



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan.....	1
1.1.1. Gambaran Umum Industri Kuliner di Indonesia.....	1
1.1.2. Pemain Utama Bisnis Makanan Sehat Siap Saji di Indonesia.....	7
1.2 Lingkungan Internal.....	10
1.1.3. Status Kepemilikan Bisnis Makanan Sehat Siap Saji.....	10
1.1.4. Rencana Pendirian Bisnis.....	10
1.3 Rumusan Masalah.....	12
1.4 Pertanyaan Penelitian.....	13
1.5 Tujuan Penelitian.....	13
1.6 Manfaat Penelitian.....	14
1.7 Sistematika Penulisan.....	14
BAB II TINJAUAN LITERATUR.....	16
2.1 Makanan Sehat.....	16
2.2 Makanan Siap saji.....	20
2.3 <i>Cloud Kitchen</i>	21
2.4 Pemasaran Digital.....	27
2.5 Peta Empati.....	30
2. 6 Kanvas Model Bisnis.....	34



2.7 Rencana Bisnis.....	47
BAB III METODE PENELITIAN.....	56
3.1 Desain Penelitian.....	56
3.2. Unit Analisis.....	57
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	58
3.4 Instrumen Penelitian.....	60
3.5 Metode Analisis Data.....	70
3.5.1. Analisis Konten.....	70
3.5.2. Analisis Statistik Deskriptif.....	71
3.5.3. Analisis Kelayakan Usaha.....	72
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....	76
4.1 Hasil Observasi Kompetitor Makanan sehat siap saji.....	76
4.2 Data Narasumber dan Responden.....	88
4.3 Hasil Peta Empati Pelanggan.....	90
4.3.1. Apa yang Konsumen Lihat.....	92
4.3.2. Apa yang Konsumen Dengar.....	93
4.3.3. Apa yang Konsumen Pikirkan dan Rasakan.....	95
4.3.4. Apa yang Konsumen Katakan dan Lakukan.....	98
4.3.5. Apa yang Konsumen Khawatirkan.....	100
4.3.6. Apa yang Konsumen Harapkan.....	103
4.4 Deskripsi Usaha Seporsi Meal.....	106
4.5 Hasil Kanvas Model Bisnis Pelanggan.....	110
4.5.1. Kanvas Model Bisnis Seporsi Meal dan Kompetitor.....	113
4.5.2. Segmen Pelanggan.....	117
4.5.3. Proposisi Nilai.....	119
4.5.4. Saluran.....	120
4.5.5. Hubungan Pelanggan.....	121



4.5.6. Aliran Pendapatan	123
4.5.7. Sumber Daya Utama	124
4.5.8. Aktivitas Utama	130
4.5.9. Mitra Kunci.....	132
4.5.10. Struktur Biaya.....	135
4.6 Analisis Kelayakan Usaha.....	138
4.7 Strategi Keluar.....	148
BAB V RENCANA AKSI.....	152
5.1 Rencana Kegiatan.....	152
5.1.1. Tahapan Perencanaan.....	153
5.1.2. Tahapan Pelaksanaan.....	155
5.1.3. Tahapan Evaluasi.....	156
5.2 Penanggung Jawab.....	156
5.3 Ukuran Kinerja.....	158
5.4 Mitigasi Risiko.....	160
DAFTAR PUSTAKA.....	162
LAMPIRAN I.....	167
LAMPIRAN II.....	177