

**IDENTIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA
AYAM GORENG "NIKMAT" MENURUT
TEORI STALEY DAN MORSE**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Mencapai derajat Sarjana S-1
Pada Fakultas Ekonomi
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang



Disusun oleh:

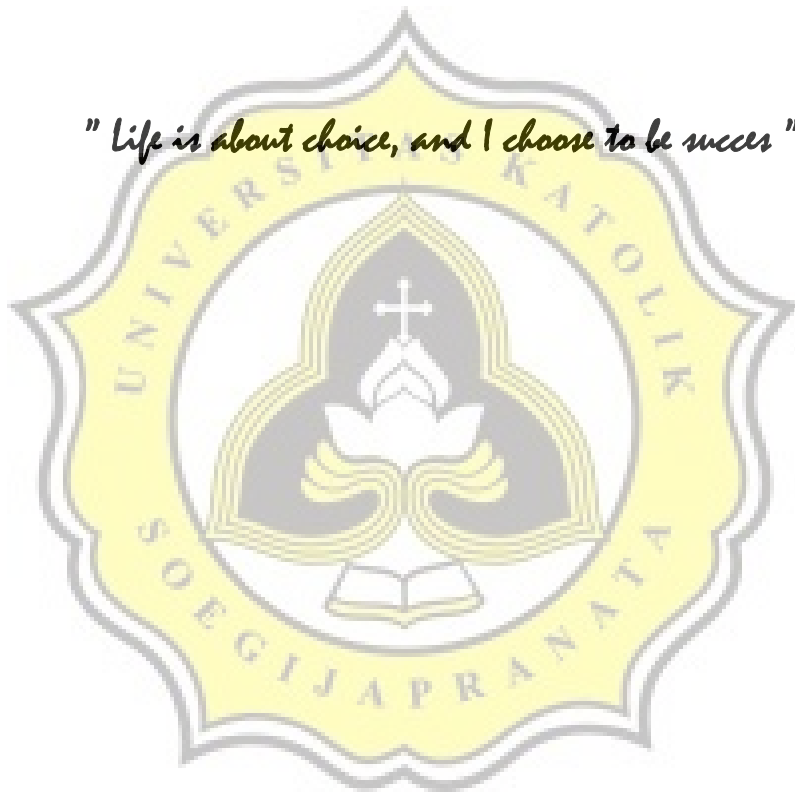
Yossy Santoso

06.30.0016

**FAKULTAS EKONOMI MANAJEMEN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2010**

Halaman Motto & Persembahan

" Life is about choice, and I choose to be succes "



*Skripsi ini Kupersembahkan Kepada:
All of My Family...*

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

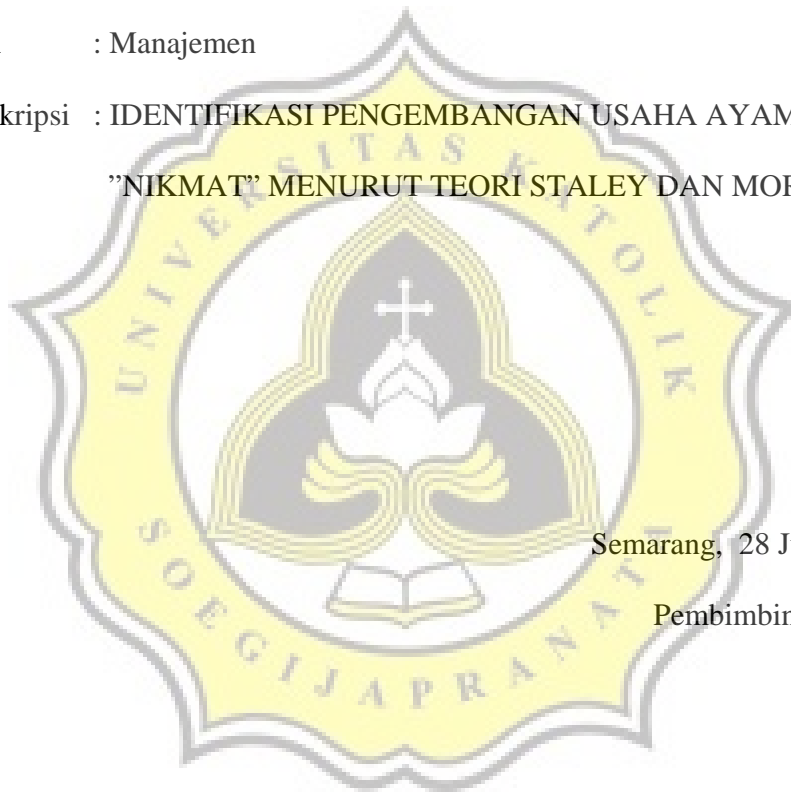
Nama : Yossy Santoso

NIM : 06.30.0016

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Manajemen

Judul Skripsi : IDENTIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA AYAM GORENG
"NIKMAT" MENURUT TEORI STALEY DAN MORSE



