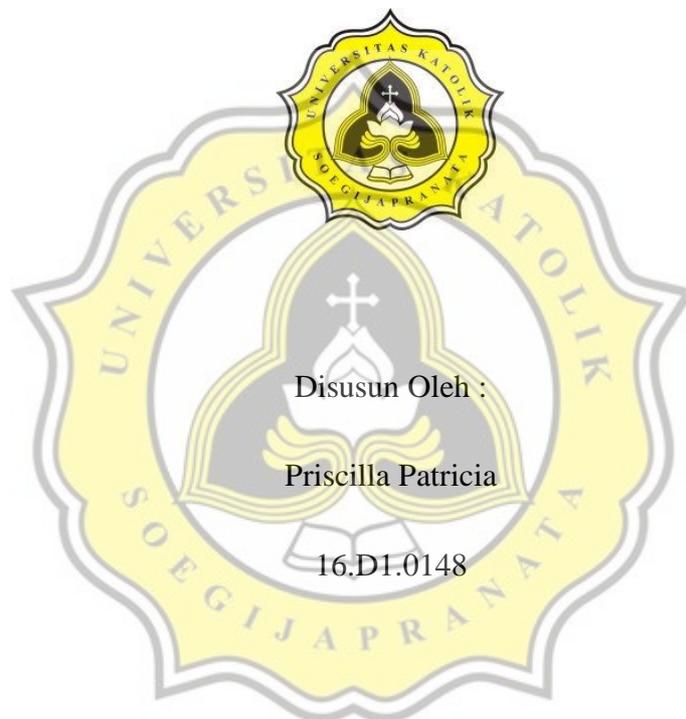


**INOVASI LUMPIA SAMYANG PADA BISNIS *ICIL'S KITCHEN***

**SKRIPSI**

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

**Universitas Katolik Soegijapranata Semarang**



Disusun Oleh :

Priscilla Patricia

16.D1.0148

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

**SEMARANG**

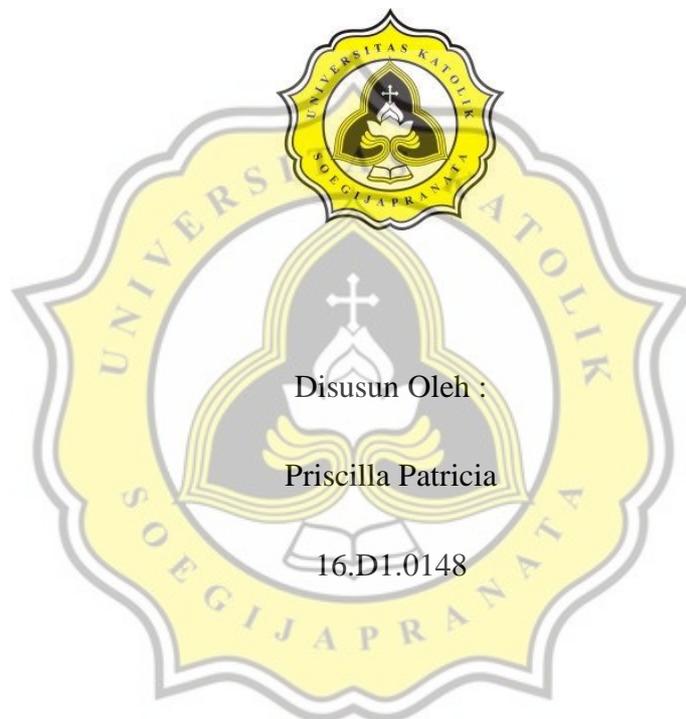
**2021**

**INOVASI LUMPIA SAMYANG PADA BISNIS *ICIL'S KITCHEN***

**SKRIPSI**

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

**Universitas Katolik Soegijapranata Semarang**



Disusun Oleh :

