

**INOVASI BISNIS "BASO ACI NENG GEULIS" UNTUK MENINGKATKAN
DAYA SAING PRODUK DENGAN METODE *10 TYPE OF INNOVATION***

SKRIPSI



Oleh:

MUHAMMAD AL HABSJI ARYANA

NIM : 200304011

PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Inovasi Bisnis "Baso Aci Neng Geulis" Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Dengan
Metode 10 Type Of Innovation
Muhammad Al Habsji Aryana 2024

KATA PENGANTAR

Ucapan syukur dan puji tertinggi penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan petunjuk-Nya yang melimpah, sehingga penulis berhasil menyelesaikan penulisan Skripsi ini. Sholawat serta salam senantiasa kami sampaikan kepada Rasulullah SAW, yang diharapkan senantiasa memberikan syafaat kepada seluruh pengikut-Nya.

Skripsi ini, berjudul "Inovasi Bisnis "Baso Aci Neng Geulis" Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Dengan Metode 10 Type Of Innovation," disusun sebagai salah satu syarat kelulusan di Departemen Kewirausahaan Universitas Muhammadiyah Gresik. Tujuan utamanya adalah mendapatkan pemahaman yang dalam serta menerapkan ilmu yang diperoleh selama perjalanan perkuliahan di bidang kewirausahaan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis meraih banyak bimbingan dan arahan yang sangat berharga dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada semua yang telah memberikan bantuan dan dukungannya, antara lain:

1. Orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan doa, dukungan material, dan non-material yang luar biasa, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.

2. Aries Kurniawan, S.E., M.Hum selaku dosen pembimbing skripsi, yang memberikan arahan dan evaluasi yang begitu berharga.
3. Para dosen kewirausahaan yang telah melimpahkan banyak arahan dan ilmu kewirausahaan kepada penulis.
4. Teman-teman terdekat yang memberikan masukan serta dukungan tak terhingga hingga penulis berhasil menuntaskan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki beberapa kekurangan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran pembaca sangat diharapkan guna meningkatkan kualitasnya di masa yang akan datang. Terima kasih sebesar-besarnya atas segala bentuk dukungan yang telah diberikan kepada penulis. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat yang berharga bagi para pembaca serta penulisnya.

..

Gresik,2024

Muhammad Al Habsyi Aryana

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPEL DEPAN	i
HALAMAN SAMPEL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Literatur	10
2.1.1 Penelitian Terdahulu	10
2.1.2 Tinjauan Pustaka	11
2.1.2.1 Analisis SWOT	11
2.1.2.2 Strategi	15
2.1.2.3 Daya Saing	17
2.1.2.4 Rebana	18
2.2 Metodologi	23
2.3 Kerangka Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Jenis Penelitian	25
3.2 Lokasi Penelitian	25
3.3 Unit Analisis	26
3.4 Jenis Data	26
3.5 Sumber Data	26
3.6 Teknik Pengumpulan Data	26