Semarang, 28 Juni 2010

Pembimbing,

Eny Trimeiningrum, SE, MSi.

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : IDENTIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA AYAM
GORENG "NIKMAT" MENURUT TEORI STALEY DAN MORSE

Disusun Oleh:

Nama : Yossy Santoso

NIM : 06.30.0016

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal: 24 Juni 2010

Tim Penguji,

Koordinator Penguji,

(Anggota),

Anggota,

(Prof. Vincent Didiek WA, Ph.D.) (Dr. Rustina Untari) (Eny Trimeiningrum, S.E., M.Si)

Dekan Fakultas Ekonomi,

(Dr. Andreas Lako, S.E., M.Si.)

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

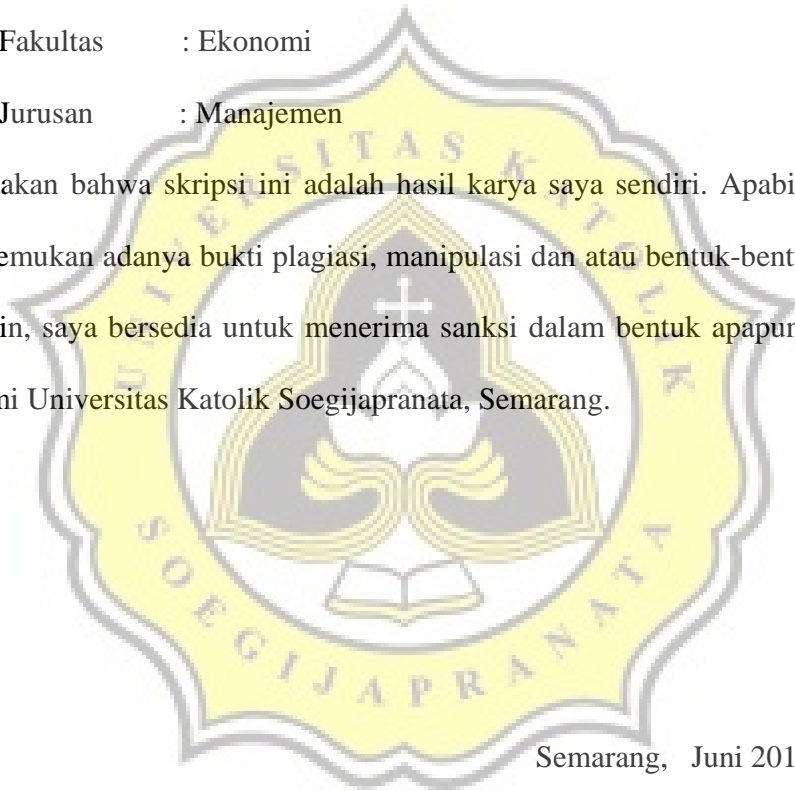
Nama : Yossy Santoso

NIM : 06.30.0016

Fakultas : Ekonomi

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, Juni 2010

(Yossy Santoso)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat dan anugerah-Nya yang besarlah, peneliti telah berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul : IDENTIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA AYAM GORENG "NIKMAT" MENURUT TEORI STALEY DAN MORSE

