



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I LATAR BELAKANG .....</b>	<b>1</b>
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan .....	1
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan .....	4
1.2.1 Status Kepemilikan .....	5
1.2.2 Rencana Pendirian Perusahaan .....	5
1.2.3 Lokasi Perusahaan.....	5
1.3 Rumusan Masalah .....	6
1.4 Tujuan Studi .....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KERANGKA TEORI .....</b>	<b>8</b>
2.1 Landasan Teori .....	8
2.1.1 Restoran .....	8
2.1.2 Klasifikasi Restoran .....	8
2.1.3 Aplikasi Bergerak .....	11
2.2 Model Teoritikal.....	11



2.2.1 Analisis 5 Kekuatan Bersaing .....	11
2.2.2 Model Bisnis 9 Blok-Blok Bangunan .....	17
2.2.3 Pola Model Bisnis .....	21
<b>BAB III METODE STUDI.....</b>	<b>23</b>
3.1 Tingkatan Analisis.....	23
3.2 Sumber Data .....	23
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	24
3.4 Metode Analisis Data .....	26
3.4.1 Analisis Pasar Tersedia .....	26
3.4.2 Analisis Peta Empati .....	27
3.4.3 Analisis Kelayakan Investasi .....	28
<b>BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....</b>	<b>31</b>
4.1 Analisis Situasi .....	31
4.1.1 Analisis 5 Kekuatan Bersaing Industri.....	31
4.1.2 Analisis Peta Empati .....	37
4.2 Model Bisnis .....	45
4.3 Rencana Keuangan .....	61
4.3.1 Investasi Awal.....	62
4.3.2 Sumber Pendanaan Usaha.....	68
4.3.3 Perkiraan Pendapatan.....	68
4.3.4 Perkiraan Biaya Operasional.....	71
4.3.5 Pajak dan Depresiasi .....	72
4.3.6 Tingkat Diskonto.....	73
4.3.7 Laporan Keuangan .....	74
4.3.8 Analisis Kelayakan Bisnis .....	76
4.3.9 Analisis Sensitivitas .....	77
4.3.10 Risiko Bisnis .....	85
4.3.11 Rencana Kontingensi .....	87
4.3.12 <i>Sustainability</i> .....	89
<b>BAB V RENCANA AKSI.....</b>	<b>90</b>
5.1 Perencanaan Kegiatan dan Waktu Persiapan .....	90



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**MODEL BISNIS APLIKASI BERGERAK RESTORAN FINE DINING "MnO2 (MANGANOO)"**  
FITRA KARINASTITI, Dr. Sahid Susilo Nugroho, MSc.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5.2 Penanggung Jawab .....	93
5.3 Ukuran Kinerja .....	93
<b>REFERENSI.....</b>	<b>95</b>