

INOVASI PADA MIE AYAM HAPPY

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Sarjana

(S1) Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang



Oleh :

Graciela Octavia

16.D1.0096

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

SEMARANG

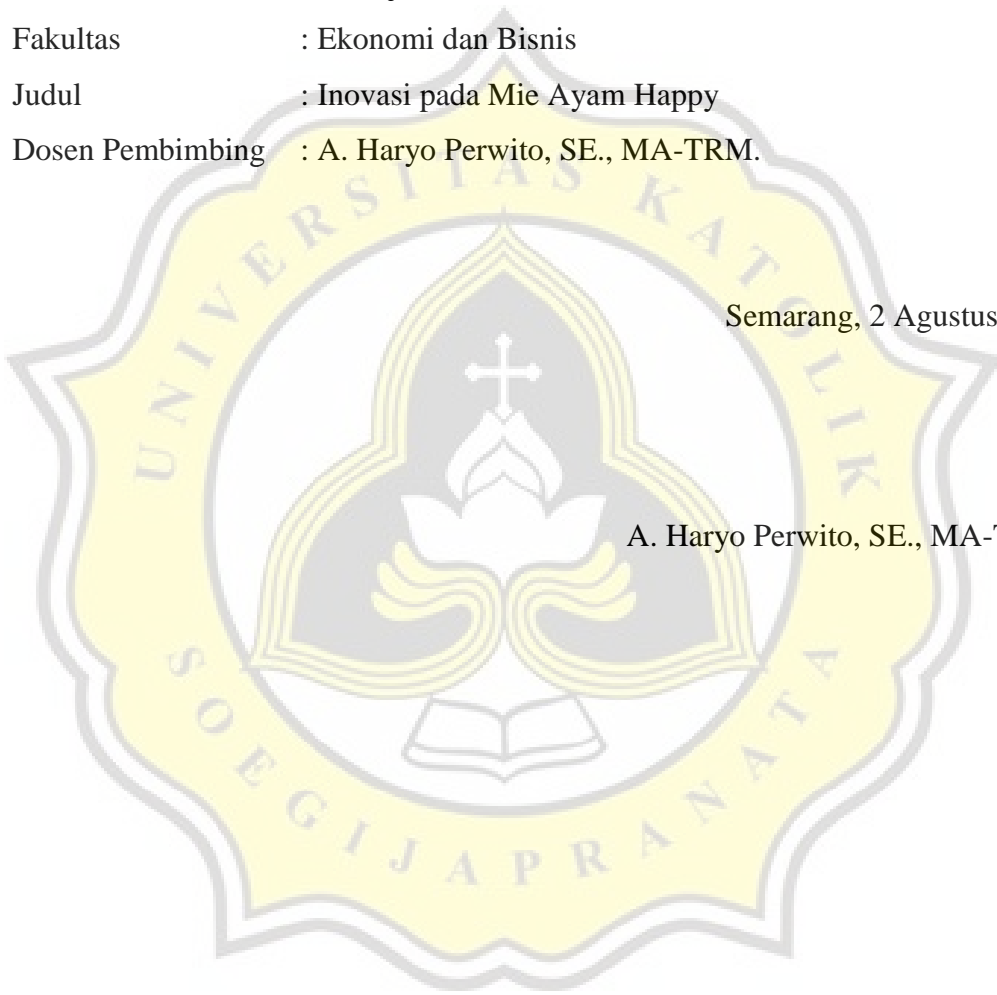
2022

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Graciela Octavia
NIM : 16. D1. 0096
Jurusan : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Judul : Inovasi pada Mie Ayam Happy
Dosen Pembimbing : A. Haryo Perwito, SE., MA-TRM.

Semarang, 2 Agustus 2022

A. Haryo Perwito, SE., MA-TRM.



HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas akhir : INOVASI

PADA MIE AYAM HAPPY

Diajukan oleh : Graciela

octavia

NIM : 16.D1.0096

Tanggal disetujui : 24 Februari 2023Telah setuju oleh

Pembimbing : A. Haryo Perwito S.E., MA.TRM.

