

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.1.1 Produk Gopel	6
1.1.2 Pesaing Gopel.....	7
1.2 Lingkungan Internal	9
1.3 Rumusan Masalah.....	11
1.4 Pertanyaan Penelitian.....	12
1.5 Tujuan Penelitian	12
1.6 Manfaat Penelitian	13
1.7 Sistematika Penulisan	13

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Pariwisata	15
2.1.1 Produk Wisata	16
2.2 Pengertian Nasi.....	18
2.2.1 Fungsi Nasi.....	19
2.2.2 Cara Merngolah Nasi	20
2.3 Bahan Pangan	21

2.4	Bahan Tambahan Pangan	22
2.5	Strategi Bisnis	25
2.6	Peta Empati	26
2.7	Model Bisnis	29
2.8	Komponen Model Bisnis	30
2.8.1	Segmen Pelanggan (<i>Customer Segments</i>)	31
2.8.2	Proposisi Nilai (<i>Value Propotition</i>)	33
2.8.3	Saluran Perantara (<i>Channels</i>)	36
2.8.4	Hubungan Pelanggan (<i>Customer Relationships</i>)	36
2.8.5	Sumber Pendapatan (<i>Revenue Stream</i>)	38
2.8.6	Sumber Daya Utama (<i>Key Resources</i>)	38
2.8.7	Aktivitas Kunci (<i>Key Activities</i>)	39
2.8.8	Kunci Kemitraan (<i>Key Partnerships</i>)	40
2.8.9	Struktur Biaya (<i>Cost Structure</i>)	41

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Desain Penelitian	42
3.2	Unit Analisis	42
3.3	Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	43
3.3.1	Data Primer	43
3.3.2	Data Sekunder	44
3.4	Metode Analisis Data	43

BAB IV RENCANA BISNIS DAN STRATEGI BISNIS

4.1	Wawancara dan Observasi	46
4.1.1	Bisnis <i>Snacking</i> Menjanjikan	47
4.1.2	Model Bisnis Usaha Snack Bu Wiwik	48
4.1.2.1	Segmen Pelanggan	49
4.1.2.2	Proposisi Nilai	50
4.1.2.3	Saluran Perantara	51
4.1.2.4	Hubungan Pelanggan	51

4.1.2.5	Sumber Pendapatan.....	52
4.1.2.6	Sumber Daya Utama	52
4.1.2.7	Aktivitas Kunci	53
4.1.2.8	Mitra Kunci	54
4.1.2.9	Struktur Biaya	55
4.1.3	Model Bisnis Usaha Snack Bu Wiwik	55
4.1.3.1	Segmen Pelanggan	57
4.1.3.2	Proposisi Nilai.....	57
4.1.3.3	Saluran Perantara	58
4.1.3.4	Hubungan Pelanggan	58
4.1.3.5	Sumber Pendapatan.....	59
4.1.3.6	Sumber Daya Utama	59
4.1.3.7	Aktivitas Kunci	60
4.1.3.8	Mitra Kunci	60
4.1.3.9	Struktur Biaya	61
4.1.4	Model Bisnis Gopel Saat Ini	62
4.2	Pengembangan Model Bisnis Gopel.....	68
4.2.1	Peta Empati.....	68
4.2.1.1	Apa yang Pelanggan Lihat?	69
4.2.1.2	Apa yang Pelanggan Dengar?	70
4.2.1.3	Apa yang Pelanggan Pikirkan dan Rasakan?	71
4.2.1.4	Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan?.....	72
4.2.1.5	Apa yang Ingin Pelanggan Khawatirkan?.....	73
4.2.1.6	Apa yang Ingin Pelanggan Peroleh?	73
4.2.2	Varian Rasa dan Ukuran	74
4.2.3	Kemudahan Untuk Membeli.....	76
4.2.4	Pengembangan Saluran dan Kemitraan Model Bisnis Gopel	77
4.3	Model Bisnis Gopel (Baru).....	80
4.3.1	Segmen Pelanggan	81
4.3.2	Proposisi Nilai.....	82
4.3.3	Saluran Perantara	84

