

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	1
1.2 Latar Belakang.....	4
1.3 Lingkup	7
1.4 Pengumpulan Data.....	8
1.4.1 Data Primer	8
1.4.2 Data Sekunder	8
1.5 Sistematika Laporan	8
BAB II STUDI LITERATUR KHUSUS	10
2.1 Strategi bisnis.....	10
2.2 Model Bisnis.....	12
2.2.1 BMC	15
2.2.2 Lean Canvas	18
2.3 SWOT	22
2.4 Marketing	24
2.4.1 Product.....	24
2.4.2 Price.....	25
2.4.3 Place.....	27
2.4.4 Promotion.....	27

2.5 Operasional.....	28
2.5.1 Teori Produksi	28
2.5.2 Supply Chain	29
2.5.3 Distribusi	30
2.6 Finance	31
2.6.1 Neraca	31
2.6.2 Arus Kas	32
2.6.3 Break Even Point	34
2.6 Teori Food and Beverage.....	36
2.7 Teori Kuliner	37
2.7.1 Kuliner di Bandung.....	39
2.7.2 Kue	41
2.7.3 Cookies	43
BAB III STUDI LITERATUR PILIHAN	51
3.1. Pendekatan dan Jenis Penelitian	51
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	51
3.3. Objek Penelitian	51
3.4. Sumber Data	52
3.5. Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.6. Teknik Analisis Data	52
3.7. Validitas Data.....	53
BAB IV PEMBAHASAN	54
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	54
4.2 Hasil Wawancara dan Observasi.....	54
4.2.1 Customer Segments	55
4.2.2 Value Propositions	55
4.2.3 Channels	55
4.2.4 Customer Relationships	55
4.2.5 Revenue Streams.....	55
4.2.6 Key Resources	55
4.2.7 Key Activities	56
4.2.8 Key Partnerships	56
4.2.9 Cost Structure	56

4.3 Analisis SWOT Berdasarkan BMC	56
4.4 Strategi Pemasaran	57
4.4.1 Strategi Pemasaran	57
4.4.2 Marketing Mix (4P)	60
4.5 Operasional	64
4.5.1 Supply Chain	64
4.5.2 Distribusi	66
4.6 Keuangan	67
4.6.1 Neraca	67
4.6.2 Arus Kas	68
4.6.3 Laporan Laba Rugi	75
4.6.4 Analisis Biaya dan Laba	75
4.6.5 ERP	76
4.6.6 BEP	76
4.7 Pembahasan Strategi Peningkatan Penjualan	77
BAB V KESIMPULAN	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80