

PENERAPAN INOVASI PROSES PADA PRODUK KEBAB BERBASIS

DAGING AYAM DAN JAMUR TIRAM

PROYEK

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar Sarjana Pada Program

Studi S1 Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Andalas




PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

APRIL 2022

	No. Alumni Universitas	Muhammad Fariz Mhuzy	No. Alumni Fakultas
	a) Tempat/Tgl Lahir : Padang, 29 Juli 2000 b) Nama Orang Tua : Mukhti dan Zefriyenni c) Fakultas : Ekonomi d) Jurusan : Manajemen e) No Bp : 1810522023 f) Tanggal Lulus : 20 April 2022. g) Prediket Lulus: Dengan Pujian h) IPK : 3,66 i) Lama Studi :3 tahun 8 bulan 19 hari. j) Alamat Orang Tua : Komplek Mawar Putih Blok C No. 2 Padang		

JUDUL ABSTRAK

Skripsi oleh: Muhammad Fariz Mhuzy
Pembimbing : Donard Games, S.E., M.Bus. (Adv.), Ph.D.

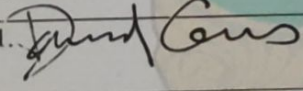
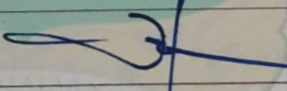
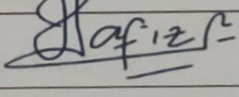
ABSTRAK

Proyek kewirausahaan ini bertujuan untuk memperkenalkan hasil inovasi proses berupa produk kebab ayam jamur kepada masyarakat, khususnya yang berada di Kota Padang. Produk ini merupakan pionir dari segi pemanfaatan jamur tiram dan kombinasi rasa yang berbeda, yakni, daging ayam dan jamur tiram. Untuk mengetahui keberhasilan dari produk tersebut, proyek ini memilih wawancara sebagai teknik pengumpulan datanya, yakni wawancara semi-terstruktur. Hal ini karena pendapat dari para responden yang telah mencicipi kebab ayam jamur dapat diketahui dengan wawancara semi-terstruktur ini secara lebih jelas. Pendapat mereka seperti, rasa, tampilan, masukan, saran, dan lain-lain adalah data-data penting yang penulis peroleh sebagai bahan evaluasi dari produk tersebut untuk ke depannya. Berdasarkan hasil wawancara dengan sepuluh responden tersebut, mayoritas dari responden menilai positif dari segi rasa dan tampilan produk kebab ayam jamur pada proyek ini. Meskipun terdapat beberapa catatan kekurangan yang menjadi perhatian dari responden. Dari segi rasa dan tampilan produk, sudah enak dan tergolong cukup menarik. Terkait harga jual produk sebesar tujuh belas ribu Rupiah, tergolong mahal bagi responden karena seluruh responden dari produk tersebut berstatus mahasiswa/i. Untuk pilihan rasa kebab, kebab ayam jamur lebih dipilih konsumen daripada kebab jamur saja. Pada proyek ini, kebab Turki Zahara berstatus sebagai sumber imitasi dari penciptaan produk kebab.

Kata Kunci : inovasi proses, kebab ayam jamur, pionir.

Skripsi telah dipertahankan di depan sidang penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal : **20 April 2022**

Abstrak telah disetujui oleh:

Tanda Tangan	1. 	2. 	3. 
Nama Terang	Donard Games, S.E., M.Bus. (Adv.), Ph.D.	Asmi Abbas, S.E., M.M.	Hafiz Rahman, S.E., MSBS., Ph.D.

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen



Hendra Lukito, S.E., M.M., Ph.D.
NIP. 197106242006041007

Tanda Tangan

Alumnus telah mendaftar ke Fakultas/Universitas dan Mendapat Nomor Alumnus

	Petugas Fakultas/Universitas	
No. Alumni Fakultas	Nama:	Tanda Tangan:
No Alumni Universitas	Nama:	Tanda Tangan: