

**PROSES INOVASI VARIASI RASA  
PADA BUBUR AYAM SUKABUMI ODEON SEMARANG**

**SKRIPSI**

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



Disusun Oleh :

Wimpy Yosep

14.D1.0077

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

**2020**

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : “PROSES INOVASI VARIASI RASA PADA BUBUR AYAM SUKABUMI  
ODEON SEMARANG”

Disusun Oleh

Nama : Wimpy Yosep

NIM : 14.D1.0077

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah disetujui pada :



Semarang, 28 Januari 2020

Pembimbing,



(Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.si.)

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul :  
PROSES INOVASI VARIASI RASA PADA BUBUR AYAM SUKABUMI ODEON  
SEMARANG

Disusun oleh :

Nama : Wimpy Yosep

NIM : 14.D1.0077

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan dan diterima didepan penguji pada tanggal 23 Januari 2020

Penguji I

(Eny Trimeiningrum, SE., M.Si.)

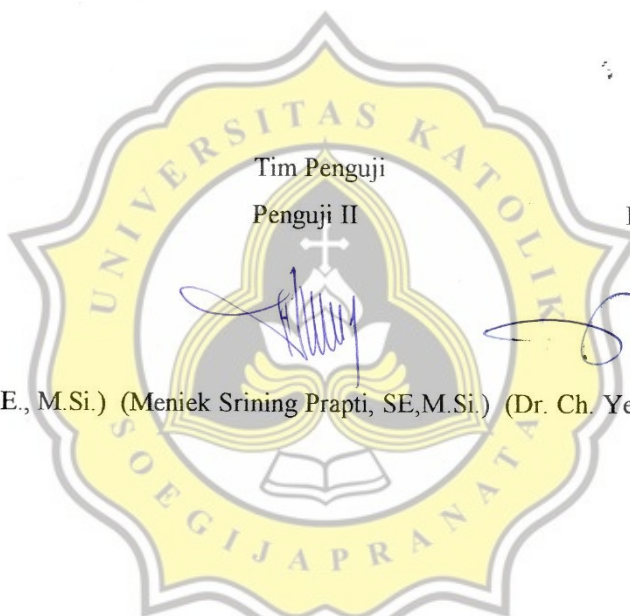
Tim Penguji

Penguji II

(Meniek Srining Prapti, SE,M.Si.)

Penguji III

(Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.Si.)



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 :

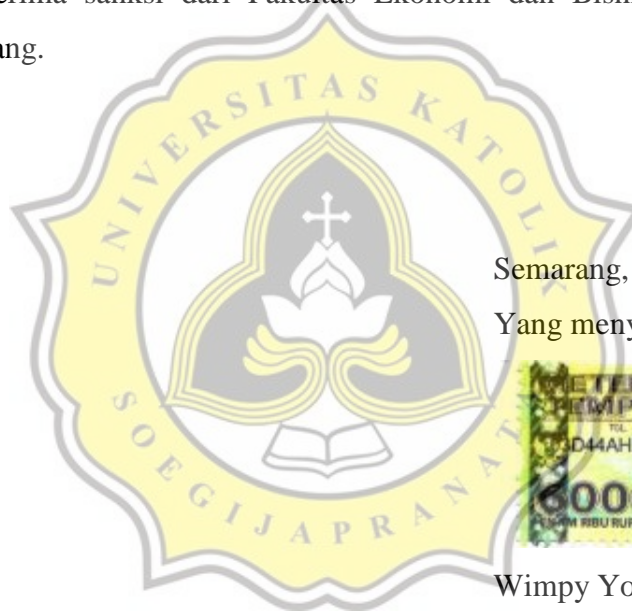
Nama : Wimpy Yosep

NIM : 14.D1.0077

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “PROSES INOVASI VARIASI RASA PADA BUBUR AYAM SUKABUMI ODEON SEMARANG” adalah hasil karya sendiri. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, pemalsuan data. Saya bersedia untuk menerima sanksi dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranta Semarang.



