



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan	1
1.1.1 Kondisi Industri Kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta	1
1.1.2 Pasar dan Pelanggan Industri Kuliner DIY	4
1.1.3 Iklim Kompetisi dan Kolaborasi Kuliner di DIY.....	6
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan.....	10
1.3 Rumusan Masalah	12
1.4 Pertanyaan Penelitian	13
1.5 Tujuan Penelitian	13
1.6 Manfaat Penelitian	13
1.7 Sistematika Penelitian	13
BAB II LANDASAN TEORI	15
2.1 Landasan Teori.....	15
2.1.1 Kuliner di Indonesia.....	15
2.1.2 Ruang Lingkup Industri Kuliner	17
2.1.3 Model Bisnis di Industri Kuliner.....	22
2.1.2 Rencana Bisnis	23
2.1.3 Model Bisnis	24
2.1.4 Segmen Pelanggan	25
2.1.5 Proposisi Nilai.....	26
2.1.6 Saluran	27
2.1.7 Hubungan Pelanggan	28
2.1.8 Aliran Pendapatan	29
2.1.9 Sumber Daya Kunci	30



2.1.10 Aktifitas Kunci	30
2.1.11 Kemitraan Kunci	30
2.1.12 Struktur Biaya	31
2.2 Kerangka Penelitian	32
BAB III METODA PENELITIAN.....	33
3.1 Desain Penelitian.....	33
3.2 Metoda Pengumpulan Data.....	33
3.3 Instrumen Penelitian.....	33
3.4 Metoda Analisis Data.....	34
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....	35
4.1 Deskripsi Data.....	35
4.1.1 Observasi.....	35
4.1.2 Wawancara	41
4.1.2 Survei Pelanggan.....	44
4.2 Pembahasan.....	51
4.2.1 Misi, Visi, dan Tujuan.....	52
4.2.2 Segmen Pelanggan	54
4.2.3 Proposisi Nilai.....	56
4.2.4 Kanal atau Saluran	60
4.2.5 Hubungan Pelanggan	61
4.2.6 Mitra Kunci	62
4.2.7 Sumber Daya Kunci	64
4.2.8 Aktivitas Kunci	65
4.2.9 Arus Penerimaan	66
4.2.10 Struktur Biaya	67
4.2.11 Analisis Kelayakan.....	68
BAB V RENCANA AKSI.....	74
5.1 Matrik Kegiatan	74
5.2 Ukuran Kinerja.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	80