

PROSES INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR

TEPUNG TEMPE

SKRIPSI

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



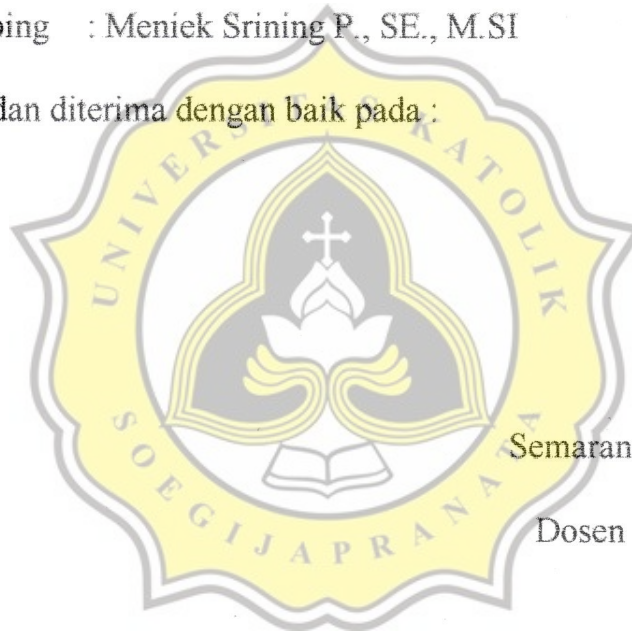
Iviani Taslim Permatasari Lukito

15.D1.0286

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Iviani Taslim Permatasari Lukito
NIM : 15.D1.0286
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Manajemen
Judul : Proses Inovasi Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe
Dosen Pembimbing : Meniek Sringing P., SE., M.SI
Telah disetujui dan diterima dengan baik pada :



Semarang, 20 Januari 2020

Dosen Pembimbing

(Meniek Sringing P.,SE.,M.SI)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

“PROSES INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE”

Yang disusun oleh :

Nama : Iviani Taslim Permatasari Lukito

NIM : 15.D1.0286

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Manajemen

Telah diterima dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada tanggal 20 Januari 2020

Penguji I
(DR.CH. Yekti P, M.SI)

Tim Penguji
Penguji II
(DRS. Y. Sugiharto, MM)

Penguji III
(Meniek Srining P., SE., M.SI)

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

(Dr. Octavianus Digeo Harsomo, S.E., M.Si. Akt)



HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Iviani Taslim Permatasari Lukito

NIM : 15.D1.0286

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “PROSES INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE” 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, 20 Januari 2020



Iviani Taslim Permatasari L.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan anugerah-Nya, penulis akhirnya dapat dengan baik menyelesaikan proposal yang berjudul **“PROSES INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE”**.

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. Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, selama ini telah melimpahkan rahmat karunia-Nya.
2. Bapak Dr. Octavianus Digdo Hartomo, S.E.,M.Si.Akt, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Ibu Meniek Srining P., SE., M.SI selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan penuh kesabaran dan perhatian telah membimbing, memberi petunjuk dan arahan, saran serta waktu luangnya kepada peneliti hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.
5. Kedua orang tua saya yang selama ini telah membimbing, memberikan banyak dukungan dan selalu mendoakan.
6. Seluruh keluarga saya, adik saya yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Tommy, seseorang yang selalu menemani, memberikan semangat, dukungan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman dan sahabat saya Catherine dan Devina yang telah membantu melalui saran, doa dan dukungan yang diberikan.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

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

Semarang, 20 Januari 2020



Iviani Taslim Permatasari Lukito

NIM 15.D1.0286

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

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

Nama : Iviani Taslim Permatasari Lukito

NIM : 15.D1.0286

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 Kastengel Tempe Berbahan Dasar Tepung Tempe”. 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 : 20 Januari 2020

Yang menyatakan



(Iviani Taslim Permatasari Lukito)

