

**INOVASI KEMASAN PRODUK LANTING SEBAGAI MAKANAN
TRADISIONAL**

SKRIPSI

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



Anatasya

18.D1.0080

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
2021**

**INOVASI KEMASAN PRODUK LANTING SEBAGAI MAKANAN
TRADISIONAL**

SKRIPSI

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



Anatasya

18.D1.0080

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

2021

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anatasya
NIM : 18.D1.0080
Progdi/ Kosentrasi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi Kemasan Produk Lanting sebagai Makanan Tradisional” tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi apabila terbukti melakukan plagiasi maka akan bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Semarang, 27 Januari 2023



Anatasya

HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : INOVASI KEMASAN PRODUK LANTING SEBAGAI MAKANAN
TRADISIONAL

Diajukan oleh : ANATASYA

NIM : 18.D1.0080

Tanggal disetujui : 26 Januari 2023

Telah setuju oleh

Pembimbing : Drs. R. Bowo Harcahyo M.B.A.

Penguji 1 : Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I.

Penguji 2 : Meniek Srining Prapti S.E., M.Si.

Penguji 3 : Drs. R. Bowo Harcahyo M.B.A.

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.D1.0080

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anatasya
Progdi / Konsentrasi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Inovasi Kemasan Produk Lanting sebagai Makanan Tradisional” beserta perangkat yang ada. 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, 27 Januari 2023



Anatasya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas kasih dan berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Inovasi Kemasan Produk Lanting sebagai Makanan Tradisional”.

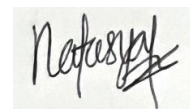
Adapun tujuan dari penulisan proposal skripsi ini adalah untuk memperoleh gelar sarjana S1 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata. Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini dapat diselesaikan berkat dukungan secara penuh dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs. R. Bowo Harcahyo, M.B.A selaku dosen pembimbing yang telah bersedia memberi waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I. dan Ibu Meniek Sringing Prapti S.E., M.Si. selaku dosen penguji yang telah membantu penulis dengan memberikan saran dan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Orang tua, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan doa, dukungan, dan semangat dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Semarang, 27 Januari 2023

Penulis



Anatasya

ABSTRAK

Semakin berkembangnya pasar saat ini, persaingan pasar juga semakin meningkat. Namun, lanting, yang merupakan makanan tradisional Kebumen, masih belum begitu dikenal di kalangan masyarakat terutama anak muda. Oleh karena itu, memperkenalkan lanting dengan membuat kemasan yang menarik dapat menaikkan minat pembelian konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi kemasan pada produk lanting sebagai makanan tradisional pada bisnis Lanting 88 Kebumen. Objek penelitian ini adalah kemasan Lanting 88 Kebumen. Sedangkan subjek penelitian ini adalah laki-laki dan perempuan berusia 17-45 tahun. Sampel yang akan digunakan adalah sebanyak 33 responden. Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan kuesioner yang disebarluaskan secara online. Hasil penelitian menyatakan bahwa berdasarkan hasil uji pasar kemasan disetujui oleh responden dan dapat dilakukan komersialisasi.

Kata Kunci : inovasi, bisnis, uji pasar

ABSTRACT

The competition in business is increasing along with the developing of the market. However, lanting, which is the traditional food from Kebumen, has not been popular in the market, especially among young people. Therefore, introducing lanting by creating an interesting packaging could help to attract consumers. As the respond, this research aims to create a packaging innovation for lanting as a traditional food on the Lanting 88 Kebumen business. The object of this study was the packaging of Lanting 88 Kebumen while the subject was male and female with the age ranging from 17 to 45 years old. The data collection was conducted by distributing questionnaire to 33 respondents via online. After the data was collected, the result showed that the packaging innovation was approved by the respondents and commercialization can be conducted.

Keywords : innovation, business, market test

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1.4 Sistematika Penulisan	6
BAB II	7
2.1 Teori yang Berkenaan dengan Variabel Penelitian	7
2.1.1 Kemasan	7
2.1.2 Inovasi Produk	12
2.1.3 Inovasi Kemasan	20
2.2 Penelitian Terdahulu	25
2.3 Kerangka Berpikir	29

2.4 Definisi Operasional.....	30
BAB III.....	33
3.1 Obyek Penelitian dan Lokasi Penelitian	33
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling	33
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	34
3.3.1 Jenis dan Sumber Data	35
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data	35
3.4 Analisis Data.....	36
3.4.1 Idea Generation.....	36
3.4.2 Opportunity Recognition	40
3.4.3 Idea Evaluation	41
3.4.4 Development.....	41
3.4.5 Commercialization	42
BAB IV	43
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	43
4.2 Analisis Data.....	43
4.2.1 Identitas Responden	43
4.2.2 Tahapan Inovasi	45
BAB V.....	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kemasan Lanting 88 Kebumen	3
Gambar 1. 2 Kemasan Lanting Oven Allisha.....	3
Gambar 1. 3 Gambar Kemasan Lanting.....	4
Gambar 4. 1 Produk Lanting 88 Kebumen	43
Gambar 4. 2 Bagan Statistik Jenis Kelamin Responden	44
Gambar 4. 3 Bagan Statistik Usia Responden.....	44
Gambar 4. 4 Bahan (material) aluminium foil	46
Gambar 4. 5 Bahan (material) kertas	46
Gambar 4. 6 Perbandingan Ukuran 12x20cm, 13x20cm, dan 18x20cm	46
Gambar 4. 7 Standing Pouch.....	47
Gambar 4. 8 Kemasan Chips	47
Gambar 4. 9 Font 1	48
Gambar 4. 10 Font 2	48
Gambar 4. 11 Bahan (Material) Kemasan.....	49
Gambar 4. 12 Ukuran Kemasan	50
Gambar 4. 13 Bentuk Kemasan.....	50
Gambar 4. 14 Jenis Font.....	51
Gambar 4. 15 Warna Dasar	51
Gambar 4. 16 Ziplock	52
Gambar 4. 17 Bagian Depan Desain Kemasan Baru	55
Gambar 4. 18 Bagian Belakang Desain Kemasan Baru.....	56
Gambar 4. 19 Bagan development process bahan/material kemasan lanting	57
Gambar 4. 20 Bagan development process ukuran kemasan lanting	57
Gambar 4. 21 Bagan development process bentuk kemasan lanting.....	58
Gambar 4. 22 Bagan development process font kemasan lanting	58
Gambar 4. 23 Bagan development process warna dasar kemasan lanting.....	59
Gambar 4. 24 Bagan development process ziplock kemasan lanting	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Definisi Inovasi	12
Tabel 2. 2 Definisi Inovasi	18
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu.....	25
Tabel 2. 4 Definisi Operasional.....	30

