



## **DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2. Lingkungan Internal .....	5
1.3 Rumusan Masalah .....	7
1.4 Pertanyaan Penelitian .....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
1.7 Sistematika Penulisan.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>



2.1 Model Bisnis.....	10
2.2 Komponen Model Bisnis.....	11
2.2.1 Segmen Pelanggan .....	13
2.2.2 Proposisi Nilai.....	14
2.2.3 Saluran .....	15
2.2.4 Hubungan Pelanggan .....	16
2.2.5 Arus Pendapatan .....	17
2.2.6 Sumber Daya Utama .....	18
2.2.7 Aktivitas Kunci .....	19
2.2.8 Kemitraan Utama.....	20
2.2.9 Struktur Biaya .....	20
2.3 Toko Kue dan Roti ( <i>Bakery</i> ) .....	21
2.4 Produk .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
3.1 Desain Penelitian .....	26
3.2 Unit Analisis.....	26
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	27
3.4.1 Survei Calon Pelanggan.....	27
3.4.2 Wawancara Calon Pelanggan .....	29
3.4.3 Wawancara Pelaku Usaha.....	30



3.5 Validitas dan Reliabilitas.....	31
3.6 Metode Analisis Data .....	32
3.6.1 Peta Empati dan Kanvas Model Bisnis.....	33
3.6.2 Analisis Kelayakan Ekonomi.....	33
3.6.3 Analisis Kelayakan <i>Non</i> Ekonomi.....	35
<b>BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....</b>	<b>36</b>
4.1 Analisis Peta Empati .....	36
4.1.1 Apa yang Dilihat oleh Pelanggan?.....	41
4.1.2 Apa yang Didengar oleh Pelanggan?.....	42
4.1.3 Apa yang Dipikirkan dan Dirasakan Oleh Pelanggan? .....	44
4.1.4 Apa yang Dikatakan dan Dilakukan oleh Pelanggan? .....	45
4.1.5 Rasa Sakit Apa yang Dirasakan oleh Pelanggan? .....	47
4.1.6 Apa Saja Perolehan Pelanggan? .....	51
4.2 Wawancara Pelaku Usaha .....	55
4.3 Model Bisnis Ti Amo Bakery .....	56
4.3.1 Segmen Pelanggan .....	56
4.3.2 Proposisi Nilai.....	57
4.3.3 Saluran .....	57
4.3.4 Hubungan Pelanggan .....	58
4.3.5 Arus Pendapatan .....	58



4.3.6 Sumber Daya Utama.....	59
4.3.7 Aktivitas Kunci .....	60
4.3.8 Kemitraan Utama.....	61
4.3.9 Struktur Biaya .....	62
4.4 Gambaran Ti Amo Bakery Sebagai Sebuah Bisnis.....	64
4.5 Rencana Fungsional Bisnis .....	65
4.5.1 Rencana Fungsional Operasi .....	65
4.5.2 Rencana Fungsional Pemasaran.....	66
4.5.3 Rencana Fungsional Sumber Daya Manusia .....	69
4.5.4 Rencana Fungsional Keuangan.....	70
4.6 Analisis Kelayakan Ekonomi .....	72
Analisis kelayakan ekonomi menggunakan tiga metode, yaitu <i>Net Present Value</i> (NPV), <i>Payback Period</i> (PP), dan <i>Internal Rate of Return</i> (IRR). .....	72
4.6.1 <i>Net Present Value</i> (NPV).....	72
4.6.2 <i>Internal Rate of Return</i> (IRR) .....	73
4.6.3 <i>Payback Period</i> (PP).....	74
4.7 Analisis Kelayakan Non Ekonomi .....	75
4.7.1 Mitigasi Risiko.....	75
4.7.2 Strategi Keluar .....	76
<b>BAB V RENCANA AKSI.....</b>	<b>78</b>



<b>5.1 Rincian Kegiatan .....</b>	<b>78</b>
<b>5.1.1 Tahap Persiapan.....</b>	<b>78</b>
<b>5.1.2 Tahap Pelaksanaan.....</b>	<b>80</b>
<b>5.1.3 Tahap Evaluasi.....</b>	<b>80</b>
<b>5.2 Penanggung Jawab .....</b>	<b>81</b>
<b>5.3 Ukuran Kinerja .....</b>	<b>82</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>96</b>