

**LAPORAN SKRIPSI**

**PROSES INOVASI VARIASI PRODUK KAREMEL PADA  
USAHA SNACK POINT DI KOTA SEMARANG**



**KWIK AMELIA WIGUNA**

**18.D1.0034**

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

**2022**

## LAPORAN SKRIPSI

# PROSES INOVASI VARIASI PRODUK KAREMEL PADA USAHA SNACK POINT DI KOTA SEMARANG

Diajukan untuk Memenuhi Syarat guna Mencapai Gelar Sarjana pada  
Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Katolik Soegijapranata



KWIK AMELIA WIGUNA

18.D1.0034

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

**2022**

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kwik Amelia Wiguna

NIM : 18.D1.0034

Progdi / Konsentrasi : Manajemen / Kewirausahaan

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang berjudul “Proses Inovasi Variasi Produk Karamel pada Usaha Snack Point di Kota Semarang” adalah hasil penelitian saya dengan supervisi dosen pembimbing, dan bukan hasil plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Semarang, 14 Juni 2022

Yang menyatakan,



Kwik Amelia Wiguna

18.D1.0034



## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir: : PROSES INOVASI VARIASI PRODUK KAMEL PADA USAHA  
SNACK POINT DI KOTA SEMARANG

Diajukan oleh : Kwik Amelia Wiguna

NIM : 18.D1.0034

Tanggal disetujui : 21 Juli 2022

Telah setuju oleh

Pembimbing : Drs. Y. Sugiharto M.M.

Penguji 1 : Dr. Chatarina Yekti Prawihatni S.E., M.Si

Penguji 2 : Drs. A. Sentot Suciarto M.P., Ph.D.

Penguji 3 : Drs. Y. Sugiharto M.M.

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=18.D1.0034](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=18.D1.0034)

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Kwik Amelia Wiguna

NIM : 18.D1.0034

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 Variasi Produk Karamel pada Usaha Snack Point di Kota 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 : 14 Juni 2022

Yang menyatakan



Kwik Amelia Wiguna

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Proses Inovasi Variasi Produk Karamel Pada Usaha Snack Point Di Kota Semarang”. Skripsi ini disusun sebagai syarat guna mencapai gelar Sarjana pada program studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata.

Proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan penyertaan-Nya kepada penulis.
2. Bapak Drs. Y. Sugiharto M.M. selaku dosen pembimbing atas bimbingan dan waktu yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ch. Yekti Prawihatmi S.E., M.Si dan Bapak Sentot Suciarto A., Ph.D selaku dosen penguji atas bimbingan dan saran yang diberikan kepada penulis untuk penyusunan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
5. Orangtua, keluarga, dan teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
6. Konsumen Snack Point yang telah banyak membantu penulis dalam proses pengumpulan data.
7. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Semarang, 14 Juni 2022

Penulis



Kwik Amelia Wiguna



## ABSTRAK

Kwik Amelia Wiguna

18.D1.0034

Program Studi Manajemen

### PROSES INOVASI VARIASI PRODUK KAREMEL PADA USAHA SNACK POINT DI KOTA SEMARANG

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh usaha Snack Point yang sulit untuk mengembangkan usahanya. Untuk merespons hal tersebut, maka dilakukan inovasi produk pada usaha Snack Point. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi produk variasi karamel yang disukai konsumen. Penelitian ini mengambil 30 konsumen Snack Point yang pernah membeli dan mengonsumsi produk pisang karamel Snack Point minimal satu kali dalam dua bulan terakhir dan berada di Kota Semarang sebagai respondennya dengan metode *nonprobability sampling* dengan teknik *purposive sampling*. Proses inovasi dilakukan dengan dasar teori dari Luecke, 2003 yaitu *idea generation*, *opportunity recognition*, *idea evaluation*, *development*, dan *commercialization*. Dari proses inovasi tersebut kemudian dihasilkan produk inovasi variasi karamel.

