



## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | <b>x</b>    |
| <b>ABSTRACT</b> .....  | <b>xiii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                                     | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....   | 1           |
| 1.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal .....                          | 1           |
| 1.1.2 Analisis Lingkungan Internal .....                           | 7           |
| 1.2 Rumusan Masalah .....  | 14          |
| 1.3 Pertanyaan Penelitian .....                                    | 14          |
| 1.4 Tujuan Penelitian.....   | 14          |
| 1.5 Manfaat Penelitian.....  | 14          |
| 1.6 Ruang Lingkup Penelitian .....                                 | 15          |
| 1.7 Sistematika Penulisan.....                                     | 16          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                               | <b>17</b>   |
| 2.1 Landasan Teori .....   | 17          |
| 2.1.1 Konsep Pengembangan Bisnis .....                             | 17          |
| 2.1.2 Industri Kuliner dan Tren <i>Event Food Service</i> .....    | 19          |
| 2.1.3 Konsep <i>Event-Based Booth</i> dalam Industri Kuliner ..... | 22          |
| 2.1.4 Kemitraan Strategis Untuk Usaha Kuliner.....                 | 24          |
| 2.2 Landasan Konseptual .....                                      | 26          |
| 2.2.1 Peta Empati .....  | 26          |
| 2.2.2 Kanvas Model Bisnis .....                                    | 28          |



|   |           |
|---|-----------|
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                          | <b>31</b> |
| 3.1 Jenis Penelitian.....                                       | 31        |
| 3.2 Unit Analisis.....  | 31        |
| 3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....                    | 34        |
| 3.3.1 Sumber Data.....  | 34        |
| 3.3.2 Metode Pengumpulan Data .....                             | 35        |
| 3.4 Instrumen Penelitian.....                                   | 41        |
| 3.5 Validasi Data .....   | 48        |
| 3.6 Metode Analisis Data .....                                  | 49        |
| 3.6.1 Persiapan Data.....                                       | 49        |
| 3.6.2 Analisis Tematik .....                                    | 50        |
| 3.6.3 Analisis Kelayakan Keuangan .....                         | 51        |
| <b>BAB IV STRATEGI DAN RENCANA PENGEMBANGAN BISNIS.....</b>     | <b>56</b> |
| 4.1 Hasil Observasi.....  | 56        |
| 4.2 Hasil Wawancara Wedding Organizer dan Event Organizer ..... | 70        |
| 4.2.1 Pendekatan Kanvas Model Bisnis (BMC) .....                | 71        |
| 4.2.2 Pendekatan Peta Empati.....                               | 82        |
| 4.3 Hasil Wawancara Konsumen Pribadi.....                       | 86        |
| 4.3.1 Apa yang Dilihat oleh Konsumen? .....                     | 87        |
| 4.3.2 Apa yang Didengar oleh Konsumen? .....                    | 87        |
| 4.3.3 Apa yang Dipikirkan dan Dirasakan oleh Konsumen? .....    | 89        |
| 4.3.4 Apa yang Dikatakan dan Dilakukan oleh Konsumen? .....     | 91        |
| 4.3.5 Apa yang Dikhawatirkan oleh Konsumen?.....                | 93        |
| 4.3.6 Apa yang Ingin Diperoleh oleh Konsumen?.....              | 94        |
| 4.4 Rancangan Pengembangan Bisnis Joffi Ramen .....             | 96        |



|   |            |
|---|------------|
| 4.4.1 Segmen Pelanggan (Customer Segments) .....        | 97         |
| 4.4.2 Proporsi Nilai ( <i>Value Propositions</i> )..... | 98         |
| 4.4.3 Saluran (Channels).....                           | 99         |
| 4.4.4 Hubungan Pelanggan (Customer Relationships) ..... | 100        |
| 4.4.5 Arus Pendapatan (Revenue Streams).....            | 100        |
| 4.4.6 Sumber Daya Utama (Key Resources) .....           | 101        |
| 4.4.7 Aktivitas Kunci (Key Activities) .....            | 101        |
| 4.4.8 Kemitraan Utama (Key Partnerships).....           | 101        |
| 4.4.9 Struktur Biaya ( <i>Cost Structure</i> ) .....    | 102        |
| 4.5 Analisis Kelayakan Bisnis.....                      | 104        |
| 4.5.1 Struktur Perhitungan dan Asumsi Dasar .....       | 104        |
| 4.5.2 Proyeksi Arus Kas – Skenario Normal .....         | 106        |
| 4.5.3 Proyeksi Arus Kas – Skenario Optimistis.....      | 110        |
| 4.5.4 4 Proyeksi Arus Kas – Skenario Pesimistis .....   | 113        |
| <b>BAB V RENCANA AKSI.....</b>                          | <b>119</b> |
| 5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan .....                | 119        |
| 5.1.1 Tahap Persiapan .....                             | 119        |
| 5.1.2 Tahap Eksekusi.....                               | 120        |
| 5.1.3 Tahap Evaluasi .....                              | 120        |
| 5.2 Penanggung Jawab .....                              | 123        |
| 5.3 Ukuran Kinerja .....                                | 124        |
| 5.4 Mitigasi Risiko .....                               | 113        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                              | <b>115</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                    | <b>118</b> |
| Lampiran I .....  | 119        |