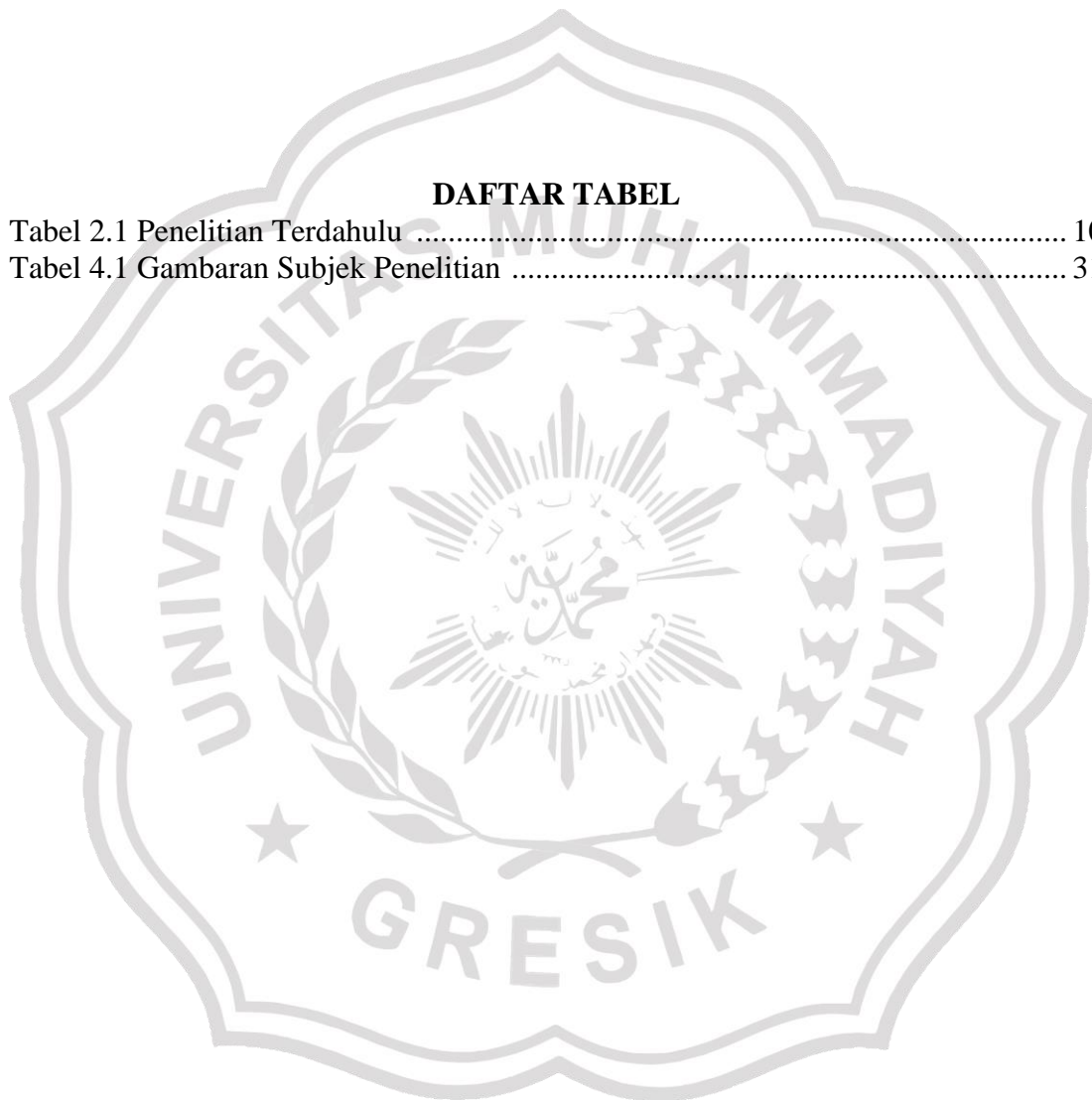
iv

3.7	Teknik Analisis Data	27
3.8	Uji Keabsahan Data	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		30
4.1	Gambaran Subjek Penelitian	30
4.2	Hasil Penelitian.....	31
4.3	Pembahasan	40
BAB V PENUTUP		42
5.1	Simpulan	42
5.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN.....		46



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	10
Tabel 4.1 Gambaran Subjek Penelitian	31





DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jenis-jenis Inovasi	12
Gambar 2.2 <i>10 Type Of Innovation</i>	23
Gambar 2.3 Kerangka Penelitian	24
Gambar 3.1 Komponen Analisis Data	29
Gambar 4.1 Taktikel <i>10 Type Of Innovation</i>	36
Gambar 4.2 Canvas Kolaborasi.....	36
Gambar 4.3 Game Plan Canvas	41



Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa strategi inovatif yang diterapkan oleh "Baso Aci Neng Geulis" guna meningkatkan daya saing produknya. Metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi digunakan untuk mengeksplorasi implementasi metode *10 Type of Innovation* dalam konteks usaha kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk memperdalam pemahaman terhadap strategi inovatif yang digunakan oleh "Baso Aci Neng Geulis" dengan fokus pada metode *10 Type of Innovation*. Dengan menggunakan metode kualitatif dan pendekatan fenomenologi, penelitian ini menggali praktik inovasi yang diadopsi oleh bisnis kuliner. Temuan dari penelitian ini memberikan wawasan yang berharga terkait strategi inovatif yang berhasil diterapkan untuk meningkatkan daya saing produk dalam industri kuliner yang sangat kompetitif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi inovasi yang terfokus pada produk tambahan melalui teknik *cross selling* menjadi salah satu pendekatan utama. Karyawan memberikan opsi tambahan kepada pelanggan seperti camilan, minuman, atau makanan pendamping lainnya. Selain itu, strategi personalisasi juga diadopsi di mana karyawan menawarkan variasi ukuran makanan kepada pelanggan, seperti pilihan sajian dalam ukuran *small* atau *regular*. Gabungan dari berbagai taktik ini memberikan pengalaman konsumen yang lebih beragam, menarik, dan sesuai dengan preferensi tren konsumen masa kini. Selain itu, dapat memberikan gambaran jelas mengenai cara inovasi bisnis seperti "Baso Aci Neng Geulis" dapat memanfaatkan strategi *10 Type of Innovation* secara efektif untuk menghadirkan pengalaman konsumen yang lebih bervariasi dan relevan dengan tren pasar saat ini.

Kata Kunci: Inovasi, Daya Saing, *10 Type Of Innovation*.

