

DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Lembar Pernyataan Anti-Plagiarisme.....	iii
Kata pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	x
Daftar Gambar dan Diagram.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
Intisari.....	xiv
Abstract.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Lingkungan Eksternal Perusahaan.....	1
1.2. Lingkungan Internal Perusahaan.....	6
1.3. Rumusan Masalah.....	7
1.4. Tujuan Penelitian.....	8
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
1.6. Sistematika Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Definisi Model Bisnis.....	11
2.2. Komponen Model Bisnis.....	13
2.2.1. Segmen Pelanggan.....	13
2.2.2. Proposisi Nilai.....	17
2.2.3. Saluran Distribusi.....	20
2.2.4. Hubungan dengan Pelanggan.....	22
2.2.5. Arus Pendapatan.....	25
2.2.6. Sumber Daya Kunci.....	27
2.2.7. Aktivitas Kunci.....	29

2.2.8. Mitra Kunci.....	32
2.2.9. Struktur Biaya.....	34
2.3. Teknik Perancangan Model Bisnis.....	37
2.4. Definisi Restoran.....	42
2.5. Definisi Jamur.....	45
BAB III METODE PENELITIAN.....	49
3.1. Metode Penelitian.....	49
3.2. Unit Analisis.....	49
3.3. Sumber dan Metode Penelitian.....	50
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....	52
4.1. Model Bisnis Restoran Jemamuran.....	53
4.2. Analisa Peta Empati.....	65
4.2.1. Apa yang Pelanggan Lihat.....	68
4.2.2. Apa yang Pelanggan Dengar.....	69
4.2.3. Apa yang Pelanggan Pikir dan Rasa.....	71
4.2.4. Apa yang Pelanggan Ucap dan Lakukan.....	72
4.2.5. Apa Kekhawatiran Pelanggan.....	72
4.2.6. Apa yang Ingin Pelanggan Peroleh.....	74
4.3. Saran dan Pendapat Responden.....	75
4.4. Perancangan Model Bisnis Jardit's MushHouse.....	82
4.4.1. Segmen Pelanggan.....	82
4.4.2. Proposisi Nilai.....	82
4.4.3. Saluran Distribusi.....	86
4.4.4. Hubungan dengan Pelanggan.....	87
4.4.5. Arus Pendapatan.....	90
4.4.6. Sumber Daya Kunci.....	95
4.4.7. Aktivitas Kunci.....	99
4.4.8. Mitra Kunci.....	108
4.4.9. Struktur Biaya.....	110



BAB V RENCANA AKSI	117
5.1. Kegiatan dan Waktu.....	117
5.2. Penanggung Jawab.....	121
5.3. Ukuran Kerja.....	122
5.3.1. Kelayakan Non Ekonomi.....	122
5.3.2. Kelayakan Ekonomi.....	123
5.3.2.1. Skenario Optimis.....	125
5.3.2.2. Skenario Pesimis.....	131
5.4. Perencanaan <i>Exit Strategy</i>	135
DAFTAR PUSTAKA	141