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

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

Penguji 3 :

A. Haryo Perwito S.E., MA.TRM.

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.D1.0096

0

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

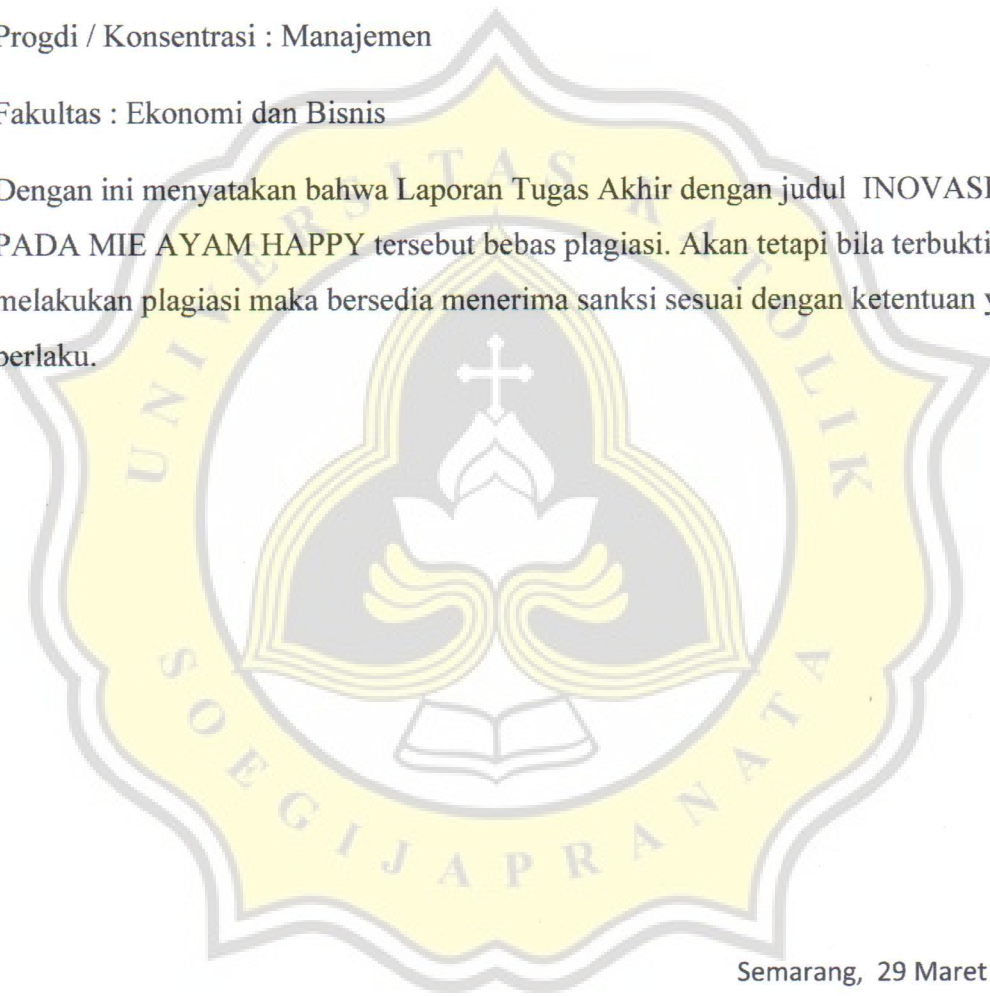
Nama : Graciela Octavia

NIM : 16.D1.0096

Progdi / Konsentrasi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul INOVASI PADA MIE AYAM HAPPY tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Semarang, 29 Maret 2023

Yang menyatakan,



GRACIELA OCT AVIA

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

yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Graciela Octavia
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 PADA MIE AYAM HAPPY” 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, 29 Maret 2023

Yang menyatakan



GRACIELA OCTAVIA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan segala rahmat dan karunia yang diberikan-Nya sehingga penulis bisa menyusun skripsi dengan judul “INOVASI PADA MIE AYAM HAPPY”.

Dan peneliti tidak melupakan untuk mengucapkan terimakasih kepada orang-orang yang telah membantu terselesaikannya Skripsi ini melalui doa dan kontribusinya Khususnya peneliti ucapkn Terima Kasih :

1. Tuhan Yesus Kristus yang elah menuntun setiap proses pembuatan penelitian ini.
2. Keluarga terutama kedua orang tua peneliti dan teman-teman peneliti yang selalu memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan Skripsi ini.
3. Bapak Haryo Perwito selaku dosen pembimbing yang telah memberikan semua saran, kritik dan dukungannya yang membangun sehingga peneliti menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Ibu lady maryana selaku pemilik Warung makan Mie ayam happy yang sudah berkenan mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian di Mie ayam Happy.
5. Seluruh responden karyawan, konsumen yang telah bersedia memberikan informasi kepada peneliti selama melakukan peneliti.
6. Serta seluruh pihak yang ikut berkontribusi dalam berbagai hal yang peneliti tidak bisa sebutkan satu-persatu hingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Meskipun telah berusaha dengan segenap kemampuan, namun Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik dari pembaca demi kesempurnaan Skripsi ini. Peneliti berharap semoga Skripsi ini bermanfaat dan berdampak positif untuk Penelitian yang akan datang.