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Rencana Pengembangan Bisnis Joffi Ramen Sebagai Booth Kuliner Berbasis Event**  
Haslinda Natatzari, Boyke Rudy Purnomo, S.E., M.M., PhD., CFP

Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

|                  |     |
|------------------|-----|
| Lampiran II..... | 120 |
|------------------|-----|



## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1.1. Tren Peningkatan Permintaan Kuliner Jepang di Indonesia (2019–2024)..... | 3  |
| Gambar 1.2 Konsep Booth Kuliner Joffi Ramen pada Event .....                         | 6  |
| Gambar 1.3 Peta Outlet Joffi Ramen.....  | 7  |
| Gambar 1.4. Menu Unggulan Joffi Ramen .....  | 9  |
| Gambar 2.1 Komponen Empathy Map.....   | 27 |
| Gambar 2.2 Kanvas Model Bisnis.....  | 29 |
| Gambar 4.1 Gambar Instagram Ramen YA .....   | 56 |
| Gambar 4.2 Menu Ramen YA.....  | 59 |
| Gambar 4.4 Pilihan Topping di Ramen YA .....   | 61 |
| Gambar 4.5 Menu Dry Ramen di Roji Ramen.....   | 68 |
| Gambar 4.9 Kanvas Model Bisnis Joffi Ramen Kerja Sama dengan EO/WO. 82               |    |



## DAFTAR TABEL

|  |     |
|--|-----|
| Tabel 1.1. Tren Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman di Indonesia (2020–2024)..... | 1   |
| Tabel 1.2. Daftar Makanan Berkuah Terbaik Dunia Versi TasteAtlas (2025) .....          | 4   |
| Tabel 1.3. Standarisasi Gramasi Bahan Baku Menu Joffi Ramen .....                      | 8   |
| Tabel 1.4. Ringkasan Hasil Pra-Survei Calon Pelanggan Booth Joffi Ramen.....           | 11  |
| Tabel 3.1 Metode Pengumpulan Data .....  | 35  |
| Tabel 3.2 Narasumber Internal Joffi Ramen .....  | 37  |
| Tabel 3.3 Narasumber Event Organizer dan Wedding Organizer .....                       | 38  |
| Tabel 3.4 Narasumber Konsumen Pribadi .....  | 39  |
| Tabel 3.5 Tabel Observasi Kompetitor .....   | 40  |
| Tabel 3.6 Data Sekunder .....  | 41  |
| Tabel 3.7 Panduan Pertanyaan Wawancara Untuk Manajemen Joffi Ramen.....                | 43  |
| Tabel 3.8 Tabel Panduan Wawancara untuk Event Organizer/Wedding Organizer....          | 44  |
| Tabel 3.9 Tabel Panduan Wawancara Untuk EO/WO dengan Metode Peta Empati... 46          |     |
| Tabel 3.9 Tabel Panduan Wawancara Untuk Konsumen Pribadi .....                         | 46  |
| Tabel 4.1 Hasil Observasi Ramen YA .....   | 57  |
| Tabel 4.2 Hasil Observasi Roji Ramen .....   | 65  |
| Tabel 4.4 Tabel Peta Empati EO/WO .....  | 85  |
| Tabel 4.4 Tabel Peta Empati Konsumen Pribadi .....                                     | 95  |
| Tabel 4.5 Perhitungan dan Asumsi Dasar .....   | 104 |
| Tabel 4.6 Tabel Biaya dan Pendapatan Event.....  | 106 |
| Tabel 4.7 Arus Kas Skenario Normal .....   | 109 |
| Tabel 4.8 Arus Kas Skenario Optimis.....   | 111 |
| Tabel 4.9 Arus Kas Skenario Pesimis .....  | 113 |



|  |     |
|--|-----|
| Tabel 4.10 Perbandingan Hasil Analisis Kelayakan Keuangan .....      | 116 |
| Tabel 5.1 Timeline Pengembangan Bisnis Event Booth Joffi Ramen ..... | 122 |
| Tabel 5.2 Mitigasi Resiko .....                                      | 113 |