Semarang, 28 Januari 2020

Yang menyatakan



Wimpy Yosep

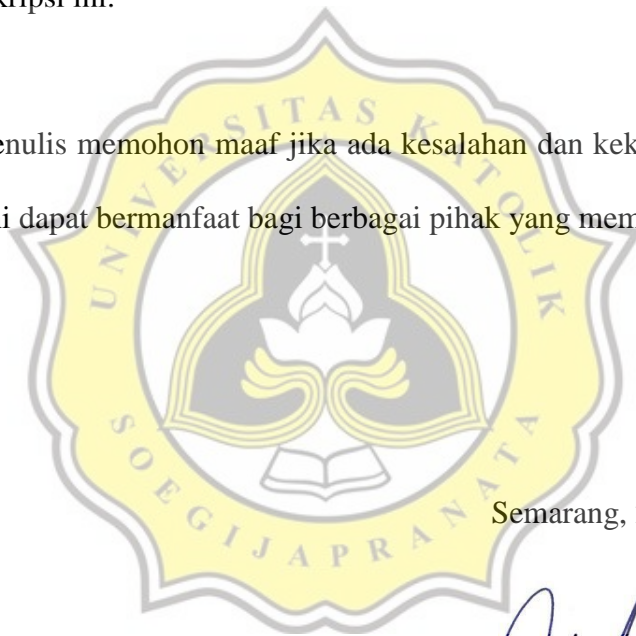
## Kata Pengantar

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang karena atas rahmat dan anugerah Nya, penulis akhirnya dapat dengan baik menyelesaikan skripsi yang berjudul “PROSES INOVASI VARIASI RASA PADA BUBUR AYAM SUKABUMI ODEON SEMARANG” dalam mencapai gelas S-1 pada program studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata Semarang. Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini, penulis menyadari akan tidak terlepas dari bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yaitu:

1. Bapak Dr. Octavianus Digdo Hartomo, S.E., M.Si.Akt, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata.
2. Ibu Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.Si., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah banyak menyediakan waktu untuk memberikan bantuan, bimbingan, dan arahan kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.
3. Ibu Eny Trimeiningrum, SE., M.Si. dan Ibu Meniek Sringing Prapti, SE, M.Si, selaku dosen penguji yang telah memberikan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Seluruh Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.
5. Pelanggan Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang yang telah banyak membantu dalam pengumpulan data.
6. Papa, Mama, Adik, dan keluarga besar yang sangat banyak membantu di dalam memberi dukungan, motivasi, doa dan perhatian dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Floren, yang memberikan semangat, motivasi, dan pantang menyerah dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Teman-teman seperjuangan skripsi yang telah banyak memberikan motivasi untuk tidak mudah putus asa dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman yang sudah lulus skripsi yang telah banyak memberikan motivasi untuk tidak mudah putus asa dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman fakultas Ekonomi khususnya Program Studi Manajemen yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang selalu banyak memberikan semangat dan dukungan doa kepada penulis.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf jika ada kesalahan dan kekurangan dalam skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak yang membutuhkan.



Semarang, 28 Januari 2020

Penulis

Wimpy Yosep

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

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

Nama : Wimpy Yosep

NIM : 14.D1.0077

Progam Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

demikian 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 Variasi Rasa Pada Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang”. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan 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 : 28 Januari 2020

Yang menyatakan



(Wimpy Yosep)

## ABSTRAK

Inovasi rasa bubur ayam di Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang dengan menambahkan ebi dan bumbu-bumbu lain memberikan variasi rasa *seafood*. Proses inovasi dilakukan berdasarkan teori dari (Luecke, 2013:2 dalam Kristianto, 2017) : *idea generation, opportunity recognition, idea evaluation, development, dan commercialization*. Berdasarkan tahapan tersebut maka produk inovasi variasi rasa bubur ayam dapat tercipta dan dipasarkan.

Kata kunci : Inovasi, Rasa, Bubur Ayam, Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang

