

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Lingkungan Eksternal Perusahaan	1
1.2 Lingkungan Internal Perusahaan	6
1.3 Rumusan Masalah	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
1.6 Sistematika Penulisan.....	9
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Definisi Model Bisnis.....	10
2.2 Definisi Kanvas Model Bisnis.....	12
2.2.1 Segmentasi Konsumen	14
2.2.2 Proposisi Nilai	15
2.2.3 Saluran.....	17
2.2.4 Hubungan Pelanggan.....	18
2.2.5 Arus Pendapatan.....	20
2.2.6 Sumber Daya Utama	21
2.2.7 Kegiatan Kunci.....	23
2.2.8 Kemitraan Utama	25
2.2.9 Struktur Biaya.....	26
2.3 Definisi Pempek	27
2.4 Definisi Truk Makanan (<i>foodtruck</i>)	29
BAB III.....	32
METODE PENELITIAN	32

3.1	Desain Penelitian.....	32
3.2	Unit Analisis.....	32
3.3	Sumber dan Metode Pengumpulan Data.....	33
3.4	Kualitas Penelitian.....	36
3.5	Instrumen Penelitian.....	37
3.6	Metode Analisis Data.....	38
3.6.1	Analisis Data Kualitatif.....	38
3.6.2	Analisis Data Kuantitatif.....	39
BAB IV		41
STRATEGI DAN RENCANA		41
4.1	Analisis Model Bisnis Pempek 288	41
4.1.1	Segmentasi Konsumen	42
4.1.2	Proposisi Nilai	43
4.1.3	Saluran.....	44
4.1.4	Hubungan Pelanggan.....	45
4.1.5	Arus Pendapatan.....	46
4.1.6	Sumber Daya Utama	47
4.1.7	Kegiatan Kunci.....	48
4.1.8	Kemitraan Utama	49
4.1.9	Struktur Biaya.....	50
4.2	Analisis Peta Empati Melalui Wawancara.....	51
4.2.1	Apa yang pelanggan lihat	51
4.2.2	Apa yang pelanggan dengar	52
4.2.3	Apa yang pelanggan pikir dan rasa	53
4.2.4	Apa yang pelanggan katakan dan lakukan	54
4.2.5	Apa yang ingin pelanggan dapatkan	55
4.2.6	Apa rasa sakit pelanggan.....	56
4.3	Analisis Peta Empati Kuesioner.....	57
4.3.1	Apa yang pelanggan lihat	61
4.3.2	Apa yang pelanggan dengar	62
4.3.3	Apa yang pelanggan pikir dan rasa	63
4.3.4	Apa yang pelanggan katakan dan lakukan	64
4.3.5	Apa yang ingin pelanggan dapatkan	65
4.3.6	Apa rasa sakit pelanggan.....	66
4.4	Perancangan Model Bisnis Pempek O'Le (OLAHAN LELE)	68
4.4.1	Segmentasi Konsumen	68
4.4.2	Proposisi Nilai	69
4.4.3	Saluran.....	71
4.4.4	Hubungan Pelanggan.....	72
4.4.5	Arus Pendapatan.....	73
4.4.6	Sumber Daya Utama	76
4.4.7	Kegiatan Kunci.....	77
4.4.8	Kemitraan Utama	78
4.4.9	Struktur Biaya.....	79

4.5 Analisis Kelayakan Ekonomi	81
4.6 Mitigasi Risiko	84
BAB V.....	86
RENCANA AKSI.....	86
5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan	86
5.2 Penanggung Jawab	89
5.3 Ukuran Kinerja	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Perikanan Budidaya di Beberapa Wilayah Lampung Tahun 2019	2
Tabel 1.2 Ukuran Ikan Lele yang Diminati berdasarkan Jenis Konsumsi	4
Tabel 1.3 Beberapa Bisnis Pempek di Wilayah Lampung	6
Tabel 2.1 Definisi Model Bisnis	11
Tabel 3.1 Informan Penelitian	34
Tabel 3.2 Profil Responden	35
Tabel 3.3 Sumber dan Metode Pengumpulan Data	36
Tabel 4.1 Produk Pempek 288	47
Tabel 4.2 Perilaku Konsumsi Responden	57
Tabel 4.3 Perilaku Pembelian Pempek Responden	59
Tabel 4.4 Tanggapan tentang Apa yang Dilihat Pelanggan	62
Tabel 4.5 Tanggapan tentang Apa yang Didengar Pelanggan	63
Tabel 4.6 Tanggapan tentang Apa yang Dirasa dan Dipikirkan Pelanggan	63
Tabel 4.7 Tanggapan tentang Apa yang Dilakukan dan Dikatakan Pelanggan	65
Tabel 4.8 Tanggapan tentang Apa yang Ingin Didapatkan Pelanggan	66
Tabel 4.9 Tanggapan tentang Rasa Sakit Pelanggan	67
Tabel 4.10 Harga Produk Pempek O'Le	74
Tabel 4.11 Pendapatan Pempek O'Le	75
Tabel 4.12 Biaya Operasional Per-Bulan Pempek O'Le	79
Tabel 4.13 Biaya Investasi Pempek O'Le	80
Tabel 4.14 Proyeksi Arus Kas Pempek O'Le (dalam Satuan Rupiah)	83
Tabel 4.15 Analisis Kelayakan Ekonomi	84
Tabel 5.1 Proyeksi Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan Bisnis Pempek O'Le	88
Tabel 5.2 Tugas dan Penanggung Jawab Pempek O'Le	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Contoh Konsep <i>Streetfood</i> ala Korea	7
Gambar 1.2 Bentuk <i>foodtruck</i>	7
Gambar 2.1 Kanvas Model Bisnis	13
Gambar 2.2 Jenis-Jenis Pempek Palembang.....	27
Gambar 2.3 Truk Makanan	29
Gambar 4.1 Kanvas Model Bisnis Pempek 288	42
Gambar 4.2 Hasil Peta Empati.....	68
Gambar 4.3 Kanvas Model Bisnis Pempek O'Le	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jenis-Jenis Pempek Palembang	96
Lampiran 2. Kuesioner.....	98
Lampiran 3. Transkrip Wawancara Pemilik Pempek 288	103
Lampiran 4. Hasil Wawancara dengan Konsumen Pempek 288	108
Lampiran 5. Rencana Desain Foodtruck O'Le	112