

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
BAB I.....	1
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1    Lingkungan Eksternal Perusahaan.....	1
1.2    Lingkungan Internal Perusahaan .....	3
1.3    Rumusan Masalah.....	4
1.4    Tujuan Penelitian .....	4
1.5    Manfaat Penelitian .....	5
1.6    Sistematika Penulisan .....	5
BAB II.....	7
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1    Restoran .....	7

2.1.1 Definisi Restoran.....	7
2.1.2 Jenis Restoran .....	7
2.2 Makanan .....	9
2.2.1 Jenis Makanan Berdasarkan Kesehatan .....	9
2.2.2 Jenis Makanan Berdasarkan Waktu Penyajian .....	10
2.3 Model Bisnis.....	11
2.3.1 Definisi Model Bisnis .....	11
2.3.2 Inovasi Model Bisnis .....	13
2.3.3 Teknik Desain Model Bisnis.....	14
2.3.4 Komponen Model Bisnis .....	17
BAB III .....	24
<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
3.1 Level Analisis .....	24
3.2 Sumber dan Metode Pengumpulan Data .....	24
3.3 Teknik Analisis Data .....	26
BAB IV .....	28
<b>STRATEGI DAN RENCANA .....</b>	<b>28</b>
4.1 Model Bisnis LFC Diet Café .....	28
4.2 Analisis Peta Empati.....	32
4.3 Perancangan Model Bisnis Makanan Sehat Cepat Saji Manahipun ..	36

BAB V .....	48
<b>RENCANA AKSI.....</b>	<b>48</b>
5.1 Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan.....	48
5.2 Penanggung Jawab Kegiatan .....	52
5.3 Ukuran Kinerja .....	55
5.4 Mitigasi Risiko .....	62
DAFTAR PUSTAKA .....	66
LAMPIRAN 1 .....	69
LAMPIRAN 2.....	72
LAMPIRAN 3.....	73
LAMPIRAN 4.....	73