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produksi Global Jamur Tahun 2006-2007.....	3
Tabel 1.2. Konsumsi Global Jamur Tahun 2007.....	3
Tabel 1.3. Perkembangan Jumlah Restoran dan Bar di Kota Bandung.....	5
Tabel 2.1. Jenis-jenis Restoran.....	44
Tabel 2.2. Manfaat Jamut.....	48
Tabel 3.1. Sumber dan Pengumpulan Data.....	51
Tabel 4.1. Daftar Harga Jual Menu Makanan Jejamuran.....	59
Tabel 4.2. Data Pribadi Calon Pelanggan Potensial.....	66
Tabel 4.3. Hasil Kuesioner Apa yang Pelanggan Lihat dari Jamur.....	69
Tabel 4.4. Hasil Kuesioner Apa yang Pelanggan Dengar tentang Jamur.....	70
Tabel 4.5. Hasil Kuesioner Apa yang Pelanggan Pikir Rasa tentang Jamur.....	71
Tabel 4.6. Hasil Kuesioner Apa yang Pelanggan Ucap Lakukan tentang Jamur.....	72
Tabel 4.7. Hasil Kuesioner Apa Kekhawatiran Pelanggan tentang Jamur.....	73
Tabel 4.8. Hasil Kuesioner Apa Keinginan Pelanggan Peroleh dari Jamur.....	75
Tabel 4.9. Hasil Kuesioner Pendapat Responden tentang Fasilitas Restoran.....	79
Tabel 4.10. Pendapat Responden Mengenai Pendirian Jardit's MushHouse.....	80
Tabel 4.11. Ketertarikan Responden untuk Datang ke Jardit's MushHouse.....	81
Tabel 4.12. Estimasi Perhitungan Harga Menu Jamur <i>Crispy</i>	91
Tabel 4.13. Menu Makanan dan Minuman Jardit's MushHouse.....	92
Tabel 4.14. Proyeksi Pendapatan Restoran Jardit's MushHouse.....	94
Tabel 4.15. Posisi dan Fungsi Pekerja di Restoran Jardit's MushHouse.....	97
Tabel 4.16. Contoh SOP Pembuatan Martabak Jamur Jardit's MushHouse.....	106
Tabel 4.17. Urutan dan Waktu SOP Pelayanan Restoran Jardit's MushHouse.....	107
Tabel 4.18. Estimasi Investasi Awal Restoran Jardit's MushHouse.....	112
Tabel 4.19. Estimasi Biaya Operasional Jardit's MushHouse Per Tahun.....	114
Tabel 4.20. Proyeksi Laporan Laba Rugi Jardit's MushHouse.....	115



Tabel 5.1. Proyeksi Kegiatan dan Waktu Realisasi Restoran Jardit's MushHouse..	120
Tabel 5.2. Penanggung Jawab Restoran Jardit's MushHouse.....	121
Tabel 5.3. Skema Skenario Optimis dan Skenario Pesimis.....	124
Tabel 5.4. Proyeksi Pendapatan di Tahun 2016 dengan Skenario Optimis.....	126
Tabel 5.5. Proyeksi Pendapatan Jardit's MushHouse dengan Skenario Optimis.....	130
Tabel 5.6. Proyeksi Laporan Laba Rugi Jardit's MushHouse Skenario Optimis.....	131
Tabel 5.7. Proyeksi Arus Kas Jardit's MushHouse Skenario Optimis.....	131
Tabel 5.8. Proyeksi Pendapatan di Tahun 2016 dengan Skenario Pesimis.....	133
Tabel 5.9. Proyeksi Pendapatan Jardit's MushHouse dengan Skenario Pesimis.....	134
Tabel 5.10. Proyeksi Laporan Laba Rugi Jardit's MushHouse Skenario Pesimis...	134
Tabel 5.11. Proyeksi Arus Kas Jardit's MushHouse Skenario Pesimis.....	135
Tabel 5.12. Pedoman Pemilihan <i>Exit Strategy</i>	137

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kanvas Model Bisnis.....	37
Gambar 2.2. Kerangka Kerja Peta Empati.....	41
Gambar 4.1. Kanvas Model Bisnis Restoran Jejamuran.....	64
Gambar 4.2. Hasil Peta Empati.....	75
Gambar 4.3. Layout Restoran Jardit’s MushHouse.....	100
Gambar 4.4. Kanvas Model Bisnis.....	116

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1. Struktur Organisasi Restoran Jardit’s MushHouse.....	96
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Tanah Restoran Jardit's MushHouse.....	145
Lampiran 2. Restoran Jardit's MushHouse Tampak Samping Kiri.....	146
Lampiran 3. Restoran Jardit's MushHouse Tampak Belakang.....	146
Lampiran 4. Model Kuesioner Responden.....	147