

**INOVASI ROTI TAWAR DARI SISI RASA, BENTUK, KEMASAN**

**SKRIPSI**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Persyaratan**

**Mencapai Gelar Kesarjanaan S-1**

**Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis**

**Universitas Katolik Soegijapranata**



**Disusun Oleh :**

**Nama : Denny Adiwidjaja**

**NIM : 08.30.0122**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG  
2012**

## HALAMAN MOTTO

*“Ketergesaan dalam setiap usaha membawa kegagalan”*

*(Herodotus )*

*“Hiduplah seperti pohon kayu yang lebat buahnya; hidup di tepi jalan dan dilempari orang dengan batu, tetapi dibalas dengan buah”*

*( Loo Tse )*

*Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh.*

*(Muhammad Ali)*

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Denny Adiwidjaja

NIM : 08.30.0122

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Judul : INOVASI ROTI TAWAR DARI SISI RASA, BENTUK, KEMASAN

Disetujui di Semarang, 9 November 2012

Pembimbing,

(Meniek Sringprapti SE, Msi)

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : INOVASI ROTI TAWAR DARI SISI RASA, BENTUK, KEMASAN

Disusun Oleh:

Nama : Denny Adiwidjaja

NIM : 08.30.0122

Program Studi : Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada tanggal: November 2012

Tim Penguji,

Koordinator,

(Anggota),

(Anggota),

(Drs. Y. Sugiharto,MM) (Eny Trimeiningrum,SE,M.Si.) (Meniek Sringing Prapti,SE,M.Si.)

Dekan Ekonomi dan Bisnis,  
Universitas Katolik Soegijapranata,

(Prof. Vincent Didiek Wiet,Aryanto, Ph.D)

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Denny Adiwidjaja

NIM : 08.30.0122

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi dan atau bentuk-bentuk kecurangan yang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Semarang, November 2012

Denny Adiwidjaja

## KATA PENGANTAR

Pada kesempatan yang berbagia ini, penulis ingin menghaturkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat dan anugerah-Nya yang besarlah, penulis akhirnya dapat dengan baik menyelesaikan skripsi yang berjudul:

“INOVASI ROTI TAWAR DARI SISI RASA, BENTUK, KEMASAN”.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mencapai gelar Sarjana S-1 pada fakultas ekonomi dan bisnis, jurusan manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Dalam menyelesaikan skripsi ini tidak sedikit hambatan yang dialami oleh penulis, oleh sebab itu dukungan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Maka pada kesempatan ini pulalah penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada berbagai pihak, yaitu:

1. Bapak Prof.Dr. Vincent, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
2. Ibu Meniek Sringprapti SE, M.Si, selaku dosen pembimbing yang dengan penuh perhatian telah membimbing, memberikan petunjuk, saran dan waktu luangnya kepada peneliti hingga terselesainya skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

4. Keluargaku, dan teman-teman kuliah yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Seperti kata peribahasa “ Tiada Gading Yang Tidak Retak”, begitu pula dengan skripsi ini, masih terdapat kekurangan di sana-sini. Maka jika terdapat kesalahan pada skripsi ini, maka penulis meminta kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat berguna bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

Semarang, November 2012

Peneliti

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Motto .....	ii
Halaman Persetujuan Skripsi .....	iii
Halaman Pengesahan Skripsi .....	iv
Halaman Pernyataan Keaslian Skripsi.....	v
Kata Pengantar .....	vi
Daftar Isi .....	viii
Daftar Gambar .....	x
Daftar Tabel .....	xii
Abstrak .....	xiii
<b>BAB I: PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II: LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
2.1. Pengertian Inovasi... ..	7
2.2. Proses Inovasi.....	9



2.3. Roti Tawar dan Inovasinya.....	12
2.4. Kerangka Pikir.....	12
2.5. Definisi Operasional.....	13
<b>BAB III: METODE PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
3.1. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	17
3.2. Jenis Data.....	18
3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	18
3.4. Teknik Analisis Data .....	20
<b>BAB IV: HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1. Gambaran Umum Responden .....	22
4.2. Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	23
4.2.1. Tahap Pertama: Melihat Peluang.....	23
4.2.2. Tahap Kedua: Mengeluarkan Ide.....	26
4.2.3. Tahap Ketiga: Mengkaji Ide.....	29
4.2.4. Tahap Keempat: Implementasi.....	33
<b>BAB V: PENUTUP .....</b>	<b>45</b>
5.1. Kesimpulan .....	45
5.2. Saran .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>

