

SKRIPSI
INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA USAHA CONNY'S HOME
BAKERY



Disusun Oleh :

Sam, Kenny Prasetya

21.D1.0219

JURUSAN MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI
DAN BISNIS UNIVERSITAS KATOLIK
SOEGIJAPRANATA SEMARANG

2022

**INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA USAHA CONNY'S HOME
BAKERY**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana (S1) pada
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang**



Disusun Oleh:

Sam, Kenny Prasetya

21.D1.0219

JURUSAN MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI

DAN BISNIS UNIVERSITAS KATOLIK

SOEGIJAPRANATA SEMARANG

2022

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Sam, Kenny Prasetya

NIM : 21.D1.0219

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

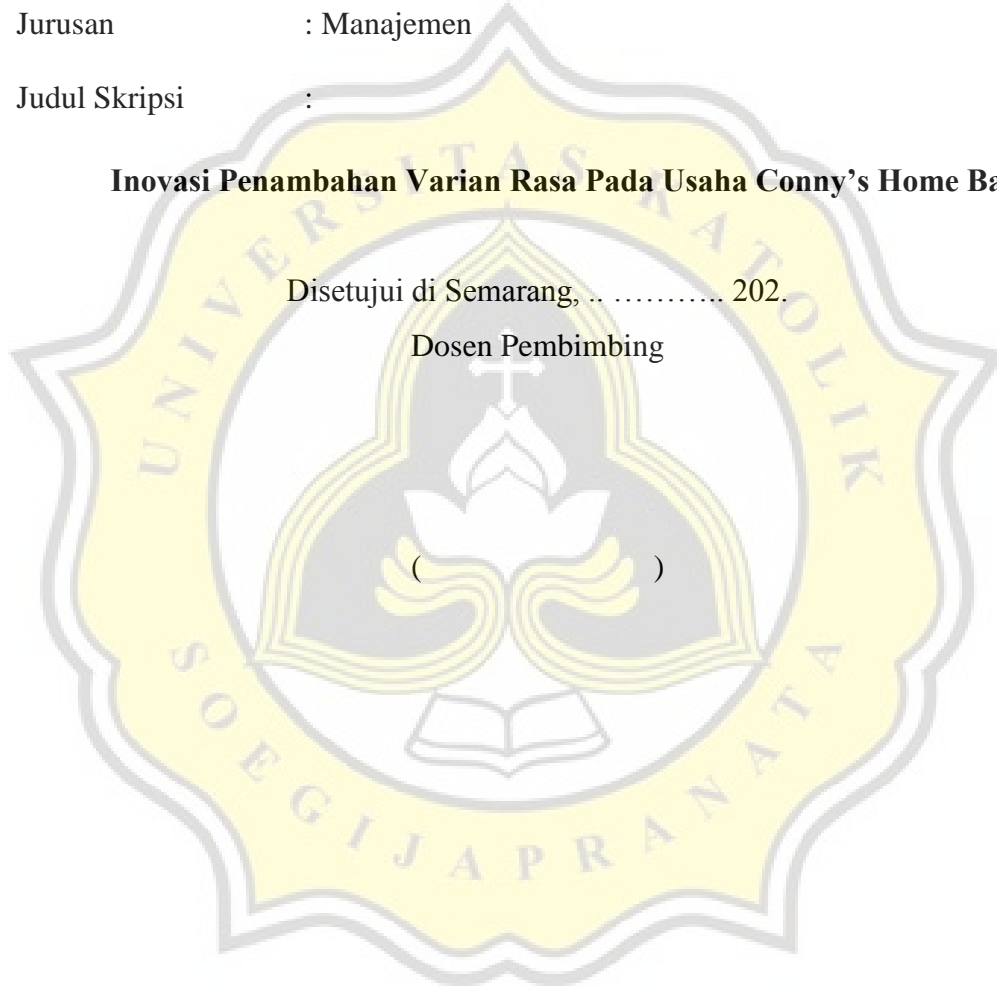
Judul Skripsi :

Inovasi Penambahan Varian Rasa Pada Usaha Conny's Home Bakery

Disetujui di Semarang, 202.

Dosen Pembimbing

()



HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA USAHA
CONNYâ€™S HOME BAKERY

Diajukan oleh : SAM KENNY PRASETYA

NIM : 21.D1.0219

Tanggal disetujui : 21 Desember 2022

Telah setuju oleh

Pembimbing : Dr. Chatarina Yekti Prawihatmi S.E., M.Si

Penguji 1 : Drs. Y. Sugiharto M.M.

