

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan.....	12
1.3 Rumusan Masalah .....	17
1.4 Tujuan Penelitian .....	18
1.5 Manfaat Penelitian .....	18
1.6 Sistematika Penelitian .....	19
BAB II.....	20

LANDASAN TEORI .....	20
2.1 Model Bisnis.....	20
2.1.1 Definisi Model Bisnis.....	20
2.1.2 Komponen Model Bisnis.....	21
2.2 Pariwisata .....	30
2.3 Edukasi .....	32
2.4 Wisata Edukasi .....	33
2.5 Pemberdayaan ( <i>Empowerment</i> ) .....	33
BAB III.....	36
METODA PENELITIAN.....	36
3.1 Desain Penelitian .....	36
3.2 Unit Analisis.....	36
3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....	38
3.4 Metoda Analisis Data .....	39
3.4.1 Kanvas Model Bisnis.....	39
3.4.2 Peta Empati.....	40
3.4.3 Analisis Kelayakan Usaha.....	43
BAB IV.....	46
STRATEGI DAN RENCANA.....	46
4.1 Model Bisnis Sabila Farm .....	47

4.1.1 Segmen Pelanggan.....	47
4.1.2 Proposisi Nilai.....	48
4.1.3 Saluran.....	49
4.1.4 Hubungan Pelanggan.....	49
4.1.5 Arus Pendapatan.....	50
4.1.6 Aktivitas Kunci.....	50
4.1.7 Sumber Daya Utama.....	51
4.1.8 Kemitraan Utama.....	51
4.1.9 Struktur Biaya.....	52
4.2 Model Bisnis Nopia Pak Narwan .....	52
4.2.1 Segmen Pelanggan.....	53
4.2.2 Proposisi Nilai.....	53
4.2.3 Saluran.....	54
4.2.4 Hubungan Pelanggan.....	55
4.2.5 Arus Pendapatan.....	55
4.2.6 Aktivitas Kunci.....	56
4.2.7 Sumber Daya Utama.....	57
4.2.8 Kemitraan Utama.....	57
4.2.9 Struktur Biaya.....	58
4.3 Analisis Peta Empati.....	58

4.3.1 Analisis Hasil Kuisisioner Responden Domisili Purwokerto.....	59
4.3.2 Analisis Hasil Kuisisioner Responden Domisili Luar Purwokerto.....	69
4.3.3 Analisis Hasil Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah...	80
4.4 Perancangan Model Bisnis Omah Dage .....	89
4.4.1 Segmen Pelanggan.....	90
4.4.2 Proposisi Nilai.....	91
4.4.3 Saluran.....	93
4.4.4 Hubungan Pelanggan.....	94
4.4.5 Arus Pendapatan.....	95
4.4.6 Aktivitas Kunci.....	99
4.4.7 Sumber Daya Utama.....	100
4.4.8 Kemitraan Utama.....	103
4.4.9 Struktur Biaya.....	104
4.5 Rencana Keuangan .....	107
BAB V .....	114
RENCANA AKSI .....	114
5.1 Kegiatan Pra-Operasional dan Operasional.....	114
5.1.1 Membuat Model Bisnis Omah Dage.....	115
5.1.2 Menyusun Program Wisata Edukasi, Kuliner, dan Oleh-Oleh.....	115
5.1.3 Perizinan.....	115

5.1.4 Kegiatan Pembangunan dan Persiapan Tempat Usaha Omah Dage	116
5.1.5 Pelatihan Pengrajin Dage di Desa Ciberung.....	116
5.1.6 Pencarian dan Pelatihan Sumber Daya Manusia.....	116
5.1.7 Pemasaran.....	117
5.1.8 Kegiatan Operasional Omah Dage.....	117
5.1.9 Kegiatan Evaluasi.....	118
5.2 Pengukuran Kinerja .....	118
DAFTAR PUSTAKA.....	119

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Satuan Pendidikan di Kabupaten Banyumas Tahun 2017.....	4
Tabel 1.2 Tempat Wisata Edukasi Kuliner di Banyumas.....	10
Tabel 1.3 Jumlah Pengunjung Baturraden Tahun 2013-2017.....	11
Tabel 2.1 Definisi Model Bisnis.....	20
Tabel 3.1 Sumber dan Metoda Pengumpulan Data.....	39
Tabel 4.1 Data Calon Pelanggan Omah Dage Domisili Kota Purwokerto atau Sekitarnya.....	59
Tabel 4.2 Apa yang Pelanggan Lihat?.....	60
Tabel 4.3 Apa yang Pelanggan Dengar?.....	62
Tabel 4.4 Apa yang Pelanggan Pikirkan dan Rasakan?.....	63
Tabel 4.5 Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan?.....	67
Tabel 4.6 Apa yang Tidak Disukai Oleh Pelanggan?.....	67
Tabel 4.7 Apa Keuntungan Pelanggan?.....	69
Tabel 4.8 Data Calon Pelanggan Omah Dage Domisili Luar Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	69
Tabel 4.9 Apa yang Pelanggan Lihat?.....	71
Tabel 4.10 Apa yang Pelanggan Dengar?.....	72
Tabel 4.11 Apa yang Pelanggan Pikirkan dan Rasakan?.....	74
Tabel 4.12 Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan?.....	77
Tabel 4.13 Apa yang Tidak Disukai oleh Pelanggan?.....	79
Tabel 4.14 Apa Keuntungan Pelanggan?.....	80

