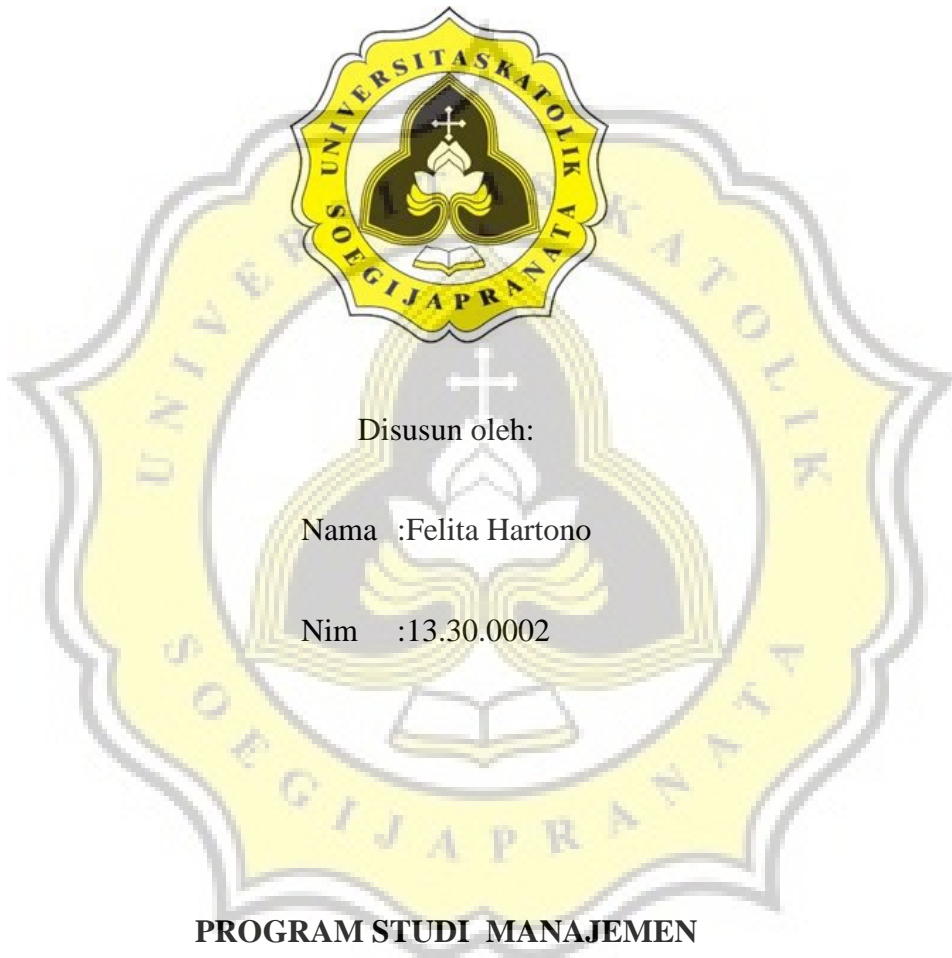


PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Persyaratan
Mencapai Gelar Kesarjanaan S-1 Di Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Soegijapranata**

Semarang



Disusun oleh:

Nama : Felita Hartono

Nim : 13.30.0002

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

SEMARANG

2017

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : “ **PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA**”

Disusun Oleh :

Nama : Felita Hartono

Nim : 13.30.0002

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen



Disetujui di Semarang, 28 Februari 2017

Pembimbing,

(Drs. Y Sugiharto, MM.)

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Felita Hartono

NIM : 13.30.0002

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “ PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA” adalah hasil karya sendiri. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, pemalsuan data. Saya bersedia untuk menerima sanksi dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 13 Juni 2017

Felita Hartono

NIM 13.30.0002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : “ **PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA**”

Disusun oleh :

Nama : Felita Hartono

NIM : 13.30.0002

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan dan diterima didepan penguji pada tanggal:13 Juni 2017

Tim Penguji

Penguji I

Penguji II

Penguji III

(DRA.B.Irmawati.MS.) (Menik Sring Prapti, SE.Msi.) (DRS.Y.Sugiharto,MM.)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

(Sentot Suciarto A.,Ph.D)

Kata Pengantar

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang karena atas rahmat dan anugerah Nya, penulis akhirnya dapat dengan baik menyelesaikan skripsi yang berjudul “PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA”.