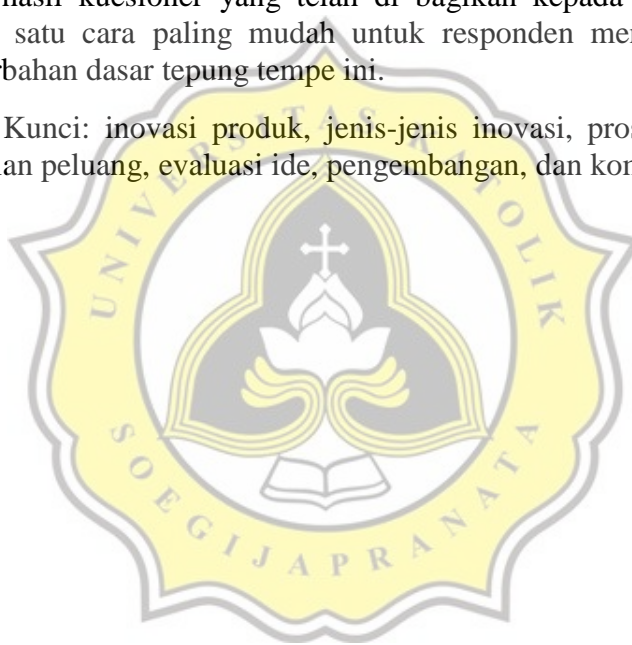
ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses inovasi bahan dasar pada kastengel. Inovasi pada kastengel ini akan menggunakan bahan baku yang tidak mengandung gluten / *gluten free*. Yang biasanya dipasaran kastengel diolah menggunakan bahan baku tepung terigu, pada inovasi akan di substitusi menggunakan tepung tempe yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan.

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 kastengel 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 kastengel berbahan dasar tepung tempe ini.

Kata Kunci: inovasi produk, jenis-jenis inovasi, proses inovasi, pemunculan ide, pengenalan peluang, evaluasi ide, pengembangan, dan komersialisasi.



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.....	xiv
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	20
1.3. Tujuan Penelitian	20
1.4. Manfaat Penelitian	20
BAB II : LANDASAN TEORI.....	22
2.1. Kewirausahaan	22
2.2. Inovasi	22
2.3. Proses Inovasi	24
2.4. Kerangka Pikir	32
2.5. Definisi Operasional.....	34
BAB III : METODE PENELITIAN	38
3.1. Objek Penelitian	38
3.2. Populasi dan Sampel	38
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	39
3.4. Metode Pengumpulan Data	40

3.5. Analisis Data	40
BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Gambaran Umum Responden	44
4.1.1. Data Responden Berdasarkan Usia	44
4.1.2. Data Responden Berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Kastengel.....	45
4.2. Hasil Analisis Data dan Pembahasan	46
4.2.1. <i>Idea Generation</i>	46
4.2.2. <i>Opportunity Recognition</i>	51
4.2.3. <i>Idea Evaluation</i>	57
4.2.4. <i>Development</i>	58
4.2.4.1. Desain Awal	58
4.2.4.2. Prototype	59
4.2.4.3. Uji Prototype	61
4.2.4.4. Redesign	64
4.2.4.5. Produk Akhir	65
4.2.5. <i>Commercialization</i>	67
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. PROSES INOVASI.....	24
Gambar 2.2. KERANGKA PIKIR	33
Gambar 4.1. DESAIN AWAL PRODUK INOVASI KASTENGEL TEMPE.....	58
Gambar 4.2. PROSES PEMBUATAN TEPUNG TEMPE	59
Gambar 4.3. GAMBAR PROTOTYPE	62



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. KANDUNGAN GIZI TEMPE PER 100GR.....	9
Tabel 1.2. JENIS DAN VARIASI KASTENGEL YANG ADA DI PASARAN SAAT INI.....	14
Tabel 1.3. BAHAN BAKU KASTENGEL YANG TELAH ADA DI PASARAN	16
Tabel 1.4. TEPUNG YANG ADA DI INDONESIA.....	17
Tabel 4.1. DATA RESPONDEN BERDASARKAN USIA.....	44
Tabel 4.2.. DATA RESPONDEN BERDASARKAN RATA-RATA MENGKONSUMSI KASTENGEL.....	45
Tabel 4.3. HASIL JAWABAN RESPONDEN DALAM TAHAP IDEA GENERATION.....	46
Tabel 4.4. HASIL IDE BAHAN BAKU INOVASI KASTENGEL YANG MEMILIKI PERINGKAT TERTINGGI.....	50
Tabel 4.5. HASIL IDE PACKAGING YANG MEMILIKI PERINGKAT TERTINGGI.....	51
Tabel 4.6. HASIL JAWABAN RESPONDEN MENGENAI PELUANG EKSTERNAL.....	52
Tabel 4.7. HASIL OBSERVASI PELUANG INTERNAL MENGENAI KETERSEDIAAN BAHAN BAKU.....	55
Tabel 4.8. HASIL PENYELARASAN IDE DENGAN KRITERIA-KRITERIA EKSTERNAL DAN INTERNAL.....	57
Tabel 4.9. HASIL UJI PROTOTYPE PRODUK INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE.....	63
Tabel 4.10. HPP PRODUK INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE.....	65
Tabel 4.11. HASIL JAWABAN RESPONDEN MENGENAI CARA COMMERZIALIZATION.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi	76
Kuesioner	78
Rekapitulasi Kuesioner	84