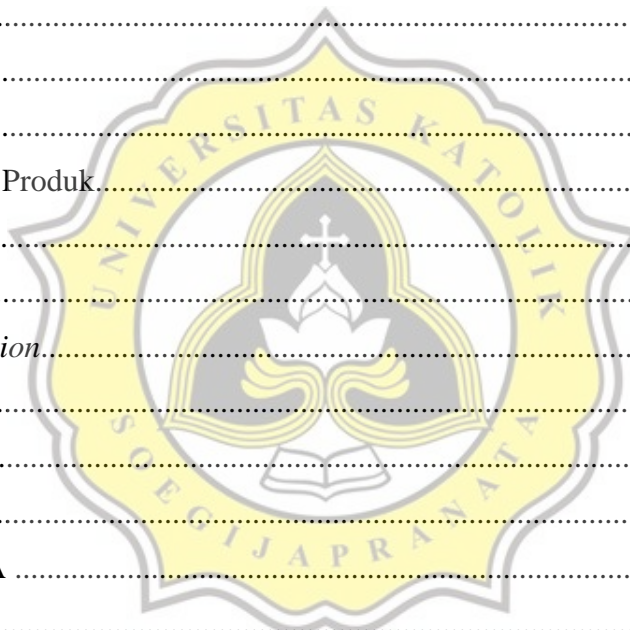




## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Hasil Plagscan .....	ii
Halaman Persetujuan.....	iii
Halaman Pengesahan .....	iv
Pernyataan Keaslian Skripsi .....	v
Kata Pengantar .....	vi
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi Skripsi untuk Kepentingan Akademis .....	viii
Abstrak .....	ix
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel .....	xii
Daftar Gambar .....	xiii
Daftar Lampiran .....	xiv
<b>BAB 1 : PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2.Perumusan Masalah dan Batasan Masalah .....	3
1.3.Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
1.4.Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1.Kewirausahaan.....	5
2.2.Inovasi .....	5
2.3.Proses Inovasi .....	7
2.4. <i>Idea Generation</i> .....	7
2.5. <i>Opportunity Recognition</i> .....	12
2.6. <i>Idea Evaluation</i> .....	13
2.7. <i>Development</i> .....	14
2.8. <i>Commercialization</i> .....	15
2.9.Kerangka Pikir .....	15
2.10 Definisi Operasional .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>19</b>
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian .....	19
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling .....	19

3.3 Metode Pengumpulan Data .....	20
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	20
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	21
3.3.3 Teknik Analisis Data.....	22
<b>BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
4.1 Gambaran Umum Usaha .....	25
4.2 Gambaran Umum Responden .....	25
4.3 Hasil analisis Data dan Pembahasan.....	26
4.3.1 <i>Idea Generation</i> .....	27
4.3.2 <i>Opportunity Recognition</i> .....	29
4.3.3 <i>Ideas Evaluation</i> .....	32
4.3.4 <i>Development</i> .....	33
4.3.4.1 Desain Awal.....	33
4.3.4.2 <i>Prototype</i> .....	34
4.3.4.3 Uji <i>Prototype</i> Produk.....	35
4.3.4.4 <i>Redesign</i> .....	38
4.3.4.5 Produk Akhir.....	38
4.3.5 <i>Commercialization</i> .....	40
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>42</b>
5.1 Kesimpulan .....	42
5.2 Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN .....	47



## DAFTAR TABEL

1. Tabel 1.1 Hasil Kuesioner Terhadap Pelanggan Bubur Odeon, Semarang .....	1
2. Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden .....	25
3. Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Tahap <i>Idea Generation</i> .....	28
4. Tabel 4.3 Hasil Pengenalan Peluang Eksternal .....	30
5. Tabel 4.4 Hasil Pengenalan Peluang Internal .....	31
6. Tabel 4.5 <i>Idea Evaluation</i> .....	33
7. Tabel 4.6 Hasil Kuesioner <i>Development</i> .....	36
8. Tabel 4.7 HPP Produk Inovasi Variasi Rasa Bubur Ayam .....	38
9. Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Tahap <i>Commercialization</i> .....	41



## DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1.1 Bubur Odeon Sukabumi Semarang .....	2
2. Gambar 1.2 Bubur Ayam Odeon Sukabumi Semarang .....	2
3. Gambar 1.3 Rumah Makan Bubur Ayam Odeon Sukabumi Semarang .....	2
4. Gambar 2.1 Proses Inovasi .....	7
5. Gambar 2.2 Kerangka Pikir Penelitian .....	15
6. Gambar 4.1 Bahan-bahan untuk pembuatan inovasi variasi rasa Bubur Ayam rasa <i>Seafood</i> .....	34
7. Gambar 4.2 Proses Uji <i>Prototype</i> Produk .....	37



## DAFTAR LAMPIRAN

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	47
2. Kuesioner .....	49
3. Rekapitulasi Kuesioner .....	57

