

LAMPIRAN

Lampiran 1: Wawancara

Assalamualaikum Wr. Wb.

Saya Muhammad Al Habsyi Aryana, seorang mahasiswa dari Program Studi Kewirausahaan di Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik, dengan hormat meminta kesediaan Bapak/Ibu untuk berpartisipasi dalam instrumen penelitian saya yang berjudul "Inovasi Bisnis "Baso Aci Neng Geulis" Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Dengan Metode 10 Type Of Innovation". Kontribusi informasi dari Bapak/Ibu sangatlah berharga bagi penyelesaian skripsi saya. Terima kasih atas waktu yang diberikan, dan saya sangat menghargainya.

Waktu dan tempat pengisian instrumen:

Hari/Tanggal : 20 November 2023 - 20 Desember 2023

Tempat : Pasar Lawang Kecamatan Lawang Kabupaten Malang

Waktu : 08.00 - 16.00 WIB

Narasumber :

1. Ayu
2. Bakso Aci Akang
3. 5 Karyawan
4. 5 Konsumen Baso Aci Neng Geulis

Pekerjaan : Penjual Baso Aci Neng Geulis Kecamatan Lawang Kabupaten Malang

Pewawancara : Muhammad Al Habsyi Aryana

Daftar Pertanyaan Pemilik dan Pesaing:

1. Dalam konteks strategi bisnis Anda, jenis inovasi apa yang paling dominan atau menjadi fokus utama yang diterapkan pada Baso Aci Neng Geulis?

Mbak Ayu “Kami di Baso Aci Neng Geulis sangat fokus pada inovasi produk yang berkelanjutan. Kami terus-menerus mengembangkan resep baru dan variasi rasa baso aci kami. Dengan memahami tren pasar dan kebutuhan pelanggan, kami berupaya untuk menyajikan produk-produk yang tidak hanya lezat tetapi juga memenuhi preferensi dan kebutuhan konsumen modern.”

“Fokus utama kami adalah pada inovasi proses. Kami percaya bahwa kualitas yang luar biasa dapat dicapai dengan proses produksi yang cermat dan efisien. Oleh karena itu, kami terus-menerus memperbarui teknologi produksi kami, menggunakan metode yang lebih efisien, dan memastikan setiap tahap produksi mengikuti standar kualitas tertinggi. Hal ini membantu kami mempertahankan keunggulan kompetitif dalam industri ini.”

2. Bagaimana Anda menggabungkan atau mengkombinasikan berbagai jenis inovasi dari Ten Types of Innovation untuk menghasilkan pendekatan yang unik dalam bisnis Baso Aci Neng Geulis?

Mbak Ayu “Di Baso Aci Neng Geulis, kami mengadopsi pendekatan yang holistik terhadap inovasi dengan menggabungkan dua aspek penting dari Ten Types of Innovation: inovasi produk dan proses. Kami tidak hanya fokus pada pengembangan rasa baru atau variasi produk, tetapi juga terus-menerus memperbaiki proses produksi kami. Dengan menggabungkan inovasi dalam

formulasi rasa dan efisiensi proses, kami dapat menghasilkan baso aci berkualitas tinggi dengan biaya produksi yang efisien."

3. Apa yang mendorong Anda untuk memilih jenis inovasi tertentu, seperti kurasi, produk bundling, fokus, cross-selling, atau personalisasi, dalam mengembangkan strategi bisnis untuk produk Baso Aci Neng Geulis?

Mbak Ayu "Ini sangat berkaitan dengan kebutuhan pasar yang kami identifikasi dan tujuan kami untuk memberikan nilai tambah kepada pelanggan. Kami memilih personalisasi sebagai salah satu aspek kunci dari strategi bisnis kami karena kami menyadari bahwa pasar saat ini semakin menuntut pengalaman yang lebih individual dan disesuaikan. Dengan memungkinkan pelanggan untuk memilih rasa, ukuran, atau bahkan bahan tambahan sesuai dengan preferensi mereka, kami yakin dapat membangun ikatan yang lebih kuat dengan pelanggan dan memperluas basis konsumen kami."

4. Bagaimana penerapan berbagai jenis inovasi ini berkontribusi pada meningkatkan daya saing produk Anda di pasar yang kompetitif?

