



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2 Lingkungan Internal	6
1.3 Rumusan Masalah	9
1.4 Pertanyaan Penelitian	9
1.5 Tujuan Penelitian.....	10
1.6 Manfaat Penelitian.....	10
1.7 Sistematika Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Model Bisnis.....	13
2.2 Kanvas Model Bisnis.....	14
2.2.1 Segmen Pelanggan	15
2.2.2 Proporsi Nilai	18
2.2.3 Saluran	25
2.2.4 Hubungan Pelanggan	26
2.2.5 Arus Pendapatan	27
2.2.6 Sumber Daya Kunci	27
2.2.7 Aktivitas Kunci	30
2.2.8 Mitra Kunci	33
2.2.9 Struktur Biaya	36
2.3 Tinjauan Umum Kuliner	36
2.4 Perkembangan Industri Makanan dan Minuman.....	37



2.5	Bisnis Rumah Makan	40
2.6	Peran <i>Cloud kitchen</i>	43
BAB III METODE PENELITIAN		46
3.1	Desain Penelitian	46
3.2	Metode Pengumpulan Data	46
3.2.1	Data Primer	46
3.2.2	Data Sekunder	49
3.3	Kualitas Penelitian.....	50
3.4	Metode Analisis Data	52
3.4.1	Analisis Data Kualitatif	52
3.4.2	Analisis Data Kuantitatif	54
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA		56
4.1	Perancangan Pengembangan Bisnis RM Madang Enak dengan <i>Cloud kitchen</i>	56
4.1.1	Peta Empati	56
4.1.2	Model Bisnis RM Madang Enak	69
4.2	Analisis Kelayakan Finansial	86
4.2.1	Analisis Arus Kas	91
BAB V RENCANA AKSI		94
5.1	Rencana Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan.....	94
5.2	Tugas dan Tanggung Jawab	96
5.3	Ukuran Kinerja	96
5.4	Mitigasi Risiko	98
DAFTAR PUSTAKA		100



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rumah Makan <i>Cloud kitchen</i>	4
Tabel 1.3 Usaha Rumah Makan Padang di Yogyakarta	4
Tabel 3.1 Daftar Pertanyaan Wawancara.....	48
Tabel 3.2 Daftar Pertanyaan Wawancara (Lanjutan).....	49
Tabel 4.1 Apa yang Pelanggan Lihat	57
Tabel 4.2 Apa yang Pelanggan Dengar.....	59
Tabel 4.3 Apa yang Calon Pelanggan Pikirkan dan Rasakan	60
Tabel 4.4 Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan	62
Tabel 4.5 Rasa Sakit Apa yang Pelanggan Rasakan	64
Tabel 4.6 Manfaat yang Pelanggan Rasakan	65
Tabel 4.7 Rancangan Peta Empati	66
Tabel 4.8 Frekuensi Penggunaan Layanan dan Produk dari RM Madang Enak dalam Satu Bulan	70
Tabel 4.9 Pembelian RM Madang Enak secara Daring	71
Tabel 4.10 Masalah yang Ditemui oleh Pelanggan.....	71
Tabel 4.11 Validasi Ketertarikan Penggunaan Konsep <i>Cloud kitchen</i>	72
Tabel 4.12 Ketertarikan terhadap Penerapan Konsep <i>Cloud kitchen</i>	73
Tabel 4.13 Layanan Pemesanan Pelanggan	76
Tabel 4.14 Ketertarikan terhadap RM Madang Enak	77
Tabel 4.15 Apa yang Dirasakan Pelanggan	78
Tabel 4.16 Jumlah Uang yang Dikeluarkan Pelanggan	79
Tabel 4.17 Sumber Daya Kunci RM Madang Enak	81
Tabel 4.18 Aktivitas Kunci RM Madang Enak.....	82
Tabel 4.19 Kebutuhan Investasi Pengembangan Bisnis RM Madang Enak	87
Tabel 4.20 Biaya Tetap RM Madang Enak dengan <i>Cloud kitchen</i>	88
Tabel 4.21 Perhitungan Biaya Depresiasi	89
Tabel 4.22 Proyeksi Pendapatan	91
Tabel 4.23 Proyeksi Arus Kas Skenario Normal	91
Tabel 4.24 Analisis Kelayakan Finansial pada Skenario Normal	92



Tabel 5.1 Rencana Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan 94



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Rencana Pengembangan Bisnis Rumah Makan Madang Enak Berbasis Cloud Kitchen di Yogyakarta
Pandu Baskoro, Prof. Nurul Indarti, Sivilokonom., Cand.Merc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Model Bisnis RM Madang Enak	85
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Kuisisioner	103
Lampiran 2 Transkrip Narasumber 1	115
Lampiran 3 Transkrip Narasumber 2	121
Lampiran 4 Transkrip Narasumber 3	128