

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2 Lingkungan Internal	5
1.3 Rumusan Masalah	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
1.6 Sistematika Penulisan	9
BAB II	11
TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Definisi Model Bisnis.....	11
2.2 Komponen Model Bisnis	12
2.3 Pengembangan Kanvas Model Bisnis	26
2.4 Tinjauan Umum Usaha Kuliner	27
2.5 Manfaat Konsep <i>Ghost Kitchen</i> dalam Bisnis	29
BAB III.....	33
METODE PENELITIAN	33
3.1 Desain Penelitian.....	33
3.2 Unit Analisis.....	33

3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data	34
3.4 Kualitas Penelitian.....	36
3.5 Informan Penelitian	37
3.6 Responden Penelitian	38
3.7 Metode Analisis Data	39
BAB IV	41
STRATEGI DAN RENCANA.....	41
4.1 Model Bisnis Usaha Kuliner Chan Saat Ini	41
4.2 Model Bisnis Kompetitor.....	49
4.3 Peta Empati	54
4.4 Validasi Pasar.....	61
4.5 Model Bisnis Usaha Kuliner Chan Baru.....	62
4.7 Analisis Kelayakan Pengembangan Model Bisnis	76
BAB V.....	86
RENCANA AKSI.....	86
5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan	86
5.2 Penanggung Jawab	87
5.3 Ukuran Kinerja.....	88
5.4 Perencanaan Mitigasi.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN I.....	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Usaha Kuliner Sejenis di Kota Serang.....	4
Tabel 1.2 Omzet Usaha Kuliner Chan	6
Tabel 2.1 Perbedaan <i>Ghost Kitchen</i> dengan Restoran Konvensional	30
Tabel 3.1 Sumber dan Metode Pengumpulan Data	35
Tabel 3.2 Informan Penelitian	36
Tabel 3.3 Identitas Responden Survei.....	37
Tabel 4.1 Apa yang Pelanggan Lihat	55
Tabel 4.2 Apa yang Pelanggan Pikir.....	56
Tabel 4.3 Apa yang Pelanggan Dengar.....	57
Tabel 4.4 Apa yang Pelanggan Lakukan.....	58
Tabel 4.5 Apa yang Pelanggan Khawatirkan	58
Tabel 4.6 Apa yang Pelanggan Inginkan.....	59
Tabel 4.7 Peta Empati	60
Tabel 4.8 Pertanyaan Validasi Pasar	61
Tabel 4.9 Pertanyaan Validasi Pasar	62
Tabel 4.10 Pelanggan Melakukan Pembelian Chan Secara Daring.....	63
Tabel 4.11 Frekuensi Pelanggan Mengunjungi Chan dalam Sebulan	64
Tabel 4.12 Apa yang Pelanggan Inginkan.....	65
Tabel 4.13 Sumber Informasi Pelanggan	66
Tabel 4.14 Layanan Pemesanan Daring Pelanggan	67
Tabel 4.15 Apa yang Pelanggan Inginkan.....	69
Tabel 4.16 Jumlah Uang yang Dikeluarkan Pelanggan	69
Tabel 4.17 Layanan Pemesanan Daring Pelanggan	72
Tabel 4.18 Kebutuhan Investasi Pengembangan Model Bisnis	77
Tabel 4.19 Biaya Tetap per Tahun.....	78
Tabel 4.20 Biaya Depresiasi	79
Tabel 4.21 Proyeksi Pendapatan	80
Tabel 4.22 Proyeksi Arus Kas Lima Tahun Skenario Normal	81
Tabel 4.23 NPV, IRR, dan PP Analisis Skenario Normal	81
Tabel 4.24 Proyeksi Arus Kas Lima Tahun Skenario Optimis	83
Tabel 4.25 NPV, IRR, dan PP Analisis Skenario Optimis.....	83
Tabel 4.26 Proyeksi Arus Kas Lima Tahun Skenario Pesimis.....	84
Tabel 4.27 NPV, IRR, dan PP Analisis Skenario Pesimis	85



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Foto Tempat Usaha Kuliner Chan	5
Gambar 1.2 Contoh Menu Usaha Kuliner Chan	6
Gambar 2.1 Proses Bisnis Ghost Kitchen	29
Gambar 4.1 Proses Bisnis Chan	40
Gambar 4.2 Desain Kemasan Chan	43
Gambar 4.3 Model Bisnis Usaha Kuliner Chan Saat Ini	48
Gambar 4.4 Model Bisnis Sobahollic	54
Gambar 4.5 Kanvas Model Bisnis Chan Baru	73
Gambar 4.6 Model Bisnis Chan Setelah Pengembangan.....	74



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGEMBANGAN MODEL BISNIS KULINER CHAN DENGAN KONSEP GHOST KITCHEN
MUHAMMAD ADAM S, Prof. Nurul Indarti, Sivilokonom, Cand. Merc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I. Transkrip Wawancara kepada Manajer Usaha Kuliner Chan.....	95
Lampiran II. Transkrip Wawancara kepada Kompetitor Pemilik Sobahollic....	99
Lampiran III. Pertanyaan Wawancara kepada Manajer Chan Dan Kompetitor.	102
Lampiran IV. Pertanyaan Kuesioner Pelanggan Usaha Kuliner Chan.....	103