Mbak Ayu "Penerapan berbagai jenis inovasi memberikan kami keunggulan kompetitif yang signifikan di pasar yang kompetitif ini. Melalui kombinasi strategi bundling dan personalisasi, kami tidak hanya dapat menawarkan variasi produk yang lebih luas, tetapi juga memberikan pengalaman yang lebih unik kepada pelanggan kami. Hal ini memungkinkan kami untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi pelanggan secara lebih baik dibandingkan pesaing kami, sehingga memperkuat loyalitas pelanggan dan menarik perhatian segmen pasar yang lebih luas. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya meningkatkan

daya tarik produk kami, tetapi juga memberikan landasan yang kokoh bagi pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis di pasar yang penuh persaingan."

5. Dalam menghadapi persaingan industri makanan, bagaimana Anda melihat pentingnya menggunakan inovasi sebagai alat untuk membedakan produk Anda dari pesaing di pasar?

Mbak Ayu Dalam dunia industri makanan yang penuh persaingan, inovasi adalah kunci untuk membedakan produk kami dari pesaing. Dengan pasar yang terus berubah dan selera konsumen yang berkembang, inovasi memungkinkan kami untuk tidak hanya memahami tren yang sedang berlangsung tetapi juga merespons dengan cepat. Dengan menyajikan produk-produk yang tidak hanya berkualitas tetapi juga mengikuti perkembangan selera pasar, inovasi menjadi landasan kami dalam menarik perhatian konsumen dan mempertahankan posisi kami di tengah persaingan yang ketat. Inovasi memungkinkan kami untuk terus memperbarui, meningkatkan, dan memperluas jangkauan produk kami sehingga kami dapat terus menjadi pilihan utama di mata konsumen."

Kepada Karyawan:

1. Bagaimana menurutmu kita bisa menggunakan 10 Types of Innovation untuk meningkatkan daya saing produk Baso Aci Neng Geulis? Apakah ada aspek tertentu dari model 10 jenis inovasi yang menurutmu bisa kita terapkan dengan lebih baik?

Zaki "Saya rasa kita bisa fokus pada inovasi dalam proses produksi. Dengan menerapkan teknologi terbaru atau mengoptimalkan langkah-langkah produksi, kita bisa meningkatkan efisiensi dan kualitas produk secara bersamaan. Ini dapat

membantu kita menghasilkan Baso Aci Neng Geulis dengan biaya lebih rendah dan meningkatkan kepuasan pelanggan."

Lia "Menurut saya, kita bisa menggali lebih dalam pada inovasi model bisnis. Mungkin ada cara baru untuk mendistribusikan produk kita atau menciptakan paket penawaran yang lebih menarik bagi konsumen, seperti bundling dengan produk lain atau program loyalitas. Ini bisa menjadi langkah besar untuk meningkatkan penetrasi pasar dan daya tarik produk."

Rida "Saya yakin inovasi pengalaman pelanggan akan membawa dampak besar. Dengan memperhatikan aspek ini, kita bisa memperbaiki cara konsumen berinteraksi dengan merek kita, mulai dari pembelian online yang lebih ramah pengguna hingga personalisasi layanan atau keterlibatan konsumen dalam pengembangan rasa baru. Hal ini dapat meningkatkan loyalitas pelanggan dan membuat produk kita lebih dikenal di pasaran."