Skripsi ini disusun guna untuk memenuhi persyaratan dalam mencapai gelas S-1 pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Manajemen Unika Soegijapranata Semarang. Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini, penulis menyadari akan tidak terlepas dari bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yaitu:

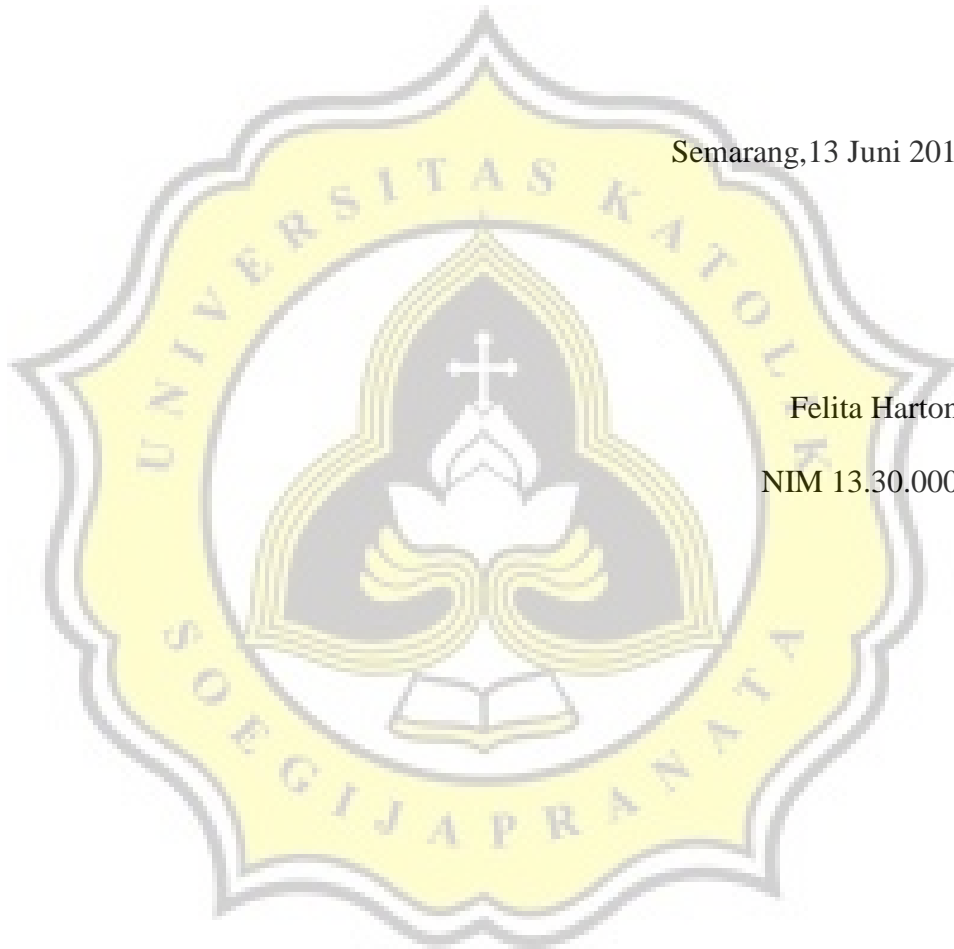
1. Bapak A. Sentot Suciarto, PhD, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata.
2. Bapak Drs. Y.Sugiharto, MM selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan penuh kesabaran dan perhatian dalam membimbing, memberikan saran, dan meluangkan waktunya kepada peneliti hingga terselsainya skripsi ini.
3. Ibu Dra. B, Irmawati, MS, dan Ibu Meniek Srining Prapti, SE, M. Si, selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini
4. Seluruh Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata.
5. Penjual minuman es Dawet Kampung Kali Semarang, Bapak Burson yang telah bersedia berpartisipasi dan memperbolehkan Penulis dalam membagikan kuesioner di tempat tersebut.
6. Anggota keluargaku Mama, Papa, Kakak yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa untuk tidak mudah putus asa dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Teman-teman kuliah seperjuangan Penulis, Cindy Claudia, Pavita, Helga yang selalu ada dalam memberikan semangat dan dorongan untuk tidak mudah putus asa dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Akhri kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