**Kata Kunci : pengembangan usaha, inovasi produk**

### ABSTRACT

*This research was motivated by the difficulty in developing the business of Snack Point. To respond to this, product innovation was carried out at Snack Point. The purpose of this study is to determine the product innovation of caramelized variations that consumers prefer. A total of 30 Snack Point's consumers were obtained with a non-probability purposive sampling method. All participants fulfilled the criteria of living in Semarang City and had purchased and consumed Snack Point's product, caramelized banana, at least once in the last two months. The innovation process was carried out based on theory from Luecke (2003), which included idea generation, opportunity recognition, idea evaluation, development, and commercialization. From the innovation process, an innovative caramelized variety was produced.*

**Keyword : business development, product innovation**



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	7
2.1 Tinjauan Pustaka .....	7
2.1.1 Kewirausahaan .....	7
2.1.2 Inovasi .....	7
2.1.3 Proses Inovasi .....	10
2.2 Kerangka Pikir .....	16
2.3 Definisi Operasional Variabel .....	17
2.3.1 Proses Inovasi .....	17
2.3.2 Variasi Produk .....	19
2.3.3 Variasi Produk Karamel .....	20

2.3.4 Proses Inovasi Variasi Produk .....	20
BAB III METODE PENELITIAN .....	21
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	21
3.2 Populasi dan Sampel .....	21
3.3 Teknik Sampling.....	22
3.4 Jenis dan Sumber Data .....	22
3.5 Metode Pengumpulan Data .....	23
3.6 Teknik Analisis Data.....	25
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	28
4.2 Gambaran Umum Responden.....	29
4.3 Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	32
4.3.1 <i>Idea Generation</i> .....	32
4.3.2 <i>Opportunity Recognition</i> .....	36
4.3.3 <i>Idea Evaluation</i> .....	37
4.3.4 <i>Development</i> .....	40
4.3.5 <i>Commercialization</i> .....	48
BAB V PENUTUP .....	52
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Pisang Karamel Snack Point .....	3
Gambar 2.1 Proses Inovasi.....	10
Gambar 2.2 Kerangka Pikir.....	17
Gambar 4.1 Desain Awal Produk Inovasi Variasi Karamel.....	40
Gambar 4.2 Bahan-Bahan Produk Inovasi Variasi Karamel.....	41
Gambar 4.3 Mengaduk Adonan Lem.....	41
Gambar 4.4 Adonan Lem.....	41
Gambar 4.5 Isian yang Sudah Dikupas.....	42
Gambar 4.6 Kulit Lumpia .....	42
Gambar 4.7 Isian Ubi Jalar.....	42
Gambar 4.8 Isian Apel.....	43
Gambar 4.9 Isian Alpukat .....	43
Gambar 4.10 Proses Menggoreng Produk Variasi Karamel .....	43
Gambar 4.11 Hasil Produk Inovasi Variasi Karamel .....	44
Gambar 4.12 Proses Uji <i>Prototype</i> Produk Inovasi Variasi Karamel.....	46
Gambar 4.13 Produk Akhir Inovasi Variasi Karamel.....	47
Gambar 4.14 Media Pemasaran Produk Inovasi Snack Point .....	49
Gambar 4.15 Testimoni Konsumen Terhadap Produk Inovasi .....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Laporan Laba Rugi Snack Point .....	3
Tabel 1.2 Hasil Observasi Variasi Produk Karamel di Kota Semarang .....	4
Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden .....	29
Tabel 4.2 Hasil <i>Brainstorming</i> Tahap <i>Idea Generation</i> .....	32
Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Tahap <i>Idea Generation</i> .....	33
Tabel 4.4 Tabel Rekapitulasi Tahap <i>Opportunity Recognition</i> .....	36
Tabel 4.5 Tabel Tahap <i>Idea Evaluation</i> .....	38
Tabel 4.6 Hasil Kuesioner Tahap <i>Development</i> .....	44
Tabel 4.7 Perhitungan HPP Produk Inovasi Variasi Karamel .....	47
Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Tahap <i>Commercialization</i> .....	49
Tabel 4.9 Data Penjualan dan Biaya Produk Inovasi Variasi Karamel Snack Point .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Perhitungan HPP Produk Inovasi Variasi Karamel .....	58
Lampiran 2 : Kuesioner.....	59
Lampiran 3 : Pedoman Observasi.....	66
Lampiran 4 : Pedoman Wawancara.....	67
Lampiran 5 : Rekapitulasi Kuesioner .....	68

