



INTISARI

Pertumbuhan penduduk kelas menengah Indonesia akan mendorong konsumsi khususnya di sektor *leisure* atau rekreasi. Memasak semula merupakan pekerjaan rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan pokok namun kini telah menjadi kegiatan hiburan yang diminati banyak orang. Dapur dan perangkatnya adalah kebutuhan terpenting dalam kegiatan memasak yang menjadi pusat pengalaman kuliner bagi penggemar kegiatan memasak. Penelitian ini bertujuan untuk merancang model bisnis persewaan dapur bersama yang akan dinamakan Kuliner Lab dengan menggunakan 9 blok bangunan kanvas model bisnis.

Penelitian menggunakan data yang didapat dari wawancara ke pengelola sekolah kuliner, penggemar kegiatan memasak, *chef* pengajar dan pemasok bahan makanan. Data wawancara dianalisis menggunakan peta empati yang selanjutnya digunakan untuk menyusun kanvas model bisnis. Segmen pelanggan yang dilayani dari Kuliner Lab adalah penggemar memasak pemula dan penggemar memasak komunitas. Kuliner Lab juga akan memfasilitasi mitra utama seperti komunitas chef dan pemasok bahan makanan untuk mengadakan kegiatan di Kuliner Lab. Dari rancangan model bisnis tersebut, survei *online* dilakukan untuk melihat tanggapan calon pelanggan terhadap penawaran Kuliner Lab.

Hasil analisis kelayakan ekonomi menunjukkan hasil yang positif dengan estimasi NPV sebesar Rp618.544.661,00, IRR sebesar 23,57%, dan *payback period* 3,35 tahun. Analisis skenario juga dilakukan dengan memperhitungkan variabel pendapatan dan biaya yang menghasilkan perkiraan NPV sebesar Rp471.144.425,00. Berdasarkan hasil analisis ini maka dapat disimpulkan bahwa potensi bisnis ini layak untuk dijalankan.

Kata kunci: model bisnis, peta empati, dapur bersama, memasak



ABSTRACT

The growth of Indonesia's middle class population will increase domestic demand and consumption with leisure sector as one of the growth areas. Cooking has transformed from domestic task to fulfill primary needs into leisure activities drawing interest from many enthusiasts. The kitchen and its equipment are one of the most important needs in cooking activities and they are central to the culinary experience especially for cooking enthusiasts. This study aims to design a business model of shared kitchen rental named Kuliner Lab formulated into 9 building blocks of business model canvas.

The study used interview to obtain data from culinary school manager, cooking enthusiasts, cooking class instructors and food supplier. The data later was analyzed using empathy map which become the insight to design business model canvas. Based on the analysis, Kuliner Lab will serve 2 customer segments which are beginner cooking enthusiasts and cooking enthusiast community. Kuliner Lab will also facilitate key partners such as chef community and food suppliers to hold event and activities at Kuliner Lab. An online survey was conducted based on the business model design to find out how prospective customers respond to a proposed value proposition.

Economic feasibility analysis using capital budgeting method showed positive result with estimated NPV of Rp618.544.661,00, IRR of 23,57% and payback period of 3,35 years. Scenario analysis is also performed to simulate revenue and cost variabel change which resulted in expected NPV of Rp471.144.425,00. Based on all these results, the study concludes that the business is feasible to be executed.

Keywords: business model, empathy map, shared kitchen, cooking