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

Penguji 3 : Dr. Chatarina Yekti Prawihatmi S.E., 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=21.D1.0219

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sam, Kenny Prasetya
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jenis Karya : **INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA
USAHA CONNY'S HOME BAKERY**

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul **INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA USAHA CONNY'S HOME BAKERY**” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 21 Desember 2022

Yang menyatakan



Sam, Kenny Prasetya

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Sam, Kenny Prasetya
NIM : 21.D1.0219
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jurusan : Manajemen
Judul Skripsi : Inovasi Penambahan Varian Rasa Pada Usaha
Conny's Home Bakery

Menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri, dan seluruh sumber yang digunakan dalam skripsi ini telah saya nyatakan dengan benar. Apabila kelak ditemukan adanya tindak penjiplakan/*plagiat*, maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Semarang, 9 Mei 2022

Yang membuat pernyataan,



Sam, Kenny Prasetya

HALAMAN MOTTO & PERSEMBAHAN

“A Journey of a thousand miles begins with a
single step”
(Lao Tzu)

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Orang Tua dan Saudara yang telah mendukung dari awal hingga akhir studi.
3. Dosen yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada saya untuk bekal masa depan.
4. Sahabat dan Teman selama kuliah di Unika Soegijapranata Semarang.

ABSTRAK

Industri UMKM dibidang makanan, dewasa ini perkembangannya cukup pesat. Tentunya hal ini membuat produsen berlomba untuk terus mengembangkan inovasi baru terhadap produknya agar tetap memperoleh kepercayaan konsumen bahkan hingga ke tahap perluasan pasar untuk menjadi sebuah industri maju. Salah satu kunci dalam menjalankan sebuah bisnis adalah menciptakan inovasi yang baik, karena bagi pelaku usaha sebuah inovasi tentu sangat diperlukan untuk berkembang dan menghadapi persaingan saat ini.

Tujuan dari penelitian ini adalah menciptakan sebuah inovasi penambahan varian rasa supaya Roti Sobek Premium Conny's Home Bakery dapat berkembang dan mampu menghadapi persaingan.

Teori yang digunakan pada penelitian ini adalah kewirausahaan dan inovasi. Inovasi sendiri terbagi dari beberapa tahapan seperti Dimensi Inovasi, dan Tahapan Inovasi yang meliputi *Ideas Generation, Opportunity Recognition, Development, Commercialization, dan Ideas Evaluation*. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu melakukan penyebaran kuesioner ke konsumen Conny's Home Bakery.

Pada Tahap *Idea Generation* beberapa ide inovasi penambahan varian rasa muncul yaitu Ayam *Salted Egg*, Udang Mayonaisse, Salmon Barbeque, dan Ovomaltine, kemudian pada tahapan *Opportunity Recognition* muncul beberapa pengembangan dari ide penambahan varian rasa yaitu mengenai bahan baku seperti bahan baku alami, bahan baku alami premium, bahan perisa buatan. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner menunjukkan bahwa varian rasa Ayam *Salted Egg* dan bahan baku alami premium paling banyak dipilih sehingga inovasi penambahan varian rasa Ayam *Salted Egg* menggunakan bahan baku alami premium yang akan dilakukan proses produksi dan siap dipasarkan / komersilkan.

Kata kunci : Kewirausahaan, Inovasi

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kesempatan dan berkat-Nya sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan judul : **“Inovasi Penambahan Varian Rasa Pada Usaha Conny’s Home Bakery”**. Penulis sadar bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta motivasi beberapa pihak, maka didalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih kepada :

1. Dosen pembimbing, Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.Si yang bersedia memberikan waktunya untuk membimbing dan memotivasi penulis.
2. Kedua Orang Tua (Marzuki Sam dan Conny Susanto) yang selalu memberikan motivasi, doa dan memberikan ilmu untuk bekal masa depan untuk penulis.
3. Teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Semarang, 21 Desember 2022



Sam, Kenny Prasetya

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	v
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 Kewirausahaan.....	6
2.2 Definisi Wirausaha.....	7

2.3 Kreativitas	8
2.4 Pengertian Inovasi.....	8
2.5 Dimensi Inovasi	10
2.6 Tahapan Inovasi	11
2.7 Kerangka Berpikir.....	14
2.8 Definisi Operasional	15
 BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian	18
3.2 Populasi dan Sampling.....	18
3.3 Sumber dan Jenis Data.....	18
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	19
3.5 Teknik Analisis Data	19
 BAB 4 HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
4.1 Teknik Analisis Data	21
4.2 Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	25
 BAB 5 PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	43
 DAFTAR PUSTAKA	 44

