

## **ABSTRAK**

### **MODIFIKASI MODEL BISNIS RESTORAN GRIYO DAHAR CENDHANI**

**Adrian Zharfandy Nurihsandian Wiratna**  
**21/490079/PEK/28094**

Restoran Griyo Dahar Cendhani merupakan restoran dengan bangunan limasan khas Jawa yang menyajikan berbagai hidangan baik tradisional maupun kekinian, restoran yang berlokasi di daerah Trangsan, Gatak, Sukoharjo ini sudah berdiri sejak tahun 2022. Selama hampir dua tahun berdiri Restoran Griyo Dahar Cendhani mengalami penjualan yang fluktuatif dan 6 bulan belakangan mengalami stagnansi dan cenderung turun secara pendapatan. Hanya mengandalkan pemasukan dari penjualan makanan dan minuman di tempat saja serta minimnya promosi menjadi alasan penurunan penjualan. Salah satu upaya untuk meningkatkan penjualan kembali dengan melakukan inovasi. Inovasi yang dibuat bertujuan untuk menambahkan nilai baru bagi restoran dan menambahkan sumber pemasukan baru, dimana hal ini bertujuan untuk membantu pertumbuhan dan pengembangan Restoran Griyo Dahar Cendhani.

Salah satu upaya untuk meningkatkan penjualan dengan melakukan inovasi berupa diversifikasi produk. Diversifikasi produk yang dilakukan memanfaatkan area luas yang dimiliki oleh Restoran Griyo Dahar Cendhani serta tempat yang dekat dengan area sentra pengrajin rotan. Diversifikasi produk dilakukan supaya pelanggan memiliki nilai tambah pada saat berkunjung ke restoran, serta perusahaan dapat masuk ke ceruk pasar yang baru serta memiliki produk yang berbeda dan menonjol di bandingkan dengan restoran lain di sekitar.

Penelitian ini dilakukan untuk merancang modifikasi model bisnis Restoran Griyo Dahar Cendhani dengan diversifikasi produk berupa penambahan pendapatan dengan bekerjasama dengan desa rotan membuat paket makan beserta wisata edukasi rotan dan menyewakan restoran sebagai tempat acara bagi pelanggan. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif, dengan menggunakan sembilan blok kanvas dan peta empati sebagai alat analisisnya. Berdasarkan analisa keekonomian, modifikasi model bisnis ini bagi Restoran Griyo Dahar Cendhani menghasilkan Net Present Value (NPV) positif sebesar Rp 24.188.263 sedangkan untuk Internal Rate of Return (IRR) sebesar 13,85% serta Payback period (PP) selama 3 tahun, sehingga modifikasi model bisnis yang baru ini layak untuk dijalankan oleh Restoran Griyo Dahar Cendhani.

Kata Kunci: restoran, diversifikasi produk, modifikasi model bisnis, wisata edukasi

## **ABSTRACT**

### **MODIFICATION OF THE RESTAURANT BUSINESS MODEL GRIYO DAHAR CENDHANI**

**Adrian Zharfandy Nurihsandian Wiratna**  
**21/490079/PEK/28094**

Restoran Griyo Dahar Cendhani is a restaurant with a traditional Javanese limasan building that serves various traditional and contemporary dishes. Located in Trangsan, Gatak, Sukoharjo, the restaurant has been established since 2022. Over the course of nearly two years, Restoran Griyo Dahar Cendhani experienced fluctuating sales, with a recent six-month period marked by stagnation and declining revenue. Reliance solely on revenue from on-site food and beverage sales, coupled with minimal promotion, contributed to the decline in sales. One effort to boost sales is through innovation, aiming to add new value to the restaurant and introduce new revenue streams to aid its growth and development.

One strategy to increase sales is through product diversification. Utilizing the ample space available at Restoran Griyo Dahar Cendhani and its proximity to a rattan craft center, product diversification aims to provide added value to customers visiting the restaurant. This also allows the company to tap into new market segments and offer unique and standout products compared to other restaurants in the area.

This research aims to design a modification of the business model of Restoran Griyo Dahar Cendhani through product diversification by adding revenue streams through collaboration with a rattan village to create packages of meals and educational rattan tours, as well as renting out the restaurant as an event venue for customers. The research employs a qualitative descriptive method, utilizing nine canvas blocks and empathy maps as analytical tools. Based on economic analysis, this modification of the business model yields a positive Net Present Value (NPV) of Rp 24,188,263, an Internal Rate of Return (IRR) of 13.85%, and a Payback Period (PP) of 3 years, indicating the viability of implementing this new business model for Restoran Griyo Dahar Cendhani.

**Keywords:** restaurant, product diversification, business model modification, educational tourism