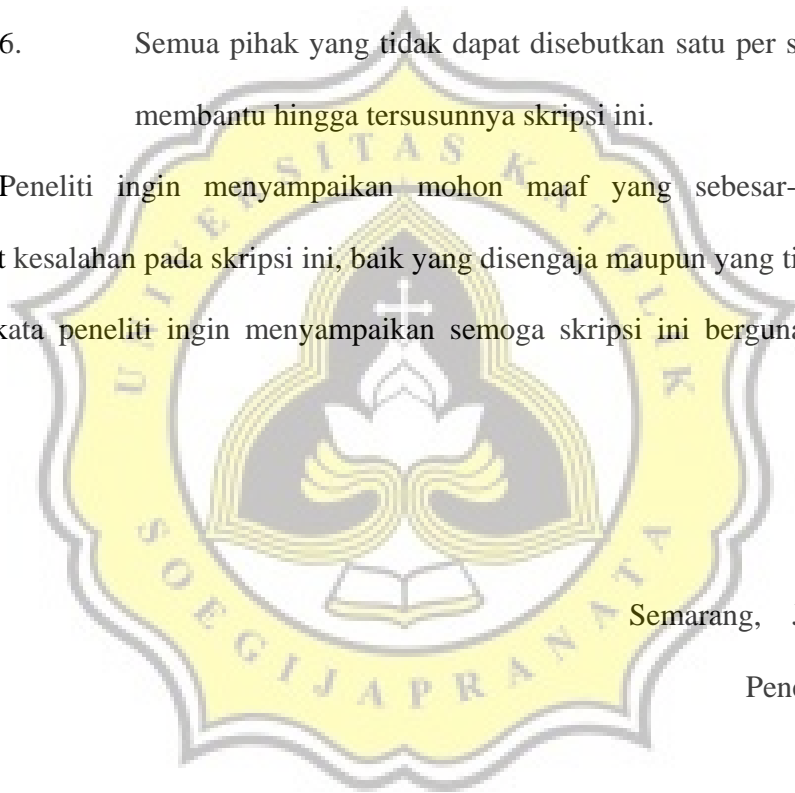
Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mencapai gelar Sarjana S-1 pada Fakultas Ekonomi, Jurusan Manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

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

1. Bapak Dr. Andreas Lako, S.E., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
2. Ibu Eny Trimeiningrum, S.E, M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah membimbing peneliti selama proses penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

4. Pihak Ayam Goreng "NIKMAT" yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti dalam rangka pengumpulan data untuk penelitian ini.
5. Sahabat dan teman-temanku, yang telah memberikan dukungannya selama ini.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Peneliti ingin menyampaikan mohon maaf yang sebesar-besarnya jika terdapat kesalahan pada skripsi ini, baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Akhir kata peneliti ingin menyampaikan semoga skripsi ini berguna bagi banyak pihak.



