

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LINGKUNGAN EKSTERNAL PERUSAHAAN	1
1.2 LINGKUNGAN INTERNAL PERUSAHAAN	7
1.2.1 Status Kepemilikan	7
1.2.2 Reencana Pendirian Usaha.....	7
1.3 RUMUSAN MASALAH	9
1.4 PERTANYAAN PENELITIAN	9
1.5 TUJUAN PENELITIAN	9
1.6 MANFAAT PENELITIAN.....	10
1.7 SISTEMATIKA PENULISAN	10
BAB II LANDASAN TEORI	13
2.1 INDUSTRI KULINER.....	13
2.2 PENDIDIKAN KULINER.....	16
2.3 BAKING COURSE.....	19
2.4 KANVAS MODEL BISNIS.....	23
2.4.2 Segmentasi Konsumen (Costumer Segments)	26
2.4.3 Proposisi Nilai (Value Propositions).....	26
2.4.4 Saluran (Channels).....	27
2.4.5 Hubungan Pelanggan (Customer Relationship)	27
2.4.6 Mitra Utama (Key Partnership).....	28
2.4.7 Aktivitas Utama (Key Activity)	28
2.4.8 Sumber Daya Utama (Key Resources)	28
2.4.9 Struktur Biaya (Cost Structure).....	29
2.5 PETA EMPATI.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 DESAIN PENELITIAN	32
3.2 METODE PENGUMPULAN DATA	33
3.3 INSTRUMEN PENELITIAN	38
3.4 METODE ANALISIS DATA	44
3.5 ANALISIS KONTEN	44
3.6 ANALISIS STATISTIK DESKRIPTIF	45
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA	46
4.1 ANALISIS PETA EMPATI PELANGGAN POTENSIAL	46
4.1.1 Apa yang konsumen lihat?	50
4.1.2 Apa yang Konsumen Pikirkan dan Rasakan?	54
4.1.3 Apa yang Konsumen Katakan dan Lakukan?	58
4.1.4 Apa yang Konsumen Dengar?	60
4.1.5 Apa yang Konsumen Khawatirkan?.....	63
4.1.6 Apa yang Konsumen Harapkan?.....	65
4.2 ANALISIS KOMPETITOR	68
4.3 ANALISIS SUMBER DAYA KUNCI	83
4.4 MODEL BISNIS GOTOWANIA BAKING COURSE	86

4.4.1	Aliran Pemasukan (Revenue Stream)	87
4.4.2	Segmentasi Konsumen (Costumer Segments)	88
4.4.3	Proporsi Nilai (Value Propositions)	89
4.4.4	Saluran (Channels)	90
4.4.5	Hubungan Pelanggan (Costumer Relationship)	91
4.4.6	Mitra Utama (Key Partnership)	92
4.4.7	Sumber Daya Utama (Key Resources)	92
4.4.8	Aktivitas Utama (Key Activities)	93
4.4.9	Struktur Biaya (Cost Structures)	94
4.5	ANALISIS KELAYAKAN EKONOMI	96
BAB V	RENCANA AKSI	104
5.1	MATRIX KEGIATAN	104
5.1.1	TAHAP PERSIAPAN	104
5.1.2	TAHAP EKSEKUSI	106
5.1.3	TAHAPAN EVALUASI	107
5.2	PENANGGUNG JAWAB KEGIATAN	108
5.3	URAIAN KINERJA	108
	DAFTAR PUSTAKA	110
	LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pemain Utama Kursus Membuat Kue.....	4
Tabel 2.1 Jenis Industri Kuliner	14
Tabel 3.1 Jenis, Sumber data dan Metode Pengumpulan Data	33
Tabel 3.2 Panduan Metode Pengumpulan Data	37
Tabel 3.3 Observasi Ceklis	39
Tabel 3.4 Daftar Wawancara Tenaga Pengajar.....	41
Tabel 3.5 Daftar Wawancara Kompetitor	41
Tabel 3.6 Instrumen Survei bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	42
Tabel 3.7 Instrumen Survei bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	43
Tabel 4.1 Peta Empati bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	47
Tabel 4.2 Peta Empati bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	49
Tabel 4.3 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Lihat bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	50
Tabel 4.4 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Lihat bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue	53
Tabel 4.5 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Pikirkan dan Rasakan bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	54
Tabel 4.6 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Pikirkan dan Rasakan Berdasarkan konsumen yang belum pernah mengikuti kursus membuat kue	56
Tabel 4.7 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Katakan dan Lakukan bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	58
Tabel 4.8 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Katakan dan Lakukan bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue	59
Tabel 4.9 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Dengar bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	60
Tabel 4.10 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Dengar bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue	62
Tabel 4.11 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Khawatirkan bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	63
Tabel 4.12 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Khawatirkan bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue	65
Tabel 4.13 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Harapkan bagi Konsumen yang Sudah Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue.....	66
Tabel 4.14 Hasil Survei Pertanyaan Apa yang Konsumen Harapkan bagi Konsumen yang Belum Pernah Mengikuti Kursus Membuat Kue	67
Tabel 4.15 Analisis Model Bisnis Kanvas Blanc Pastry	72
Tabel 4.16 Analisis Model Bisnis Kanvas Sugar Head Bakedhouse & Academy	77
Tabel 4.17 Analisis Model Bisnis Kanvas Forty Four Baking Studio	82



Tabel 4.18	Harga Program yang ditawarkan Gotowania Baking Course	87
Tabel 4.19	Estimasi Modal Awal Gotowania Baking Course	95
Tabel 4.20	Biaya Oprasional Gotowania Baking Course	95
Tabel 4.21	Proyeksi penjualan dengan scenario normal.....	96
Tabel 4.22	Proyeksi Arus Kas dengan Skenario Normal.....	98
Tabel 4.23	Proyeksi Arus Kas dengan Skenario Optimis	100
Tabel 4.24	Proyeksi Arus Kas dengan Skenario Pesimis	101
Tabel 4.25	Analisis Kelayakan Investasi Bisnis Gotowania Baking Course	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kanvas Model Bisnis	24
Gambar 2.2 Peta Empati	31
Gambar 4.1 Layanan dan Fasilitas Blanc Pastry	70
Gambar 4.2 Ruangan Kursus Blanc Pastry	70
Gambar 4.3 Media Sosial Blanc Pastry	71
Gambar 4.4 Layanan dan Fasilitas Sugarhead Bakehouse and Academy	74
Gambar 4.5 Ruangan Kursus Sugarhead Bakehouse and Academy	75
Gambar 4.6 Media Sosial Sugarhead Bakehouse and Academy	76
Gambar 4.7 Layanan dan Fasilitas Forty four baking studio	80
Gambar 4.8 Ruangan Kursus Forty four baking studio	81
Gambar 4.9 Media Sosial Forty four baking studio	82