Semarang, 13 Juni 2017

Felita Hartono
NIM 13.30.0002



**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Katolik Soegijapranata, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Felita Hartono

NIM : 13.30.0002

Progam Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “PROSES INOVASI DAWET DARI SEGI ISI DAN RASA”, dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal : 13 Juni 2017

(Felita Hartono)

ABSTRAK

Inovasi dawet dari segi isi dan rasa adalah inovasi yang timbul dikarenakan ingin menciptakan minuman dawet yang memiliki rasa yang bervariasi dan menyehatkan. Umumnya minuman dawet yang sudah ada dipasaran memiliki rasa plain pada dawetnya dan menggunakan kuah santan. Pada kali ini peneliti akan melakukan pengembangan pada minuman dawet yaitu dengan menggunakan bubuk teh hijau sebagai rasa baru pada dawet dan penggunaan krimer sebagai bahan pembuatan kuah minuman dawet. Terpilihnya bubuk teh hijau karena, teh hijau sendiri memiliki banyak kandungan yang baik bagi tubuh manusia. Sedangkan terpilihnya krimer, karena penggunaan krimer masih jarang dijumpai dipasaran. Inovasi minuman dawet ini melalui tahapan *idea generation*, *opportunity recognition*, *idea evaluation*, *development*, dan *commercialization*. Pada tahap *idea generation*, ide inovasi telah didapatkan terlebih dahulu oleh penulis yaitu dengan melakukan observasi pada penjual minuman dawet di lingkungan sekitar, browsing pada internet, sehingga diperoleh ide inovasi dawet dari segi isi kuah dan rasa. Selain melakukan observasi, penulis juga melakukan penyebaran kuesioner kepada 30 responden minuman es dawet Kampung Kali, yang bertujuan untuk mendapatkan ide-ide yang berpotensi untuk dikembangkan pada inovasi dawet dari segi isi dan rasa. Tahap selanjutnya yaitu tahap *opportunity recognition*. Pada tahap ini dua ide tertinggi dari segi isi kuah dan rasa yang berasal dari respon responden yaitu dawet rasa teh hijau, dawet rasa mocha, serta kuah krimer dan kuah susu kedelai dilihat dari kapabilitas faktor internal dan faktor eksternal untuk mendapatkan kriteria-kriteria yang digunakan untuk tahap selanjutnya yaitu *idea evaluation*. Tahap *idea evaluation* dilakukan seleksi antara ide dengan peluang dan kapabilitas faktor internal dan eksternal yang selanjutnya diambil satu ide tunggal pilihan responden yaitu dawet teh hijau dengan kuah krimer. Pada tahap *development* dilakukan pembangunan produk yang berdasarkan dari kriteria yang telah didapatkan yaitu dawet teh hijau bertekstur kenyal dengan kuah krimer dan kemasan gelas cup, selanjutnya dilakukan uji reaksi pasar kepada responden untuk mengetahui reaksi atas produk inovasi. Dari hasil uji reaksi pasar, dawet teh hijau dengan kuah krimer mendapatkan tanggapan positif terbaik dari para responden, oleh karena itu tidak perlu dilakukan perbaikan dan uji reaksi pasar kedua. Selanjutnya di tahap *commercialization*, mayoritas responden berpendapat untuk mempromosikan dawet teh hijau dengan kuah krimer melalui media sosial dan berjualan di area sekolah ataupun kampus.

Kata kunci: Inovasi dawet dari segi isi dan rasa, Tahap Inovasi

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Persetujuan Skripsi	ii
Halaman Keaslian Skripsi	iii
Halaman Pengesahaan Skripsi.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi Karya.....	vii
Abstrak	viii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2.Perumusan Masalah.....	8
1.3.Tujuan Penelitian.....	8
1.4.Manfaat penelitian	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
2.1.Definisi Entrepreneurship.....	9
2.2.Definisi Inovasi	10
2.3. Jenis Inovasi	11
2.4.Prinsip Inovasi	12
2.5.Definisi UMKM	13
2.6.Proses Inovasi.....	14
2.7.Kerangka Pikir.....	24
2.8.Definisi Operasional.....	25
BAB III. METODELOGI PENELITIAN	34
3.1.Obyek Penelitian	34

