UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL x

DAFTAR GAMBAR xii

ABSTRAK xiv

PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 5

1.3 Pertanyaan Penelitian 6

1.4 Tujuan Penelitian 6

1.5 Manfaat Penelitian 7

1.6 Lingkup Penelitian 7

1.7 Sistematika Penulisan 8

LANDASAN TEORI 10

2.1 Landasan Teori 10

2.1.1 Strategi Samudera Biru 10

2.1.2 Inovasi Nilai 15

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

2.1.3 Alat Strategi Samudera Biru 16
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu 24
2.2.1 Atribut Restoran 24
2.3 Kerangka Penelitian 29
METODA PENELITIAN 32
3.1 Desain Penelitian 32
3.2 Sumber Data 33
3.3 Metoda Pengumpulan Data 33
3.4 Instrumen Penelitian 34
3.5 Metode Analisis Penelitian 36
3.6 Objek Penelitian 38
3.7 Responden 39
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 41
4.1 Deskripsi Data 41
4.1.1 Kanvas Strategi 45
4.1.2 Kerangka Empat Langkah 81
4.1.3 ERRC (Erase – Reduce – Raise – Create) Grid 83
4.1.4 Sequence of Blue Ocean Strategy 88
4.1.5 Price Corridor of The Mass 93
SIMPULAN 97
5.1 Simpulan 97
5.2 Implikasi 99
5.3 Keterbatasan 101

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

5.4 Saran 102

DAFTAR PUSTAKA.....103

LAMPIRAN.....105

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Samudera Merah Vs Samudera Biru 11

Tabel 2.2 *Two Strategic Logics* 15

Tabel 4.1 Kunjungan Responden ke Restoran Jejamuran 41

Tabel 4.2 Kunjungan Responden ke Restoran Kebon Rojo 42

Tabel 4.3 Kunjungan Responden ke Restoran Mang Engking 42

Tabel 4.4 Kunjungan Responden ke Restoran Loving Hut 43

Tabel 4.5 Respon Responden Terhadap Kemampuan Restoran Jejamuran Menggantikan Kebon Rojo Resto 44

Tabel 4.6 Respon Responden Terhadap Kemampuan Restoran Jejamuran Menggantikan Restoran Mang Engking 44

Tabel 4.7 Respon Responden Terhadap Kemampuan Restoran Jejamuran Menggantikan Restoran Loving Hut 45

Tabel 4.8 Penilaian Atribut Industri Berdasarkan Para Ahli Kuliner 46

Tabel 4.9 Nilai Atribut Kelezatan Makanan 54

Tabel 4.10 Nilai Atribut Konsistensi dan Standarisasi Makanan 55

Tabel 4.11.11 Nilai Atribut Higenitas Makanan 56

Tabel 4.12 Nilai Atribut Variasi Makanan Olahan Jamur 58

Tabel 4.13 Nilai Atribut Variasi Makanan Olahan Non-Jamur 60

Tabel 4.14 Nilai Atribut Variasi Jenis Jamur 61

Tabel 4.15 Nilai Atribut Variasi Menu Olahan Jamur *Take Away* 63

Tabel 4.16 Nilai Atribut Harga Rendah 64

Tabel 4.17 Nilai Atribut Standarisasi Alat Makan 66

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tabel 4.18 Nilai Atribut Pelayanan Cepat dan Tepat 67

Tabel 4.19 Nilai Atribut Kebersihan Restoran..... 68

Tabel 4.20 Nilai Atribut Biaya Parkir Rendah..... 70

Tabel 4.21 Nilai Atribut Kenyamanan Fasilitas Tempat Ibadah..... 71

Tabel 4.22 Nilai Atribut Aksesibilitas Tempat Parkir 73

Tabel 4.23 Nilai Atribut *One Stop Family Leisure* 74

Tabel 4.24 Nilai Atribut Fasilitas Edukasi Jamur 76

Tabel 4.25.25 Nilai Atribut *Brand Emotional* 77

Tabel 4.26 *ERRC Grid* Restoran Jejamuran Resto 84

Tabel 4.27 *ERRC Grid* Restoran Jejamuran Resto Berdasarkan Kanvas Strategi 84

Tabel 4.28 Daftar Harga Kompetitor yang Memiliki Bentuk Sama 93

Tabel 4.29 Daftar Harga Kompetitor yang Memiliki Bentuk Berbeda, Fungsi Sama..... 94

Tabel 4.30 Daftar Harga Kompetitor yang Memiliki Bentuk dan Fungsi Berbeda, Tujuan Sama 94

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Inovasi Nilai 16

Gambar 2.2 Kanvas Strategi 17

Gambar 2.3Kerangka Kerja Empat Langkah 20

Gambar 2.4 *ERRC (Erase-Reduce-Raise-Create) Grid* 21

Gambar 2.5 The Price Corridor of The Mass 23

Gambar 2.6 Kerangka Penelitian 29

Gambar 4.1 Responden Penelitian 41

Gambar 4.2 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Kelezatan Makanan 54

Gambar 4.3 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Konsistensi & Standarisasi Makanan 56

Gambar 4.4 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Higienitas Makanan 57

Gambar 4.5 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Variasi Makanan Jamur 59

Gambar 4.6 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Variasi Makanan Non-Jamur 61

Gambar 4.7 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Variasi Jamur 62

Gambar 4.8 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Variasi Menu Jamur *Take Away* 64

Gambar 4.9 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Kelezatan Makanan Vs Variabel Harga 65

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
ANALISIS INOVASI NILAI DALAM INDUSTRI KULINER JAMUR STUDI DI RESTORAN JEJAMURAN RESTO
YUSUF PRABOWO, Rangga Almahendra, Dr., S.T., M.M.,
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gambar 4.10 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Standarisasi Alat Makan 67

Gambar 4.11 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Pelayanan 68

Gambar 4.12 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Kebersihan Restoran 69

Gambar 4.13 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Biaya Parkir..... 71

Gambar 4.14 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Kenyamanan Fasilitas Ibadah 72

Gambar 4.15 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Area Parkir..... 74

Gambar 4.16 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Fasilitas *One Stop Family Leisure* 75

Gambar 4.17 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel Edukasi Jamur..... 77

Gambar 4.18 Peta Persepsi Konsumen Berdasarkan Variabel Harga Vs Variabel *Brand Emotional*..... 78

Gambar 4.19 Kanvas Strategi Industri Kuliner Restoran..... 79

Gambar 4.20 *The Price Corridor of The Mass* 95