4.3.4	Hubungan Pelanggan	86
4.3.5	Sumber Pendapatan.....	87
4.3.6	Sumber Daya Utama	88
4.3.7	Aktivitas Kunci	88
4.3.8	Mitra Kunci.....	90
4.3.9	Struktur Biaya	90
4.4	Analisis Kelayakan Usaha	96
4.4.1	Analisis Kelayakan Ekonomi.....	96
4.4.2	Analisis Kelayakan Non Ekonomi.....	99

BAB V RENCANA AKSI

5.1	Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan.....	100
5.1.1	Tahap Persiapan.....	101
5.1.2	Tahap Eksekusi	102
5.1.3	Tahap Evaluasi.....	102
5.2	Penanggung Jawab	105
5.3	Ukuran Kinerja	106

DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN 1.....	109
LAMPIRAN 2.....	113
LAMPIRAN 3.....	116
LAMPIRAN 4.....	119
LAMPIRAN 5.....	121
LAMPIRAN 6.....	123
LAMPIRAN 7.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertumbuhan Kunjungan Wisatawan ke DIY Tahun 2012-2017	2
Tabel 1.2 Laju Pertumbuhan PDB	3
Tabel 1.3 Laju Pertumbuhan Industri Mamin di Indonesia	4
Tabel 1.4 Laju Pertumbuhan Kebutuhan Pokok di Yogyakarta	5
Tabel 1.5 Pesaing Terdekat	9
Tabel 3.1 Metode Analisis Data.....	45
Tabel 4.1 Profil Narasumbe Wawancara	47
Tabel 4.2 Rincian Perbandingan Model Bisnis Pesaing dan Gopel.....	67
Tabel 4.3 Profil Bisnis Pesaing dan Bisnis Gopel	67
Tabel 4.4 Detail Waktu Pengambilan Data.....	79
Tabel 4.5 Profil Narasumber Pendukung	80
Tabel 4.6 Paket Harga Produk Gopel.....	87
Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku.....	91
Tabel 4.8 Analisis Data Produksi.....	92
Tabel 4.9 Biaya Operasional	93
Tabel 4.10 Biaya Lain-Lain	93
Tabel 4.11 Biaya Gaji	94
Tabel 4.12 Proyeksi Arus Kas.....	98
Tabel 5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan Gopel	104
Tabel 5.2 Penanggung Jawab Bisnis Gopel	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Gopel.....	7
Gambar 2.1 Peta Empati	27
Gambar 2.2 Kanvas Model Bisnis	31
Gambar 2.3 Kanvas Model Bisnis	45
Gambar 2.4 Peta Empati	46
Gambar 4.1 Kanvas Model Bisnis Usaha Snack Bu Wiwik	49
Gambar 4.2 Foto Bersama Bu Wiwik	55
Gambar 4.3 Kanvas Model Bisnis Onigiri Bu Nini	56
Gambar 4.4 Foto Bersama Bu Nini	61
Gambar 4.5 Model Bisnis Gopel.....	66
Gambar 4.6 Peta Empati	68
Gambar 4.7 Instagram Gopel	85
Gambar 4.8 Model Bisnis Gopel (Baru)	95

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Transkrip wawancara dengan Pesaing 1
- Lampiran 2 Transkrip wawancara dengan Pesaing 2
- Lampiran 3 Transkrip wawancara dengan Konsumen Potensial Gopel 1
- Lampiran 4 Transkrip wawancara dengan Konsumen Potensial Gopel 2
- Lampiran 5 Transkrip wawancara dengan Konsumen Potensial Gopel 3
- Lampiran 6 Transkrip wawancara dengan Pemasok
- Lampiran 7 Transkrip wawancara dengan pihak ritel