

Daftar Isi

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PERSETUJUAN REVISI TESIS..... | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| Daftar Isi..... | vii |
| Daftar Gambar..... | x |
| Daftar Tabel..... | xi |
| Abstrak..... | xii |
| Abstract..... | xiii |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan..... | 1 |
| 1.2 Lingkungan Internal Perusahaan..... | 3 |
| 1.3 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.4 Pertanyaan Penelitian..... | 5 |
| 1.5 Tujuan Penelitian..... | 6 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 6 |
| 1.7 Sistematika Penulisan..... | 6 |
| BAB II..... | 8 |
| TINJAUAN PUSTAKA..... | 8 |
| 2.1. Model Bisnis..... | 8 |
| 2.2. Kanvas Model Bisnis..... | 10 |
| 2.2.1. Segmen Konsumen..... | 16 |
| 2.2.2. Proposisi Nilai..... | 19 |
| 2.2.3. Saluran..... | 21 |
| 2.2.4. Hubungan Pelanggan..... | 25 |
| 2.2.5. Aliran Pendapatan..... | 27 |
| 2.2.6. Sumber Daya Kunci..... | 29 |
| 2.2.7. Aktivitas Kunci..... | 31 |

| | |
|--|-----------|
| 2.2.8. Kemitraan Kunci..... | 32 |
| 2.2.9. Struktur Biaya..... | 34 |
| 2.3. Nasi Goreng..... | 36 |
| 2.3.1. Pengertian Nasi Goreng..... | 36 |
| 2.3.2. Sejarah nasi Goreng..... | 37 |
| 2.3.3. Penyebaran Nasi Goreng..... | 38 |
| 2.3.4. Nasi Goreng Berbagai Negara Asia..... | 38 |
| 2.3.5. Proses Produksi Nasi Goreng..... | 40 |
| 2.3.6. Variasi Nasi Goreng Indonesia..... | 42 |
| BAB III..... | 45 |
| METODE PENELITIAN..... | 45 |
| 3.1 Desain Penelitian..... | 45 |
| 3.2 Unit Analisis..... | 46 |
| 3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data..... | 46 |
| 3.4 Kualitas Penelitian..... | 50 |
| 3.5 Metode Analisis Data..... | 52 |
| BAB IV..... | 55 |
| STRATEGI DAN RENCANA..... | 55 |
| 4.1 Analisis Kanvas Model Bisnis Nasi Goreng Shino..... | 55 |
| 4.1.1 Segmen Konsumen..... | 57 |
| 4.1.2 Proposisi Nilai..... | 58 |
| 4.1.3 Saluran Distribusi..... | 59 |
| 4.1.4 Hubungan Pelanggan..... | 59 |
| 4.1.5 Aliran Pendapatan..... | 61 |
| 4.1.6 Sumber Daya Kunci..... | 62 |
| 4.1.7 Aktivitas Kunci..... | 62 |
| 4.1.8 Kemitraan Kunci..... | 64 |
| 4.1.9 Struktur Biaya..... | 65 |
| 4.2 Analisis Peta Empati..... | 65 |

| | | |
|----------------------------|---|------------|
| 4.2.1 | Perilaku Responden Terhadap Nasi Goreng..... | 66 |
| 4.2.2 | Apa Yang Dilihat Responden..... | 67 |
| 4.2.3 | Media Promosi..... | 68 |
| 4.2.4 | Apa Yang Dipikirkan Dan Dirasakan Oleh Responden..... | 68 |
| 4.2.5 | Kekecewaan Yang Dirasakan Responden..... | 69 |
| 4.2.6 | Harapan Responden..... | 69 |
| 4.3 | Kanvas Model Bisnis Nasi Goreng 71..... | 71 |
| 4.3.1 | Segmen Konsumen..... | 71 |
| 4.3.2 | Proposisi Nilai..... | 72 |
| 4.3.3 | Saluran..... | 72 |
| 4.3.4 | Hubungan Pelanggan..... | 73 |
| 4.3.5 | Arus Pendapatan..... | 74 |
| 4.3.6 | Sumber Daya Utama..... | 74 |
| 4.3.7 | Aktivitas Kunci..... | 75 |
| 4.3.8 | Kemitraan Kunci..... | 75 |
| 4.3.9 | Struktur Biaya..... | 76 |
| 4.4 | Mitigasi Resiko..... | 77 |
| BAB V..... | | 79 |
| RENCANA AKSI..... | | 79 |
| 5.1. | Analisis Kelayakan Ekonomi..... | 79 |
| 5.1.1. | Sumber Pendapatan..... | 79 |
| 5.1.2. | Struktur Biaya..... | 82 |
| 5.1.3. | Arus Kas..... | 86 |
| 5.2 | Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan..... | 90 |
| 5.3 | Penanggung Jawab..... | 93 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 96 |
| LAMPIRAN 1..... | | 99 |
| LAMPIRAN 2..... | | 104 |