Priscilla Patricia

16.D1.0148

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

**SEMARANG**

**2021**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

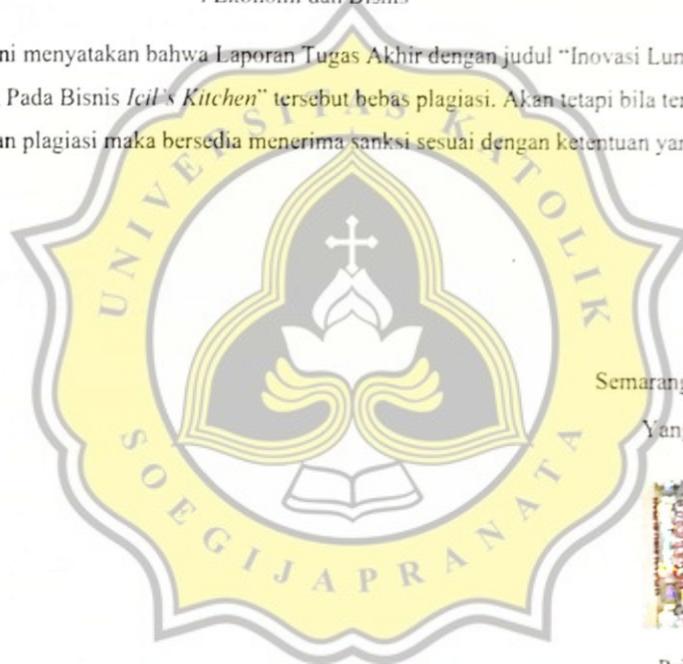
Nama : Priscilla Patricia

NIM : 16.D1.0148

Progdi / Konsentrasi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul "Inovasi Lumpia Samyang Pada Bisnis *Ice's Kitchen*" tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Semarang, 4 Juni 2021

Yang menyatakan



Priscilla Patricia

## HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : INOVASI LUMPIA SAMYANG PADA BISNIS ICILS KITCHEN  
Diajukan oleh : Priscilla Patricia  
NIM : 16.D1.0148  
Tanggal disetujui : 25 Juni 2021  
Telah setuju oleh  
Pembimbing : Dr. Rustina Untari M.Si.  
Penguji 1 : Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I.  
Penguji 2 : Markus Widyanto S.E., M.M.  
Penguji 3 : Dr. Rustina Untari M.Si.  
Ketua Program Studi : Dr Widuri Kurniasari S.E., M.Si.  
Dekan : Drs. Theodorus Sudimin M.S.

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.D1.0148](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.D1.0148)

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK  
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Priscilla Patricia  
Program Studi : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul "Inovasi Lumpia Samyang Pada Bisnis *Icil's Kitchen* " beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 25 Juli 2021

Yang menyatakan



Priscilla Patricia

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah, kesehatan yang diberikan, dan kelancaran dalam pembuatan proposal penelitian yang berjudul “*INOVASI LUMPIA SAMYANG PADA BISNIS ICIL 'S KITCHEN*”.

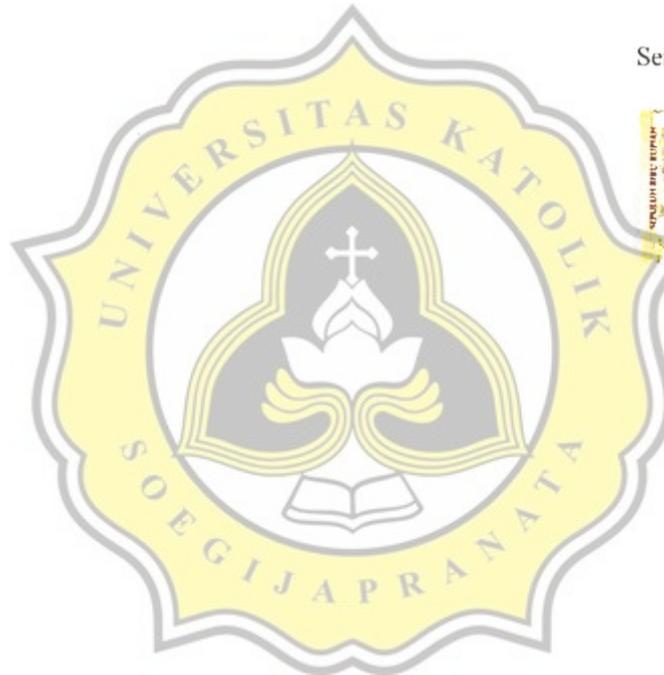
Pada proses pembuatan dan penyelesaian karya tulis ini penulis menyadari bahwa kelancaran dan keberhasilan dalam penyusunan proposal penelitian ini tidak lepas dari bimbingan, nasehat, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segenap ketulusan hati, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Drs. Theodorus Sudimin M.S. , selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Seluruh Dosen dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah memberikan bekal ilmu serta motivasi selama penulis mengikuti kegiatan perkuliahan sehingga penulis dapat menyusun proposal penelitian ini.
3. Dr. Rustina Untari, M.Si, selaku dosen pembimbing dalam penyusunan dan pembuatan proposal penelitian ini yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing serta memberi saran dan dukungan yang berarti bagi penulis dalam proses penyusunan proposal penelitian ini.
4. Meniek Sringing P.,SE.,M.Si, selaku dosen wali penulis yang sudah berbagi ilmu dan pengalaman mengenai bisnis beliau untuk dapat berinovasi dengan kreatif, dan motivasi untuk penulis dalam perkuliahan , bisnis , dan penyusunan penelitian ini.
5. Kedua orang tua penulis , kakak penulis , dan adik penulis yang telah memberi banyak dorongan semangat, doa, dan hiburan pada penulis dalam proses penyelesaian proposal penelitian ini supaya berjalan dengan baik dan lancar.

