

**PROSES INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI  
PADA USAHA KUE DAPUR CIPUT**

**SKRIPSI**

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



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG  
2020**

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Tommy Variant

NIM : 15.D1.0130

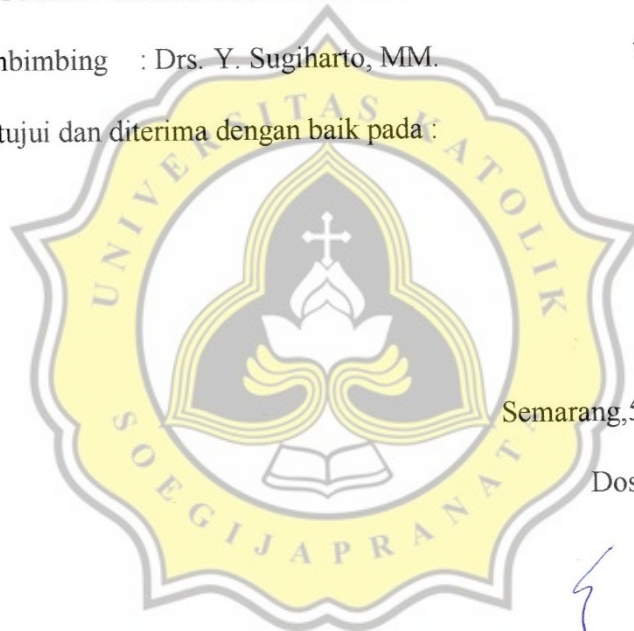
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Judul : PROSES INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN  
KEMANGI PADA USAHA KUE DAPUR CIPUT

Dosen Pembimbing : Drs. Y. Sugiharto, MM.

Telah disetujui dan diterima dengan baik pada :



Semarang, 5 Februari 2020

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Y. Sugiharto', is written over the printed name of the supervisor.

(Drs. Y. Sugiharto, MM.)

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**“PROSES INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI PADA USAHA KUE DAPUR CIPUT”**

Yang disusun oleh :

Nama : Tommy Variant

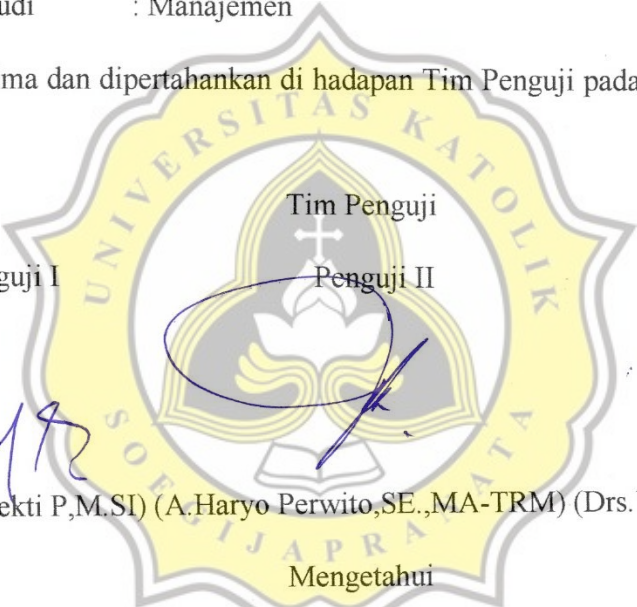
NIM : 15.D1.0130

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Telah diterima dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada tanggal 5 Februari 2020

Penguji I  
Penguji II  
Penguji III



(DR.CH. Yekti P,M.SI) (A.Haryo Perwito,SE.,MA-TRM) (Drs. Y.Sugiharto, MM)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang



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

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tommy Variant

NIM : 15.D1.0130

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “PROSES INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI PADA USAHA KUE DAPUR CIPUT” 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, 5 Febuari 2020



Tommy Variant.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan anugerah-nya, penulis akhirnya dapat dengan baik menyelesaikan proposal yang berjudul **“PROSES INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI PADA USAHA KUE DAPUR CIPUT”**.