## DAFTAR GAMBAR

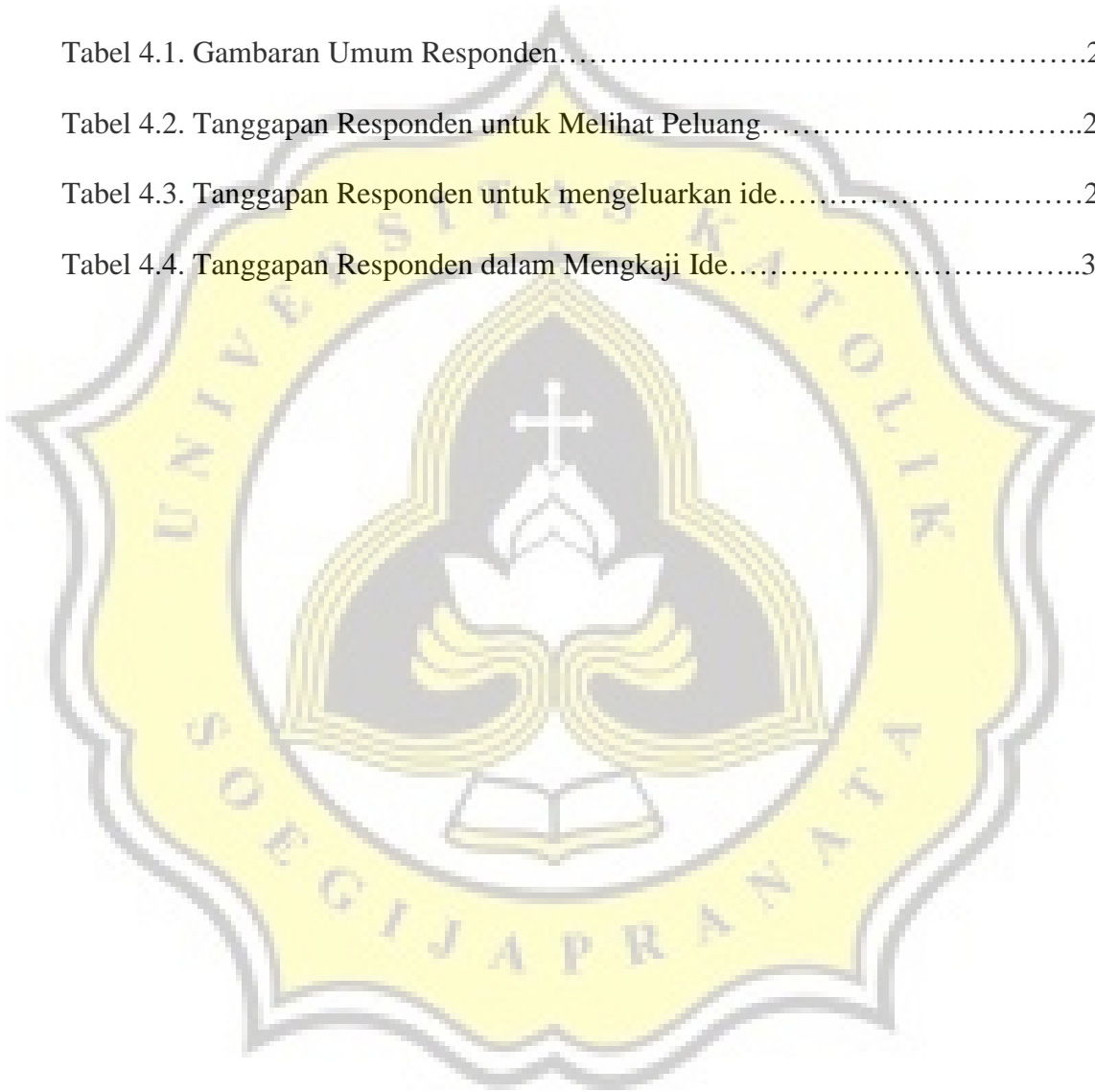
Gambar 2.1. Kerangka Pikir.....	13
Gambar 4.1. Kemasan U-Niques Bread.....	30
Gambar 4.2. Desain akhir "U-Niques Bread".....	32
Gambar 4.3. Proses Pembuatan dari ide Inovasi (Rebung dan Telur).....	33
Gambar 4.4. Daun Brambang, Daging ayam, bawang merah, bawang putih, bawang bombay.....	34
Gambar 4.5. Roti dan Tepung Roti.....	34
Gambar 4.6. Langkah pertama - rebung yg sudah diolah dengan daging ayam dan telur & roti tawar.....	35
Gambar 4.7. Langkah kedua - roti diberi isi rebung dan daging ayam.....	35
Gambar 4.8. Langkah ketiga – roti ditutup.....	36
Gambar 4.9. Langkah keempat – roti yang dicetak.....	36
Gambar 4.10. Langkah kelima – roti yang dicetak dengan mangkok.....	37
Gambar 4.11. Langkah keenam – hasil dari cetakan akan dipotong.....	37
Gambar 4.12. Langkah ketujuh – roti dibentuk.....	38
Gambar 4.13. Langkah kedelapan – persiapan digoreng.....	39
Gambar 4.14. Langkah kesembilan – roti diberi balutan telur.....	39
Gambar 4.15. Langkah kesepuluh – roti diberi tepung roti.....	40
Gambar 4.16. Langkah kesebelas – roti siap digoreng.....	40
Gambar 4.17. Langkah kedua belas – roti saat digoreng.....	41

