

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Lingkungan Eksternal.....	1
1.2 Lingkungan Internal.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.6 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Model Bisnis.....	9
2.2 Definisi dan Tujuan Model Bisnis.....	9
2.1.2 Komponen Model Bisnis.....	11
2.1.2.1 Segmen Pelanggan.....	14
2.1.2.2 Proposisi Nilai.....	16
2.1.2.3 Saluran Distribusi.....	19
2.1.2.4 Hubungan Pelanggan.....	20
2.1.2.5 Aliran Pendapatan.....	22
2.1.2.6 Sumber Daya Utama.....	23
2.1.2.7 Aktivitas Kunci.....	24

2.1.2.8	Kemitraan Utama.....	25
2.1.2.9	Struktur Biaya.....	25
2.2	Pemberdayaan Masyarakat.....	26
2.2.1	Pengertian Pemberdayaan Masyarakat.....	26
2.2.2	Jenis Pemberdayaan Masyarakat.....	27
2.2.3	Tujuan Pemberdayaan Masyarakat.....	29
2.2.4	Prinsip Pemberdayaan Masyarakat.....	30
2.2.5	Model Bisnis pada Perusahaan Berbasis Pemberdayaan Masyarakat.....	31
2.2.6	Indikator Keberhasilan Pemberdayaan Masyarakat.....	33
2.3	Keripik.....	34
2.3.1	Keripik Belut.....	35

BAB III METODA PENELITIAN

3.1	Desain Penelitian dan Unit Analisis.....	37
3.2	Sumber dan Metoda Pengumpulan Data.....	38
3.3	Metoda Analisis Data.....	42

BAB IV STRATEGI DAN RENCANA

4.1	Model Bisnis Keripik Belut Godean.....	44
4.1.1	Segmen Pelanggan Keripik Belut Godean.....	47
4.1.2	Proposisi Nilai.....	47
4.1.3	Saluran Perantara.....	48
4.1.4	Hubungan Pelanggan.....	49
4.1.5	Arus Pendapatan.....	50
4.1.6	Sumber Daya Utama.....	50
4.1.7	Aktivitas Kunci.....	51
4.1.8	Kunci Kemitraan.....	52
4.1.9	Struktur Biaya.....	53
4.2	Analisis Peta Empati.....	54
4.2.1	Apa yang Dilihat Oleh Pelanggan?.....	62

4.2.2	Apa yang Didengar Oleh Pelanggan?.....	64
4.2.3	Apa yang Dipikirkan dan Dirasakan Pelanggan?.....	66
4.2.4	Apa yang Dikatakan dan Dilakukan Pelanggan?.....	70
4.2.5	Rasa Sakit yang Dirasakan Pelanggan.....	73
4.2.6	Perolehan.....	74
4.3	Perancangan Model Bisnis Mbak Ayu.....	77
4.3.1	Segmen Pelanggan.....	78
4.3.2	Proposisi Nilai.....	79
4.3.3	Saluran Perantara.....	80
4.3.4	Hubungan Pelanggan.....	81
4.3.5	Arus Pendapatan.....	82
4.3.6	Sumber Daya Utama.....	84
4.3.7	Aktivitas Kunci.....	85
4.3.8	Kemitraan Utama.....	86
4.3.9	Struktur Biaya.....	87
4.4	Analisis Kelayakan Bisnis.....	90
4.4.1	Analisis Kelayakan Ekonomi.....	91
4.4.2	Analisis Kelayakan Non Ekonomi.....	92

BAB V RENCANA AKSI

5.1	Matriks Kegiatan.....	93
5.1.1	Tahap Persiapan.....	93
5.1.2	Tahap Pelaksanaan.....	95
5.1.3	Tahap Evaluasi.....	96
5.2	Penanggung Jawab.....	96
5.3	Ukuran Kinerja.....	97
5.4	Mitigasi Risiko.....	97

DAFTAR PUSTAKA.....	98
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	102
----------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Yogyakarta 2012-2016.....	2
Tabel 1.2	Daftar Oleh-Oleh Khas Yogyakarta.....	3
Tabel 2.1	Definisi Model Bisnis.....	9
Tabel 2.2.	Tujuan Model Bisnis.....	10
Tabel 2.3	Komponen Model Bisnis.....	12
Tabel 2.4	Tujuan Hubungan Pelanggan.....	21
Tabel 2.5	Sumber Aliran Pendapatan.....	22
Tabel 2.6	Sumber Daya Utama Perusahaan.....	23
Tabel 2.7	Jenis Pemberdayaan Masyarakat.....	28
Tabel 2.8	Tujuan Pemberdayaan Masyarakat.....	29
Tabel 2.9	Prinsip Pemberdayaan Masyarakat.....	30
Tabel 2.10	Model Bisnis Perusahaan Sosial.....	32
Tabel 2.11	Berbagai Jenis Makanan Ringan.....	35
Tabel 3.1	Daftar Pertanyaan Wawancara untuk Pelaku Bisnis.....	38
Tabel 3.2	Daftar Pertanyaan Penyaring.....	39
Tabel 3.3	Daftar Pertanyaan Calon Pelanggan Potensial Mbak Ayu.....	40
Tabel 3.4	Metode Pengumpulan Data.....	41
Tabel 4.1	Jumlah Perajin Keripik Belut.....	45
Tabel 4.2	Persentase Usia Responden.....	55
Tabel 4.3	Persentase Pekerjaan Responden.....	56
Tabel 4.4	Persentase Pendidikan Terakhir.....	56
Tabel 4.5	Persentase Pendapatan Responden.....	57
Tabel 4.6	Persentase Pengeluaran Responden.....	58
Tabel 4.7	Data Perilaku Responden Terhadap Makanan Tradisional.....	61
Tabel 4.8	Tanggapan Mengenai Apa yang Dilihat Pelanggan.....	64
Tabel 4.9	Tanggapan Mengenai Apa yang Didengar Pelanggan.....	66
Tabel 4.10	Tanggapan Mengenai Apa yang Dipikirkan dan Dirasakan	70

	Pelanggan.....	
Tabel 4.11	Tanggapan Mengenai Apa yang Dilakukan dan Dikatakan Pelanggan.....	72
	Pelanggan.....	
Tabel 4.12	Tanggapan Mengenai Rasa Sakit yang Dirasakan Pelanggan.....	74
Tabel 4.13	Tanggapan Mengenai Perolehan Pelanggan.....	75
Tabel 4.14	Total Pendapatan Per Tahun Mbak Ayu.....	83
Tabel 4.15	Biaya Investasi Mbak Ayu.....	87
Tabel 4.16	Biaya Operasional Mbak Ayu.....	89
Tabel 4.17	Arus Kas Mbak Ayu.....	91
Tabel 4.18	Hasil Kelayakan Ekonomi Mbak Ayu.....	91
Tabel 5.1	Tahapan Waktu Pelaksanaan Kegiatan Bisnis Mbak Ayu.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kanvas Model Bisnis.....	13
Gambar 4.1	Kanvas Model Bisnis Keripik Belut Godean.....	46
Gambar 4.2	Peta Empati Mbak Ayu.....	77
Gambar 4.3	Kanvas Model Bisnis Mbak Ayu.....	90

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Draft Pertanyaan Kuesioner Pelanggan Potensial Mbak Ayu
- Lampiran 2. Transkrip Wawancara Perajin