Proposal ini bertujuan untuk memenuhi syarat untuk dapat mengerjakan skripsi pada program S1 di jurusan Manajemen kewirausahaan, fakultas ekonomi dan bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini tidak akan dapat terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, selama ini selalu melimpahkan rahmat dan karuniaNya.
2. Bapak Dr. Octavianus Digdo Hartomo, SE.,M.Si.Akt, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Bapak Drs. Y. Sugiharto, MM., selaku dosen pembimbing yang dengan penuh perhatian dan sabar telah membimbing,memberikan petunjuk,saran, dan waktu luangnya kepada peneliti hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Kedua orang tua saya Papa Sugiyono,Mama Elly, dan kedua adik ku Cindy dan Karen yang selama ini telah memberikan banyak dukungan baik moral maupun materiil dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Iviani, seseorang yang selalu menemani, memberikan semangat, dukungan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman dan sahabat saya yang telah membantu melalui saran,doa dan dukungan yang diberikan.

Penulis menyadari proposal ini tidak luput dari kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritikan demi kesempurnaan serta perbaikan sehingga akhirnya proposal ini dapat memberikan manfaat dalam bidang pendidikan dan penerapan di lapangan agar dapat dikembangkan lebih lanjut.

Semarang, 5 Febuari 2020

Tommy Variant

NIM 15.D1.0130



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

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

Nama : Tommy Variant

NIM : 15.D1.0130

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 Brownies Kukus Daun Kemangi Pada Usaha Kue Dapur Ciput”. 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 sebenar-benarnya

Dibuat di : Semarang

Pada Tanggal : 5 Februari 2020

Yang menyatakan



(Tommy Variant)

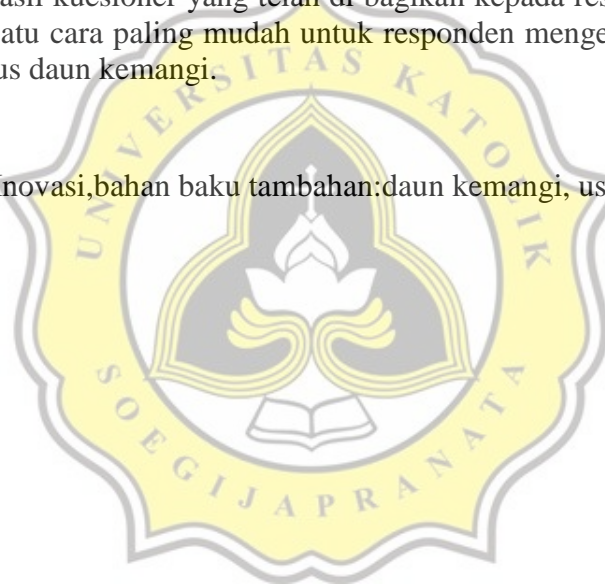
## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses inovasi bahan baku tambahan brownies pada usaha kue Dapur Ciput. Inovasi brownies pada usaha kue Dapur Ciput ini akan menggunakan bahan baku tambahan daun kemangi.

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

Berdasarkan tahap-tahapan proses inovasi maka produk inovasi brownies ini dapat tercipta dan dipasarkan dengan mudah melalui media social yang dimana berdasarkan hasil kuesioner yang telah di bagikan kepada responden media social adalah salah satu cara paling mudah untuk responden mengetahui produk inovasi brownies kukus daun kemangi.