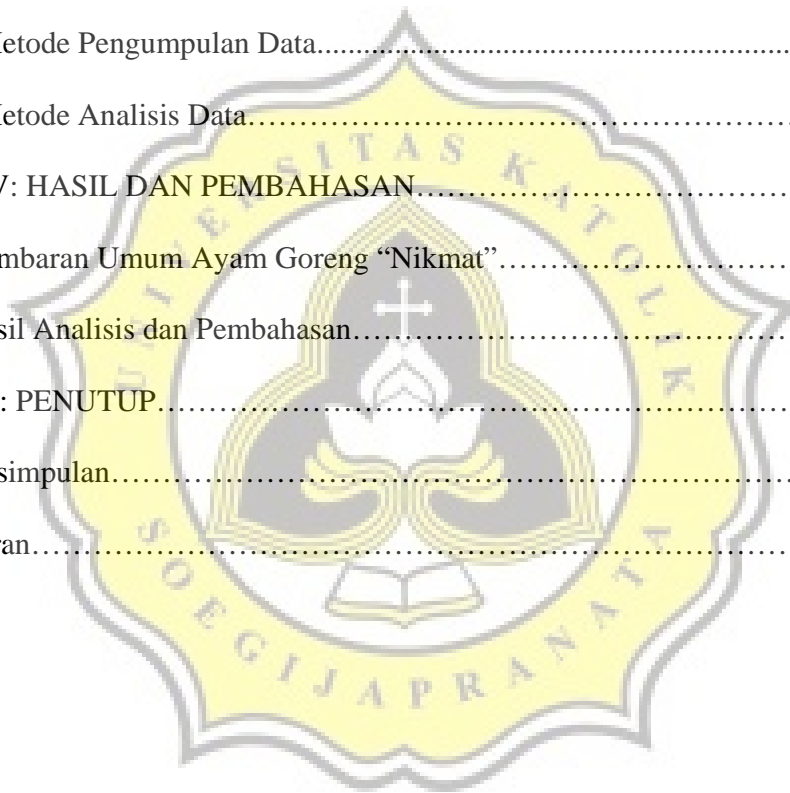
Semarang, Juni 2010

Peneliti

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| Halaman Judul | i |
| Halaman Motto dan Persembahan..... | ii |
| Halaman Persetujuan Skripsi | iii |
| Halaman Pengesahan Skripsi | iv |
| Halaman Keaslian Skripsi | v |
| Kata Pengantar | vi |
| Daftar Isi | viii |
| Daftar Gambar | x |
| Daftar Tabel | xi |
| Abstrak | xii |
| BAB I: PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Perumusan Masalah | 4 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 5 |
| 1.5. Sistematika Penelitian | 6 |
| BAB II: LANDASAN TEORI..... | 7 |
| 2.1. Teori Industri Kecil..... | 7 |
| 2.2. Sepuluh) Faktor yang Baik dalam Industri Kecil menurut Staley dan Morse..... | 9 |

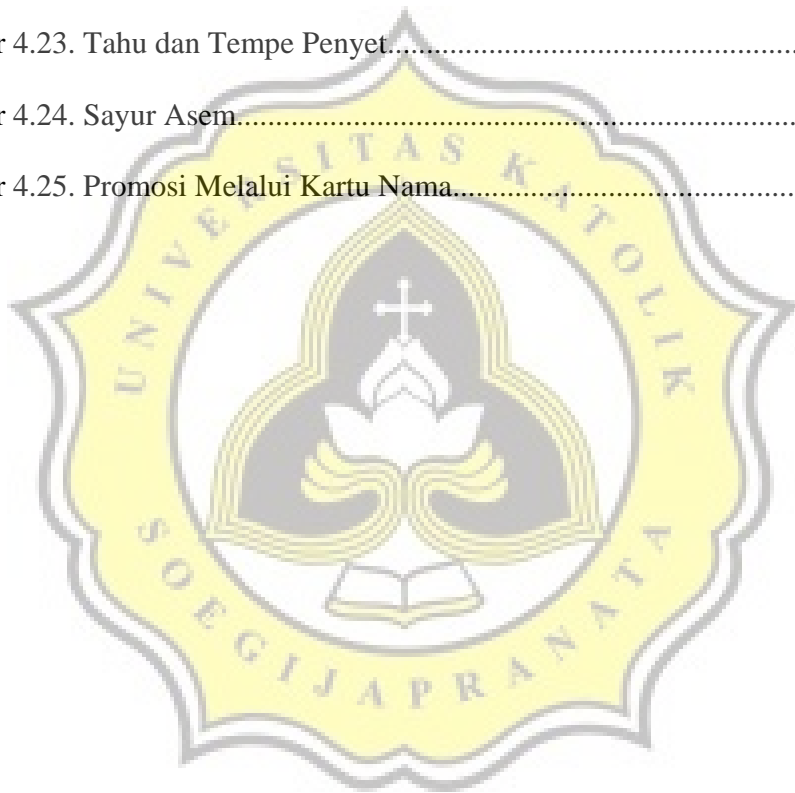
| | |
|--|-----------|
| 2.3. Teori Pengembangan Usaha..... | 10 |
| 2.4. Kerangka Pemikiran..... | 14 |
| 2.5. Definisi Operasional Penelitian..... | 16 |
| BAB III: METODE PENELITIAN..... | 21 |
| 3.1 Obyek Penelitian..... | 21 |
| 3.2 Metode Pengumpulan Data..... | 21 |
| 3.3 Metode Analisis Data..... | 22 |
| BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 27 |
| 4.1. Gambaran Umum Ayam Goreng “Nikmat”..... | 27 |
| 4.2. Hasil Analisis dan Pembahasan..... | 37 |
| BAB V: PENUTUP..... | 57 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 57 |
| 5.2. Saran..... | 58 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1. Alternatif Pengembangan Usaha..... | 11 |
| Gambar 2.2. Kerangka Pikir Penelitian..... | 15 |
| Gambar 4.1. Struktur Organisasi Ayam Goreng “Nikmat”..... | 27 |
| Gambar 4.2. Bumbu Dipersiapkan..... | 29 |
| Gambar 4.3. Bumbu Diblender..... | 29 |
| Gambar 4.4. Hasil Blender Bumbu..... | 30 |
| Gambar 4.5. Ayam Setelah Dicuci..... | 31 |
| Gambar 4.6. Bumbu Dimasak..... | 31 |
| Gambar 4.7. Ayam dimasak bersama bumbu..... | 32 |
| Gambar 4.8. Kremesan dan Sambal..... | 33 |
| Gambar 4.9. Ayam diangkat setelah digodog..... | 33 |
| Gambar 4.10. Ayam direndam bumbu lagi sebelum digoreng..... | 34 |
| Gambar 4.11. Proses Penggorengan..... | 34 |
| Gambar 4.12. Hasil Penggorengan..... | 35 |
| Gambar 4.13. Proses Packing..... | 36 |
| Gambar 4.14. Penggorengan Ayam..... | 38 |
| Gambar 4.15. Ayam Dibakar..... | 38 |
| Gambar 4.16. Pemilik Terlibat dalam Pengiriman (Delivery)..... | 41 |
| Gambar 4.17. Pemilik, Karyawan dan Pelanggan (Konsumen)..... | 42 |

