



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>INTISARI</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan .....	1
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan .....	6
1.3 Rumusan Masalah .....	7
1.4 Pertanyaan Penelitian .....	8
1.5 Tujuan Penelitian .....	8
1.6 Manfaat Penelitian .....	8
1.7 Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kegiatan Memasak dan Industri Kuliner .....	10
2.2 Dapur Bersama .....	15
2.3 Model Bisnis .....	18
2.4 Kanvas Model Bisnis .....	19
2.5 Peta Empati .....	21
2.6 Analisis Kelayakan Ekonomi .....	23
2.7 Analisis Kelayakan Non-Ekonomi .....	24
2.8 Analisis Skenario .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis Penelitian .....	26
3.2 Unit Analisis .....	26
3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....	26
3.4 Metode Analisis Data .....	29
<b>BAB IV STRATEGI DAN RENCANA</b>	
4.1 Hasil Wawancara dan Observasi .....	33
4.1.1 Model Bisnis IONs Culinary College .....	34
4.1.2 Peta Empati Penggemar Memasak .....	41
4.1.3 Peta Empati <i>Chef</i> Pengajar .....	46
4.1.4 Peta Empati Pemasok Bahan Makanan .....	49
4.2 Perancangan Model Bisnis.....	52



4.2.1 Segmen Pelanggan.....	53
4.2.2 Proposisi Nilai .....	54
4.2.3 Saluran Perantara .....	55
4.2.4 Hubungan Pelanggan .....	56
4.2.5 Arus Pendapatan .....	57
4.2.6 Sumber Daya Utama .....	59
4.2.7 Aktivitas Utama .....	61
4.2.8 Kemitraan Utama .....	61
4.2.9 Struktur Biaya .....	63
4.3 Hasil Survei .....	65
4.4 Analisis Kelayakan .....	69
4.4.1 Kelayakan Non-Ekonomi .....	69
4.4.2 Kelayakan Ekonomi .....	70
4.4.3 Analisis Skenario .....	72
<b>BAB V RENCANA AKSI</b>	
5.1 Tahap Persiapan .....	75
5.2 Tahap Pelaksanaan .....	76
5.3 Tahap Evaluasi .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	80
<b>LAMPIRAN</b> .....	85