Kata kunci : Inovasi, bahan baku tambahan: daun kemangi, usaha kue Dapur Ciput





## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
HALAMAN PENYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	vii
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	11
1.3. Tujuan Penelitian .....	11
1.4. Manfaat Penelitian .....	11
BAB II : LANDASAN TEORI.....	12
2.1. Kewirausahaan .....	12
2.2. Inovasi .....	12
2.3. Proses Inovasi .....	14

2.4. Kerangka Pikir .....	20
2.5. Definisi Operasional.....	21
<b>BAB III : METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1. Objek Penelitian.....	24
3.2. Populasi dan Sampel .....	24
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	25
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	26
3.5. Analisis Data .....	26
<b>BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
4.1. Gambaran Umum Responden .....	29
4.1.1. Data Responden Berdasarkan Usia .....	29
4.1.2. Data Responden Berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Brownies .....	30
4.2. Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	31
4.2.1. <i>Idea Generation</i> .....	31
4.2.2. <i>Opportunity Recognition</i> .....	36
4.2.3. <i>Idea Evaluation</i> .....	42
4.2.4. <i>Development</i> .....	45
4.2.4.1. Desain Awal.....	45
4.2.4.2. Prototype .....	46
4.2.4.3. Uji Prototype .....	48
4.2.4.4. Redesign.....	52
4.2.4.5. Produk Akhir.....	52

4.2.5. <i>Commercialization</i> .....	54
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN .....	56
5.1. Kesimpulan .....	56
5.2. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA .....	60
LAMPIRAN.....	63



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 SHINNY CRUST BROWNIES .....	4
Gambar 1.2. DAUN KEMANGI .....	7
Gambar 2.1. PROSES INOVASI.....	14
Gambar 2.2. KERANGKA PIKIR .....	20
Gambar4.1.DESAIN AWAL PRODUK BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI.....	45
Gambar 4.2. COKLAT PUTIH YANG DI TIM.....	47
Gambar 4.3. TEPUNG TERIGU DICAMPUR DENGAN SUSU DAN BAKING POWDER.....	47
Gambar 4.4. 3 BUTIR TEKUR DI MIXER DENGAN GULA PASIR,S.P,GARAM.....	47
Gambar 4.5. MEMASUKAN TEOUNG YANG SUDAH DICAMPUR DENGAN SUSU DAN BAKING POWDER .....	47
Gambar 4.6. MEMASUKAN DAUN KEMANGI .....	47
Gambar 4.7. HASIL PRODUK KUE BROWNIES DAUN KEMANGI .....	47
Gambar 4.8. GAMBAR PROTOTYPE .....	48
Gambar 4.9 DESAIN LABELING .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.PENGAMATAN BAHAN BAKU YANG DILAKUKAN PENELITI.....	4
Tabel 1.2. PENGAMATAN BAHAN BAKU YANG DILAKUKAN PENELITI DI LAPANGAN .....	5
Tabel 4.1. DATA RESPONDEN BERDASARKAN USIA.....	29
Tabel 4.2. DATA RESPONDEN BERDASARKAN RATA-RATA MENGKONSUMSI BROWNIES .....	30
Tabel 4.3. HASIL JAWABAN RESPONDEN DALAM TAHAP IDEA GENERATION .....	31
Tabel 4.4.. HASIL IDE BAHAN BAKU TAMBAHAN BROWNIES YANG MEMILIKI PERINGKAT TINGGI.....	35
Tabel 4.5 HASIL IDE PACKAGING YANG MEMILIKI PERINGKAT TINGGI.	36
Tabel 4.6. HASIL JAWABAN RESPONDEN MENGENAI PELUANG EKSTERNAL .....	37
Tabel 4.7. HASIL OBSERVASI PELUANG INTERNAL MENGENAI KETERSEDIAAN BAHAN BAKU.....	40
Tabel 4.8. HASIL PENYELARASAN IDE DENGAN KRITERIA-KRITERIA EKSTERNAL DAN INTERNAL.....	43
Tabel 4.9. HASIL UJI PROTOTYPE PRODUK INOVASI BROWNIES KUKUS DAUN KEMANGI .....	49
Tabel 4.10. HPP PRODUK INOVASI BROWNIE KUKUS DAUN KEMANGI ...	52
Tabel 4.11. HASIL JAWABAN RESPONDEN MENGENAI CARA COMMERZIALIZATION.....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	63
Kuesioner .....	64
Rekapitulasi Kuesioner .....	69