| | |
|---|----|
| Gambar 4.18. Packing Kardus Khusus..... | 42 |
| Gambar 4.19. Proses Packing oleh Karyawan..... | 43 |
| Gambar 4.20. Hubungan Baik Pimpinan dan Karyawan..... | 44 |
| Gambar 4.21. Ayam Goreng dalam Potongan dan Ekor..... | 48 |
| Gambar 4.22. Ayam Bakar..... | 48 |
| Gambar 4.23. Tahu dan Tempe Penyet..... | 49 |
| Gambar 4.24. Sayur Asem..... | 49 |
| Gambar 4.25. Promosi Melalui Kartu Nama..... | 52 |



DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 4.1. Penambahan Menu Baru..... | 47 |
| Tabel 4.2. Daftar Harga Ayam Goreng "Nikmat"..... | 50 |
| Tabel 4.3. Kaitan Antara Cara Pengembangan Usaha dengan Alternatif Pengembangan Usaha..... | 55 |



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian antara pengembangan usaha Ayam Goreng Nikmat ini dengan Teori pengembangan usaha menurut Staley dan Morse dan untuk mengetahui alternatif pengembangan usaha Ayam Goreng Nikmat agar dapat bersaing dengan usaha Ayam Goreng lainnya.

Obyek penelitian ini adalah Ayam Goreng Nikmat bertempat di Semarang. Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer. Sedangkan sumber data dalam penelitian ini berasal dari responden yaitu pemilik. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode wawancara. Selain itu juga dilakukan pengumpulan data dengan metode observasi. Teknik analisis data yang dipakai dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif.

Berdasarkan pada hasil analisis dan pembahasan pada bagian sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1) Alternatif pengembangan usaha pada Ayam Goreng Nikmat sesuai dengan teori Johnson and Scoles dilakukan dengan menambah menu masakan baru, meningkatkan frekuensi dan jenis promosi, membuka resto, dan menambah anak cabang. (2) Menurut teori Staley and Morse, pengembangan usaha pada Ayam Goreng Nikmat adalah sebagai berikut: berkaitan dengan sifat produk Ayam Goreng Nikmat terkait dengan aspek fisik produk dengan aspek engineering produk (ayam goreng, ayam bakar) proses pembuatannya dapat dibuat dengan bantuan mesin, yaitu saat memblender bumbunya, maupun saat akan membakar ayam tersebut, kemudian terkait dengan produk memerlukan ketrampilan dan keterlibatan tinggi adalah karyawan yang direkrut dan diterima adalah karyawan yang memiliki ketrampilan tinggi, dalam memproduksi hanya membuat produk dalam skala kecil, ongkos transportasi atau *delivery* ini untuk dalam kota adalah bebas biaya dan untuk luar kota dikenakan biaya. Berkaitan dengan sifat/dinamika usaha: Hubungan antara pemilik dengan karyawan selama ini terjalin dengan baik, fleksibilitas usaha yaitu dapat dilakukan dalam satu tempat dengan kegunaan yang berbeda-beda sehingga meminimalkan ongkos tidak langsung, pelayanannya memang baik kepada konsumen (karyawan ramah dan sopan), adanya respon yang cepat terhadap perkembangan inovasi menu, penyediaan fasilitas penunjang yang lain, seperti desain resto yang unik ataupun dalam hal pelayanannya. (3) Dengan cara pengembangan usaha menurut Teori Staley and Morse akan mendukung alternatif pengembangan usaha menurut Teori Johnsons and Scholes sehingga di masa mendatang dimungkinkan adanya pengembangan produk dan perluasan pasar untuk Ayam Goreng “Nikmat” ini.