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

Tim Penguji

Penguji I	Penguji II	Penguji III
(Eny Trimeiningrum, SE., M.Si.)	(Meniek Srining Prapti, SE,M.Si.)	(Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.Si.)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

(Dr. Octavianus Digdo 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 kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang kerena 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 penyusuan 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 Srining 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

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Nonekslusif *(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
BAB 1 : PENDAHULUAN 1
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
BAB II : LANDASAN TEORI 5
2.1.Kewirausahaan..... 5
2.2.Inovasi 5
2.3.Proses Inovasi 7
2.4.*Idea Generation* 7
2.5.*Opportunity Recognition* 12
2.6.*Idea Evaluation* 13
2.7.*Development* 14
2.8.*Commercialization* 15
2.9.Kerangka Pikir 15
2.10 Definisi Operasional 16
BAB III METODE PENELITIAN 19
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
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN..... 25
4.1 Gambaran Umum Usaha 25
4.2 Gambaran Umum Responden 25
4.3 Hasil analisis Data dan Pembahasan..... 26
4.3.1 *Idea Generation* 27
4.3.2 *Opportunity Recognition*..... 29
4.3.3 *Ideas Evaluation* 32
4.3,4 *Development* 33
4.3.4.1 Desain Awal..... 33
4.3.4.2 *Prototype*..... 34
4.3.4.3 Uji *Prototype* Produk..... 35
4.3.4.4 *Redesign*..... 38
4.3.4.5 Produk Akhir..... 38
4.3.5 *Commercialization*..... 40
BAB V PENUTUP..... 42
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 *Idea Generation* 28
4. Tabel 4.3 Hasil Pengenalan Peluang Eksternal 30
5. Tabel 4.4 Hasil Pengenalan Peluang Internal 31
6. Tabel 4.5 *Idea Evaluation* 33
7. Tabel 4.6 Hasil Kuesioner *Development* 36
8. Tabel 4.7 HPP Produk Inovasi Variasi Rasa Bubur Ayam 38
9. Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Tahap *Commercialization* 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 *Seafood* 34
7. Gambar 4.2 Proses Uji *Prototype* Produk 37

DAFTAR LAMPIRAN

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