Gambar 4.18. Langkah ketiga belas – roti siap disajikan.....41



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pengamatan Jenis Olahan Roti Tawar di Warung dan Kafe.....	3
Tabel 1.2 Bentuk Olahan Roti Tawar di Pasaran.....	4
Tabel 4.1. Gambaran Umum Responden.....	22
Tabel 4.2. Tanggapan Responden untuk Melihat Peluang.....	23
Tabel 4.3. Tanggapan Responden untuk mengeluarkan ide.....	27
Tabel 4.4. Tanggapan Responden dalam Mengkaji Ide.....	31



## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses inovasi roti tawar dari sisi rasa, bentuk dan kemasan. Sampel pada penelitian ini adalah ibu – ibu rumah tangga yang pernah membeli roti tawar dan dalam satu bulan minimal membeli roti tawar sebanyak satu kali. Sampel pada penelitian ini berjumlah 30 orang. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik *convenience sampling*. Penelitian ini menggunakan jenis data primer. Teknik Pengumpulan Data adalah Observasi dan Kuesioner. Teknik Analisis Data menggunakan analisis deskriptif.

Berdasarkan pada hasil analisis dan pembahasan pada bagian sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses inovasi roti tawar dari sisi rasa, bentuk dan kemasan adalah sebagai berikut: (1) Tahap pertama: melihat peluang. Hasil dari identifikasi peluang yang diperoleh adalah sebagai berikut: Pasar saat ini jenuh dengan roti tawar sekarang ini, Cara penyajian roti tawar saat ini dilakukan monoton dengan selai, mentega, mesies atau keju, Perlu dilakukan inovasi dalam variasi rasa roti tawar, Jenis olahan yang diinginkan konsumen adalah digoreng, Variasi rasa baru yang diinginkan adalah sayuran dan daging. Bentuk yang menarik menurut konsumen adalah bundar, Kemasan roti tawar yang saat ini beredar di pasaran sudah cukup menarik, (2) Tahap kedua: Mengeluarkan ide

Dari tahap ini dapat diperoleh output sebagai berikut: Desain kemasan yang menarik adalah yang berasal dari dus atau karton, olahan roti tawar yang menarik adalah digoreng, Rasa yang disukai adalah manis, Tekstur yang disukai adalah renyah atau lembut, Cara penyajian yang disukai adalah goreng, Pemasaran yang efektif adalah melalui toko, supermarket atau warung. (3) Tahap ketiga: Mengkaji ide. Dari hasil mengkaji ide yang disesuaikan dengan kapabilitas diperoleh hasil sebagai berikut: Cara mengkaji ide adalah dengan melakukan observasi pada sejumlah toko dan pengamatan, dimana jenis inovasi roti goreng ini masih belum ada di pasaran. Ada beberapa alasan responden menyukai roti tawar goreng dengan isi daging rebung : rasa yang gurih dan renyah, menyukai rasanya, rasanya lebih mantab, rasanya tidak membosankan, rasanya enak, lebih menarik. Dari desain awal yang dibuat kemudian dilakukan uji pasar ternyata responden memiliki tanggapan positif atau baik terhadap inovasi roti baru ini. Oleh sebab itu tidak diperlukan perbaikan desain dan roti ini menjadi desain akhir yaitu “U-Niques Bread”. (4) Tahap keempat: Implementasi: Dari desain akhir maka dilakukan implementasi untuk desain akhir produk inovasi “U-Niques Bread”. Cara atau proses pemasaran (komersialisasi) untuk promosi sebaiknya dilakukan dengan menitipkan ke supermarket, toko maupun warung karena personal selling menurut responden kurang efektif.

sebaiknya inovasi roti tawar ”U-Niques Bread” yang ditinjau dari segi rasa, bentuk dan kemasan dapat direalisasikan untuk mengatasi kejenuhan pasar atau konsumen selama ini terhadap roti tawar.