

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>INTISARI</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2 Lingkungan Internal .....	6
1.3 Rumusan Masalah .....	9
1.4 Tujuan Penelitian .....	9
1.5 Manfaat Penelitian .....	10
1.6 Sistematika Penulisan .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pengertian Pola Makan Sehat dan Gizi Seimbang .....	12
2.2 Defisini Model Bisnis.....	14
2.3 Komponen Model Bisnis.....	16
2.3.1 Segmen Pelanggan ( <i>Customer Segments</i> ) .....	18
2.3.2 Proposisi Nilai ( <i>Value Propotion</i> ).....	23
2.3.3 Saluran Perantara ( <i>Channels</i> ) .....	29
2.3.4 Hubungan Pelanggan ( <i>Customer Relationships</i> ).....	31
2.3.5 Sumber Pendapatan ( <i>Revenue Stream</i> ).....	34

2.3.6	Sumber Daya Utama ( <i>Key Resources</i> ) .....	37
2.3.7	Aktivitas Kunci ( <i>Key Activities</i> ) .....	38
2.3.8	Kunci Kemitraan ( <i>Key Partnerships</i> ) .....	40
2.3.9	Struktur Biaya ( <i>Cost Structure</i> ) .....	42
2.4	Kanvas Model Bisnis .....	44
2.5	Teknik Perancangan Model Bisnis .....	45

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Unit Analisis .....	49
3.2	Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....	50

### **BAB IV STRATEGI DAN RENCANA**

4.1	Model Bisnis BeFit Kitchen .....	52
4.1.1	Segmen Pelanggan .....	55
4.1.2	Proposisi Nilai .....	55
4.1.3	Saluran Perantara .....	57
4.1.4	Hubungan Pelanggan .....	58
4.1.5	Sumber Pendapatan .....	59
4.1.6	Sumber Daya Utama .....	60
4.1.7	Aktivitas Kunci .....	61
4.1.8	Kunci Kemitraan .....	62
4.1.9	Struktur Biaya .....	63
4.2	Analisis Peta Empati .....	64
4.2.1	Apa yang Pelanggan Lihat? .....	68
4.2.2	Apa yang Pelanggan Dengar? .....	71
4.2.3	Apa yang Pelanggan Pikirkan dan Rasakan? .....	72
4.2.4	Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan? .....	76
4.2.5	Apa yang Pelanggan Khawatirkan? .....	78
4.2.6	Apa yang Ingin Pelanggan Peroleh? .....	80
4.3	Perancangan Model Bisnis Ren Healthy Calorie Care .....	84
4.3.1	Segmen Pelanggan .....	84

4.3.2	Proposisi Nilai .....	85
4.3.3	Saluran Perantara .....	87
4.3.4	Hubungan Pelanggan .....	89
4.3.5	Sumber Pendapatan .....	92
4.3.6	Sumber Daya Utama .....	95
4.3.7	Aktivitas Kunci .....	98
4.3.8	Kunci Kemitraan .....	100
4.3.9	Struktur Biaya .....	103
4.4	Analisis Kelayakan Usaha .....	108
4.4.1	Analisis Kelayakan Ekonomi .....	108
4.4.2	Analisis Kelayakan Non Ekonomi .....	110

## **BAB V RENCANA AKSI**

5.1	Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan .....	111
5.1.1	Tahap Persiapan .....	112
5.1.2	Tahap Eksekusi .....	115
5.1.3	Tahap Evaluasi .....	115
5.2	Penanggung Jawab .....	117
5.3	Ukuran Kinerja .....	118

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	120
-----------------------------	-----

<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	127
------------------------------	-----

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Katering Diet di Yogyakarta.....	5
Tabel 2.1 Definisi Model Bisnis .....	15
Tabel 3.1 Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....	51
Tabel 4.1 Data Pribadi Calon Pelanggan Potensial Ren Healthy Calorie Care	67
Tabel 4.2 Data Perilaku Responden terhadap Makanan Sehat .....	68
Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Dilihat oleh Pelanggan .....	71
Tabel 4.4 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Didengar oleh Pelanggan..	72
Tabel 4.5 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Dipikirkan dan Dirasakan oleh Pelanggan.....	75
Tabel 4.6 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Dikatakan dan Dilakukan oleh Pelanggan.....	78
Tabel 4.7 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Dikhawatirkan oleh Pelanggan .....	80
Tabel 4.8 Hasil Kuesioner Berdasarkan Apa yang Ingin Diperoleh Pelanggan .....	82
Tabel 4.9 Paket Harga dan Estimasi Penjualan Katering Diet dan Jasa Privat Masak Makanan Sehat Ren Healthy Calorie Care.....	93
Tabel 4.10 Biaya Investasi Ren Healthy Calorie Care .....	105
Tabel 4.11 Biaya Operasional Tahun Pertama Ren Healthy Calorie Care .....	106
Tabel 4.12 Proyeksi Arus Kas Ren Healthy Calorie Care Selama Lima Tahun .....	109
Tabel 5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan Ren Healthy Calorie Care .....	116
Tabel 5.2 Penanggung Jawab Ren Healthy Calorie Care .....	117

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pedoman Umum Gizi Seimbang.....	14
Gambar 2.2 Komponen Sembilan Blok Bangunan.....	17
Gambar 2.3 Kanvas Model Bisnis .....	45
Gambar 2.4 Peta Empati .....	46
Gambar 4.1 Kanvas Model Bisnis BeFit Kitchen.....	54
Gambar 4.2 Peta Empati .....	64
Gambar 4.3 Hasil Peta Empati.....	83
Gambar 4.4 Kanvas Model Bisnis Ren Healthy Calorie Care.....	107

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Transkrip wawancara dengan BeFit Kitchen

Lampiran 2 Transkrip kuesioner dengan calon pelanggan potensial Ren Healthy

Calorie Care

Lampiran 3 Surat izin penelitian/mencari data