3.2. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling	34
3.3. Metode Pengumpulan Data	35
3.3.1 Jenis dan Sumber Data	35
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data	36
3.4. Teknik Analisis Data	37
BAB IV. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Gambaran Umum Responden.....	41
4.2. Hasil Analisis Data dan Pembahasan	42
4.2.1 <i>Idea Generation</i>	42
4.2.2 <i>Opportunity Recognition</i>	49
4.2.3 <i>Idea Evaluation</i>	52
4.2.4 <i>Development</i>	55
4.2.4.1. Desain Awal	55
4.2.4.2 Pembuatan <i>Prototype</i>	56
4.2.5 <i>Commercialization</i>	65
BAB V. PENUTUP	67
5.1. Kesimpulan.....	67
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	72
Lembar Kuesioner (<i>Idea Generation</i>)	74
Lembar Kuesioner (<i>Opportunity Recognition</i>).....	75
Lembar Kuesioner (<i>Development</i>).....	76
Lembar Perhitungan Harga Pokok Produksi	78
Lembar Rekapitulasi Data Responden	80
Lembar Rekapitulasi kuesioner tahap <i>Idea Generation</i>	83
Lembar Rekapitulasi kuesioner tahap <i>Opportunity Recognition</i>	88



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Observasi Rasa dan Isi pada Minuman Dawet di Lingkungan Sekitar	4
Tabel 1.2. Pengamatan Bahan Baku Penambahan Zat Pewarna pada Dawet melalui Internet.....	5
Tabel 4.1. Gambaran Umum Responden.....	41
Tabel 4.2 Observasi pada Minuman Dawet di Lingkungan Sekitar Semarang Tengah dan Semarang Timur	43
Tabel 4.3 Pengamatan Bahan Baku Zat Pewarna pada Dawet melalui Internet	44
Tabel 4.4 Hasil Tanggapan Responden pada Tahap <i>Idea Generation</i>	45
Tabel 4.5 Hasil Ide Rasa Dawet yang Memiliki Peringkat Tertinggi	47
Tabel 4.6 Hasil Ide Kuah Dawet yang Memiliki Peringkat Tertinggi.....	48
Tabel 4.7 Tanggapan Responden Tahap <i>Opportunity Recognition</i>	50
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Internal	51
Tabel 4.9 Evaluasi Ide	53
Tabel 4.10 Crostabulation Rasa Dawet dengan Isi Kuah Dawet.....	54
Tabel 4.11 Bahan Baku dan Peralatan dalam Pembuatan Dawet Rasa Teh Hijau dan Kuah Krimer	56
Tabel 4.12 Proses Pembuatan Dawet Teh Hijau dan Kuah Krimer	57
Tabel 4.13 Hasil Ujicoba terhadap Produk Inovasi	61
Tabel 4.14 Perhitungan Biaya Bahan Baku Inovasi Dawet Rasa Teh Hijau dengan Kuah Krimer	63
Tabel 4.15 Perhitungan Biaya Overhead (per produksi) Inovasi Dawet Rasa Teh hijau Dengan Kuah Krimer	63
Tabel 4.16 Biaya Tenaga Kerja Langsung	64
Tabel 4.17 Pendapat Responden tentang Media Pemasaran dan Lokasi Penjualan Produk Inovasi	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 6.1 Proses Inovasi.....	14
Gambar 7.1 Kerangka Pikir.....	24
Gambar 4.1 Desain Awal.....	56
Gambar 4.2 Logo Produk.....	56
Gambar 4.3. Bahan Baku Pembuatan Dawet Teh Hijau.....	57
Gambar 4.4 Campur Bahan Baku Dawet Menjadi Satu Adonan.....	58
Gambar 4.5 Adonan Dawet Sudah Jadi.....	58
Gambar 4.6 Cetak Adonan dengan Butter Cream.....	59
Gambar 4.7 Hasil Dawet Rasa Teh Hijau.....	59
Gambar 4.8 Produk Hasil.....	59
Gambar 4.9 Bahan Baku Krimer.....	60
Gambar 4.10 Kuah Krimer.....	60
Gambar 4.11 Uji Reaksi Produk Inovasi kepada Responden.....	62