Tabel 4.15 Data Responden Kepala Sekolah dan Guru di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	81
Tabel 4.16 Apa yang Pelanggan Lihat?.....	82
Tabel 4.17 Apa yang Pelanggan Dengar? .....	83
Tabel 4.18 Apa yang Pelanggan Pikirkan dan Rasakan?.....	85
Tabel 4.19 Apa yang Pelanggan Katakan dan Lakukan?.....	87
Tabel 4.20 Apa yang Tidak Disukai Oleh Pelanggan?.....	88
Tabel 4.21 Apa Keuntungan Pelanggan?.....	89
Tabel 4.22 Jenis Paket Program Kegiatan Wisata Edukasi Omah Dage.....	95
Tabel 4.23 Proyeksi Pendapatan Unit Bisnis Wisata Edukasi.....	97
Tabel 4.24 Proyeksi Pendapatan Unit Bisnis Wisata Kuliner.....	98
Tabel 4.25 Proyeksi Pendapatan Unit Bisnis Oleh-Oleh.....	99
Tabel 4.26 Investasi Awal.....	105
Tabel 4.27 Biaya Tetap.....	106
Tabel 4.28 Biaya Variabel Tahun Ke-1.....	106
Tabel 4.29 Proyeksi Arus Kas Skenario Pesimis Omah Dage.....	108
Tabel 4.30 Proyeksi Arus Kas Skenario Normal Omah Dage.....	109
Tabel 4.31 Proyeksi Arus Kas Skenario Optimis Omah Dage.....	110
Tabel 4.32 Analisis Kelayakan Skenario Pesimis.....	111
Tabel 4.33 Analisis Kelayakan Skenario Normal.....	112
Tabel 4.34 Analisis Kelayakan Skenario Optimis.....	113
Tabel 5.1 Rencana Aksi dan Waktu Kegiatan Omah Dage.....	114

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Dage Mentah yang Telah Dipenuhi Ragi.....	6
Gambar 1.2 Dage Goreng .....	6
Gambar 1.3 Keripik Dage .....	7
Gambar 2.1 Sembilan Blok Bangunan.....	21
Gambar 3.1 Sembilan Blok Bangunan.....	40
Gambar 3.2 Peta Empati.....	41
Gambar 3.3 Rumus Net Present Value (NPV).....	43
Gambar 3.4 Rumus Internal Rate of Return (IRR).....	44
Gambar 3.5 Rumus Payback Period (PP).....	45
Gambar 4.1 Kanvas Model Bisnis Sabila Farm.....	47
Gambar 4.2 Kanvas Model Bisnis Nopia Pak Narwan.....	53
Gambar 4.3 Kanvas Model Bisnis Omah Dage.....	90
Gambar 4.4 Burger Dage.....	92
Gambar 4.5 Jumlah Pengunjung Obyek Wisata Baturraden Tahun 2017.....	98
Gambar 4.6 Denah Bangunan Omah Dage.....	101
Gambar 4.7 Bangunan Pendopo untuk Wisata Edukasi.....	101
Gambar 4.8 Bangunan Gazebo untuk Wisata Kuliner.....	102
Gambar 4.9 Denah Ruangan Penjualan Oleh-Oleh.....	103



## LAMPIRAN

Lampiran I	Kuisisioner Responden Dalam Kota Purwokerto.....	122
Lampiran II	Kuisisioner Responden Luar Kota Purwokerto.....	127
Lampiran III	Daftar Pertanyaan Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	133
Lampiran IV	Transkrip Wawancara Nopia Pak Narwan.....	134
Lampiran V	Transkrip Wawancara Sabila Farm.....	137
Lampiran VI	Diagram Wawasan Pelanggan Domisili Dalam Kota.....	141
Lampiran VII	Diagram Wawasan Pelanggan Domisili Luar Kota.....	147
Lampiran VIII	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	154
Lampiran IX	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	156
Lampiran X	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	159
Lampiran XI	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	161
Lampiran XII	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	163
Lampiran XIII	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	165

Lampiran XIV	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	168
Lampiran XV	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	170
Lampiran XVI	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	172
Lampiran XVII	Transkrip Wawancara Responden Guru dan Kepala Sekolah di Kota Purwokerto dan Sekitarnya.....	175