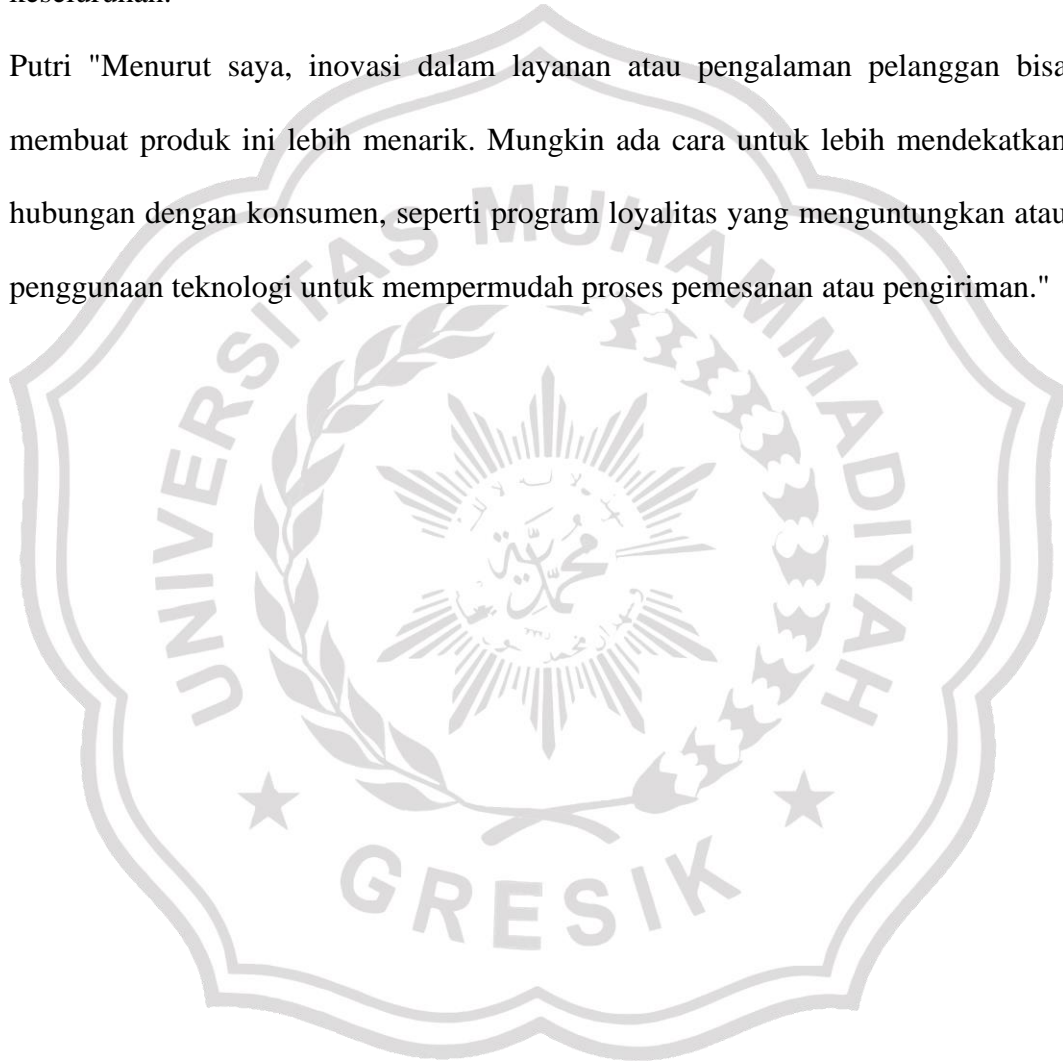
Kepada Konsumen:

1. "Sebagai penggemar Baso Aci Neng Geulis, apakah Anda melihat adanya peluang untuk inovasi yang bisa membuat produk ini lebih menarik? Apakah ada aspek tertentu dari pengalaman Anda dalam mengonsumsi produk kami yang menurut Anda bisa ditingkatkan atau inovatif?"



Fika "Saya pikir menambahkan variasi rasa baru pada Baso Aci Neng Geulis bisa menjadi langkah yang menarik. Selain rasa yang sudah ada, mungkin menambahkan rasa-rasa yang sedang tren atau eksotis bisa memperluas daya tarik produk. Misalnya, rasa rempah lokal atau varian pedas yang lebih kuat."

Bella "Saya melihat ada ruang untuk inovasi dalam kemasan atau penyajian. Mungkin ada cara yang lebih praktis atau estetik untuk mempersembahkan produk ini, seperti kemasan yang ramah lingkungan atau penawaran paket yang lebih menarik secara visual. Ini bisa meningkatkan pengalaman konsumen secara keseluruhan."

Putri "Menurut saya, inovasi dalam layanan atau pengalaman pelanggan bisa membuat produk ini lebih menarik. Mungkin ada cara untuk lebih mendekatkan hubungan dengan konsumen, seperti program loyalitas yang menguntungkan atau penggunaan teknologi untuk mempermudah proses pemesanan atau pengiriman."



Lampiran 2: Dokumentasi

Aktivitas	Dokumentasi
<p data-bbox="395 891 737 922">Menu Baso Aci Neng Geulis</p>	
<p data-bbox="443 1393 689 1424">Metode Pembayaran</p>	

Pemilik Baso Aci Neng Geulis



Market Place Baso Aci Neng Geulis



Varian Rasa Pentol



