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, kritikan, dan saran dalam penyusunan skripsi.
3. Dra.B.Irmawati,MS dan Eny Trimeiningrum,SE.MS selaku dosen penguji.
4. Teman-teman yang selalu mendukung dalam membuat skripsi.

Ahkir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan tambahan pengetahuan dan manfaat bagi banyak pihak.

Semarang, 29 Juli 2013

Penulis,

Indra Surya Wijaya