



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>ABSTRAK</b> .....	xi
<b>ABSTRACT</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan .....	1
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan .....	8
1.3 Rumusan Masalah .....	10
1.4 Tujuan Penelitian .....	13
1.5 Manfaat Penelitian .....	14
1.6 Sistematika Penulisan .....	14
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Landasan Teori .....	15
2.1.1 Makanan .....	15
2.1.2 Sambal .....	17



2.2 Definisi Model Bisnis .....	19
2.3 Tujuan Model Bisnis .....	20
2.4 Komponen Model Bisnis .....	21
2.5 Peta Empati .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Desain Penelitian .....	34
3.2 Metode Pengumpulan Data .....	35
3.3 Instrumen Penelitian .....	36
<b>BAB IV STRATEGI DAN RENCANA</b>	
4.1 Deskripsi Hasil Wawancara Kebudayaan Bekasi .....	43
4.2 Analisa Peta Empati .....	53
4.2.1 Apa yang Konsumen Lihat ? .....	55
4.2.2 Apa yang Konsumen Dengar ? .....	56
4.2.3 Apa yang Konsumen Pikirkan dan Rasakan ? .....	57
4.2.4 Apa yang Konsumen Katakan dan Lakukan ? .....	59
4.2.5 Apa Kekhawatiran Konsumen ? .....	60
4.2.6 Apa Nilai yang didapatkan Konsumen ? .....	62
4.3 Proses Perancangan Model Bisnis Sambal Bu Jen .....	63
4.3.1 Segmen Konsumen .....	63
4.3.2 Proposisi Nilai .....	64
4.3.3 Saluran .....	65
4.3.4 Hubungan dengan Pelanggan .....	66
4.3.5 Aliran Pendapatan .....	66



4.3.6 Sumber Daya Kunci .....	68
4.3.7 Kegiatan Kunci .....	69
4.3.8 Mitra Kunci .....	70
4.3.9 Struktur Biaya .....	71
<b>BAB V RENCANA AKSI</b>	
5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan .....	74
5.1.1 Tahap Persiapan .....	74
5.1.2 Tahap Eksekusi .....	75
5.1.3 Tahap Evaluasi .....	76
5.2 Penanggung Jawab .....	77
5.3 Ukuran Kinerja .....	77
5.3.1 Kelayakan Finansial .....	77
5.3.2 Kelayakan Non Finansial .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	84
<b>LAMPIRAN</b> .....	88



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sambal Rumahan di Tokopedia .....	7
Tabel 2.1 Fungsi Utama Makanan .....	15
Tabel 2.2 Klasifikasi Pangan .....	16
Tabel 2.3 Komponen Peta Empati .....	32
Tabel 3.1 Kuesioner Bagi Masyarakat .....	40
Tabel 4.1 Data Pribadi Calon Konsumen .....	54
Tabel 4.2 Faktor yang Dilihat Konsumen .....	55
Tabel 4.3 Faktor yang Didengar Konsumen .....	56
Tabel 4.4 Faktor yang Dipikirkan dan Dirasakan Konsumen .....	57
Tabel 4.5 Faktor yang Dikatakan dan Dilakukan Konsumen .....	60
Tabel 4.6 Faktor yang Menjadi Kekhawatiran Konsumen .....	61
Tabel 4.7 Nilai yang Diinginkan Konsumen .....	62
Tabel 4.8 Rincian Investasi Awal Sambal Bu Jen .....	71
Tabel 4.9 Biaya Operasional Tetap Sambal Bu Jen .....	72
Tabel 4.10 Biaya Variabel Sambal Bu Jen .....	72
Tabel 5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan Sambal Bu Jen .....	76



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif 2016 Menurut Subsektor.....	2
Gambar 1.2 CAGR Pengguna Internet Menurut Negara 2015-2020 .....	4
Gambar 1.3 10 E-commerce dengan Jumlah Pengunjung Terbanyak .....	6
Gambar 1.4 Menu Pedas di McDonald's Indonesia .....	11
Gambar 2.1 Sembilan Blok Bisnis Model Kanvas .....	19
Gambar 2.2 Peta Empati .....	31
Gambar 3.1 Teknik Sampling <i>Snowball</i> .....	40
Gambar 4.1 Maskot Kota Bekasi .....	52
Gambar 4.2 Model Bisnis Sambal Bu Jen.....	73
Gambar 5.1 Proyeksi Produksi Sambal Bu Jen .....	79
Gambar 5.2 Proyeksi Penjualan Sambal Bu Jen .....	80
Gambar 5.3 Aliran Kas Kondisi Terburuk Sambal Bu Jen .....	81
Gambar 5.4 Aliran Kas Kondisi Seharusnya Sambal Bu Jen .....	81
Gambar 5.5 Aliran Kas Kondisi Terbaik Sambal Bu Jen .....	82



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Pertanyaan Kuesioner Penelitian .....	88
LAMPIRAN 2 Proyeksi Arus Kas Sambal Bu Jen "Kondisi Terburuk" .....	93
LAMPIRAN 3 Proyeksi Arus Kas Sambal Bu Jen "Kondisi Seharusnya" ....	94
LAMPIRAN 4 Proyeksi Arus Kas Sambal Bu Jen "Kondisi Terbaik" .....	95