6. Seluruh teman dan sahabat penulis (Jennifer, Fidella , Christine, Irine, Elsa, Vio, Mercy, Dian , Andrea ,Vania, Teman- teman satu bimbingan ,dan lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu), yang telah menemani , membantu, dan memberi *support* dalam penulis selama masa kuliah hingga terselesainya proposal ini dengan lancar.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa karya tulis ini tidak sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca, penulis terima dengan senang hati. Penulis berharap semoga proposal penelitian ini bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan juga penelitian selanjutnya.

Semarang, 4 Juni 2021



Penulis

Priscilla Patricia

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB . I . PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB . II . LANDASAN TEORITIS .....</b>	<b>1</b>
2.1 Entrepreneur/Kewirausahaan .....	7
2.2 Inovasi .....	7
2.3 Proses Inovasi .....	8
2.4 Lumpia.....	11
2.5 Mie Samyang.....	12
2.6 Kerangka Pikir Penelitian.....	12
2.7 Definisi Operasional.....	13
<b>BAB . III . METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian .....	16
3.2 Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	16
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	17
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	16
3.4 Teknik Analisis Data .....	17
<b>BAB . IV . ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>

4.1	Gambaran Umum Usaha .....	21
4.2	Gambaran Umum Responden .....	21
4.3	Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	23
4.3.1	<i>Idea Generation</i> .....	23
4.3.2	<i>Opportunity Recognition</i> .....	28
4.3.3	<i>Idea Evaluation</i> .....	33
4.3.4	<i>Development</i> .....	34
4.3.4.1	Desain Awal .....	34
4.3.4.2	<i>Prototype</i> .....	35
4.3.4.3	Uji <i>Prototype</i> Produk .....	39
4.3.4.4	<i>Redesign</i> .....	42
4.3.4.5	Produk Akhir .....	42
4.3.5	<i>Commercialization</i> .....	45
BAB . V .	PENUTUP .....	49
5.1	Kesimpulan.....	49
5.2	Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Penjualan <i>Icil's Kitchen</i> Tahun 2018-2019 .....	5
Tabel 2 Proses Analisis Data.....	17
Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden .....	22
Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Tahap <i>Idea Generation</i> .....	24
Tabel 4.3 Hasil Ide Rasa Lumpia Samyang (Memiliki peringkat tertinggi) ....	26
Tabel 4.4 Hasil Ide <i>Filling</i> Lumpia Samyang (Memiliki peringkat tertinggi) ...	27
Tabel 4.5 Hasil Pengenalan Peluang Eksternal .....	28
Tabel 4.6 Hasil Pengenalan Peluang Internal .....	31
Tabel 4.7 <i>Idea Evaluation</i> .....	33
Tabel 4.8 Hasil Kuesioner <i>Development</i> .....	39
Tabel 4.9 HPP Produk Inovasi Lumpia Samyang .....	43
Tabel 4.10 Hasil Kuesioner Tahap <i>Commercialization</i> .....	46
Tabel 4.11 Data penjualan setelah <i>Commercialization</i> .....	48