Semarang, 29 Maret 2023

Yang menyatakan



GRACELA OCTAVIA

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 manfaat Penelitian	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Inovasi	8
2.2 Jenis-Jenis Inovasi.....	10
2.3 Inovasi Produk.....	13
2.4 Tahapan Inovasi Produk.....	15
2.4.1. Idea Generation	15
2.4.2. Opportunity recognition	17
2.4.3. Idea evaluation	18
2.4.4. Development	19
2.4.5. Commercialization	20
2.5 Penelitian Terdahulu.....	20
2.6 Kerangka Pikir.....	25
2.7 Definisi Operasional.....	26
2.7.1. Idea generation	27

2.7.2.	Opportunity recognition.....	27
2.7.3.	Idea evaluation	28
2.7.4.	Development	29
2.7.5.	Commercialization	29
BAB 3	METODE PENELITIAN	31
3.1	Obyek Penelitian	31
3.2	Populasi dan Sampel	31
3.3	Jenis dan Sumber Data	32
3.4	Teknik Pengumpulan Data	32
3.5	Alat Analisis Data.....	33
3.5.1.	Idea generation	33
3.5.2.	Opportunity recognition.....	33
3.5.3.	Idea evaluation	34
3.5.4.	Development	34
3.5.5.	Commercialization	35
BAB 4	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
4.1	Gambaran Umum Mie Ayam Happy	43
4.2	Hasil Analisis Data dan Pembahasan	44
4.2.1.	<i>Idea Generation</i>	45
4.2.2.	<i>Opportunity Recognition</i>	47
4.2.3.	<i>Idea Evaluation</i>	52
4.2.4.	Development	53
4.2.5.	Komersialisasi.....	60
BAB 5	PENUTUP	63
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Laporan Penjualan Mie Ayam Happy.....	3
Tabel 1.2 Prasurvey.....	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	20
Tabel 4.1 Hasil Kuesioner Tahap Idea Generation	45
Tabel 4.2 Rasa mie ayam apa saja yang belum ada di pasaran saat ini	46
Tabel 4.3 Hasil Ide variasi rasa yang perlu dilakukan untuk Mie Ayam Happy yang Memiliki Peringkat Tertinggi.....	46
Tabel 4.4 Kombinasi Alternatif Produk.....	47
Tabel 4.5 Hasil Pengenalan Peluang Eksternal.....	48
Tabel 4.6 Hasil Pengenalan Peluang Internal	50
Tabel 4.7 Idea Evaluation	52
Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Development (Uji Prototype Produk)	57
Tabel 4.9 HPP Produk Inovasi Mie ayam sambal matah.....	59
Tabel 4.10 Hasil Kuesioner Komersialisasi.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Foto Produk dan Tempat Usaha.....	4
Gambar 2.1 Kerangka Pikir	25
Gambar 4.1 Foto Produk dan Tempat Usaha.....	44



ABSTRAK

Permasalahan bisnis pada Mie Ayam Happy yang dapat dilihat dari trend penurunan penjualan, membuat Mie Ayam Happy perlu untuk melakukan inovasi produk mie sehingga dapat meningkatkan omset penjualan. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menerapkan inovasi produk mie di usaha Mie Ayam Happy.

Teknik analisis yang akan digunakan adalah metode kualitatif. Sampel penelitian ini adalah 1 orang pemilik, 2 orang pegawai Makaroni Pejuang, dan 30 orang konsumen yang akan diberikan kuesioner tentang *idea generation* dan *development* pada tahap pengujian *prototype*. Teknik analisis data penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif mengenai langkah inovasi.

Makaroni Pejuang perlu melakukan inovasi rasa terhadap produk mie ayamnya. Rasa yang akan digunakan untuk produk inovasi adalah mie ayam sambal matah yang diperlukan proses *redesign* karena produk inovasi mie ayam Pejuang walaupun mendapat reaksi pasar yang positif namun ada saran dan kritik dari responden sehingga perlu ditambahkan 1 cabe setan dalam sambal matah. Kemudian juga dilakukan perhitungan HPP pada produk akhir sebesar Rp 6.791 untuk menentukan harga jual per unit produk. Harga jual yang ditetapkan adalah Rp 15.000,00.

Kata Kunci : inovasi, rasa, mie ayam