DAFTAR TABEL

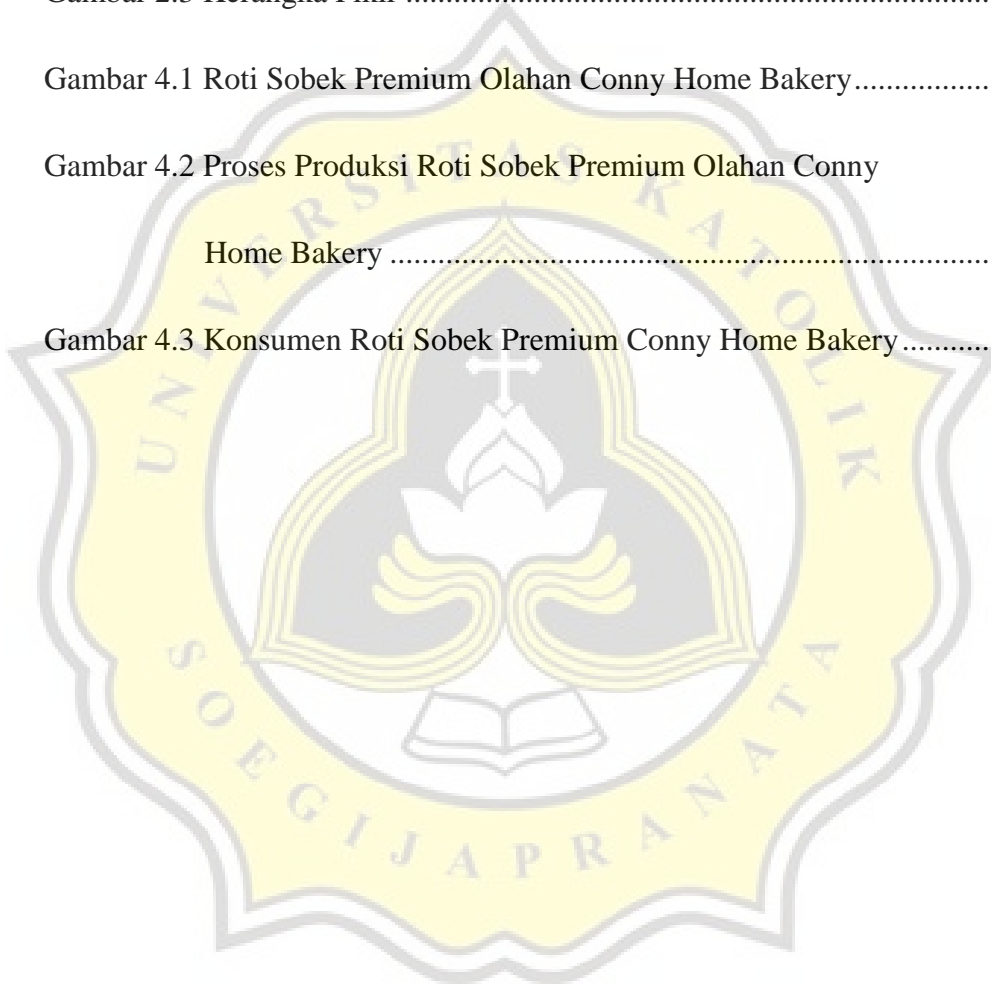
Tabel 1.1 Hasil Kuesioner Pra-survey.....	3
Tabel 4.1 Gambaran Umum Responden berdasarkan Usia.....	21
Tabel 4.2 Gambaran Umum Responden berdasarkan Jenis Kelamin	21
Tabel 4.3 Tabulasi Silang antara Usia dan Jenis Kelamin.....	22
Tabel 4.4 Gambaran Umum Responden berdasarkan Pekerjaan	22
Tabel 4.5 Tabulasi Silang antara Jenis Kelamin dan Pekerjaan	23
Tabel 4.6 Gambaran Umum Responden berdasarkan mengkonsumsi Roti Sobek Premium dalam satu bulan terakhir.....	23
Tabel 4.7 Gambaran Umum Responden berdasarkan mengkonsumsi Roti Sobek Premium sebelumnya.....	24
Tabel 4.8 Gambaran Umum Responden berdasarkan keinginan adanya inovasi pada Roti Sobek Premium.....	25
Tabel 4.9 Gambaran Umum Responden berdasarkan jangka waktu keseringan mengkonsumsi Roti Sobek Premium dalam satu bulan....	25
Tabel 4.10 Hasil Kuesioner Tahap Idea Generation.....	26
Tabel 4.11 Hasil Kuesioner Opportunity Recognition	27
Tabel 4.12 Hasil Ide dari Segi Varian Rasa Tertinggi	29
Tabel 4.13 Hasil Ide dari Segi Bahan Baku	29
Tabel 4.14 Harga Bahan Dasar Varian Rasa Ayam Salt Egg.....	31
Tabel 4.15 Harga Bahan Dasar Varian Rasa Ovomaltine.....	31
Tabel 4.16 Harga Bahan Pelengkap Roti Sobek Premium.....	32

Tabel 4.17 Biaya Tenaga Kerja Langsung	32
Tabel 4.18 Biaya Overhead	32
Tabel 4.19 HPP Varian Rasa Ayam Salt Egg	32
Tabel 4.20 HPP Varian Rasa Ovomaltine	32
Tabel 4.21 Hasil Kuesioner Idea Evaluation	33
Tabel 4.22 Hasil Kuesioner Development	35
Tabel 4.23 Hasil Kuesioner Commercialization	38



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Entrepreneurial, Inovasi dan Kinerja Bisnis	9
Gambar 2.2 Tahapan Proses Inovasi	11
Gambar 2.3 Kerangka Pikir	14
Gambar 4.1 Roti Sobek Premium Olahan Conny Home Bakery.....	36
Gambar 4.2 Proses Produksi Roti Sobek Premium Olahan Conny Home Bakery	37
Gambar 4.3 Konsumen Roti Sobek Premium Conny Home Bakery.....	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	45
Lampiran 2 Kuesioner Prasurvey.....	51
Lampiran 3 Rekapitulasi Kuesioner.....	53