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Popularitas Konten Korea Di Indonesia .....	2
Gambar 1.2 Instagram Icilskitchen .....	4
Gambar 1.3 Foto Produk Lumpia Samyang .....	4
Gambar 2 Proses Inovasi .....	8
Gambar 3 Kerangka Pikir Penelitian.....	13
Gambar 4.1 Desain Awal Produk Inovasi Lumpia Samyang .....	22
Gambar 4.2 Memasak Mie Samyang <i>Carbonara</i> .....	24
Gambar 4.3 Mie Samyang yang sudah dicampurkan bumbu .....	26
Gambar 4.4 Daging Ham Sapi yang Sedang Dimasak .....	27
Gambar 4.5 Pemberian isi ke Kulit Lumpia .....	28
Gambar 4.6 Lumpia Samyang yang belum digoreng .....	31
Gambar 4.7 Proses Menggoreng Lumpia Samyang .....	33
Gambar 4.8 Proses Uji <i>Prototype</i> Produk Inovasi .....	39
Gambar 4.9 Produk Akhir .....	43
Gambar 4.10 Instagram Icilskitchen .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	21
---------------------------	----

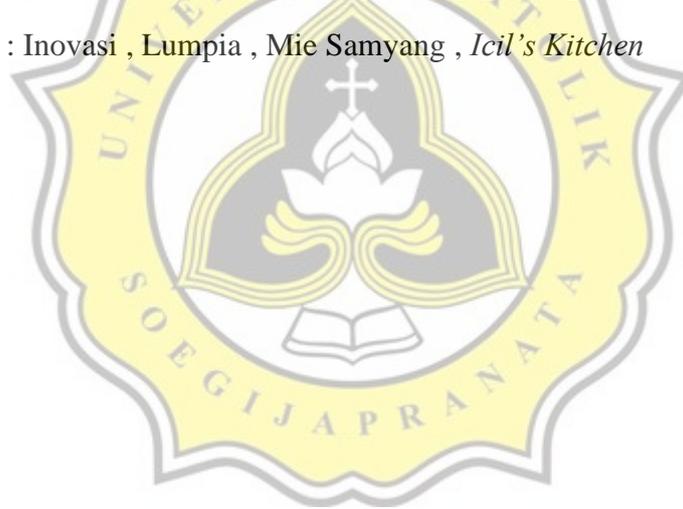


## ABSTRAK

*Icil's Kitchen* merupakan bisnis kuliner yang sudah berdiri sejak tahun 2018. Produk yang ditawarkan adalah lumpia Samyang dimana produk makanan ini merupakan perpaduan budaya Indonesia-Korea. Pada awalnya, *Icil's Kitchen* hanya menawarkan satu varian rasa saja yaitu *original* dan *filling* yang ditawarkan antara lain : keju, sosis ayam, *chicken nugget*, dan *crab stick*. Dalam mengembangkan bisnisnya, *Icil's Kitchen* pun ingin melakukan inovasi pada varian rasa dan *fillingnya*.

Tujuan dari penelitian ini adalah menciptakan inovasi varian rasa dan *filling* produk Lumpia Samyang pada bisnis *Icil's Kitchen*. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu penyebaran kuesioner. Sampel dalam penelitian ini adalah konsumen yang pernah memesan dan mengkonsumsi Lumpia Samyang di *Icil's Kitchen* sebanyak dua kali selama periode dua bulan terakhir dan berada di Kota Semarang berjumlah 15 konsumen tetap dan 10 konsumen baru. Maka hasil akhir dari penelitian ini adalah produk inovasi lumpia Samyang dengan rasa Samyang *carbonara* dengan *filling* daging ham sapi.

Kata kunci : Inovasi , Lumpia , Mie Samyang , *Icil's Kitchen*



## ABSTRACT

Icil's Kitchen is a culinary business that has been established since 2018. The product offered is Samyang spring rolls where this food product is a blend of Indonesian-Korean culture. At first, Icil's Kitchen only offered one flavor variant, namely original and the fillings offered included: cheese, chicken sausage, chicken nuggets, and crab sticks. In developing its business, Icil's Kitchen also wants to innovate on flavor variants and fillings.

The purpose of this research is to create an innovation of flavor variants and fillings for Samyang's Lumpia products in the Icil's Kitchen business. The data used in this study is primary data, namely the distribution of questionnaires. The sample in this study were consumers who had ordered and consumed Lumpia Samyang at Icil's Kitchen twice during the last two months and were in the city of Semarang totaling 15 regular consumers and 10 new consumers. So the final result of this research is Samyang spring roll innovation product with Samyang carbonara flavor with beef ham filling.

Keywords: Innovation, Spring Rolls, Samyang Noodles , *Icil's Kitchen*

