

ABSTRAK TESIS

Nomor Mahasiswa : 2012070267
Nama Mahasiswa : M. Herviano Widyatama
Program /Angkatan : Eksekutif Muda/8
Judul Tesis : Strategi Pengembangan Bisnis Restoran Kopitiam
Tan Tahun 2015-2019

Pokok Permasalahan :

The improvement of food and beverages business competition in Indonesia, especially in DKI Jakarta will threaten the business continuity of Kopitiam Tan. While Kopitiam Tan wants to improve business strategy. The management crew of Kopitiam Tan thought that the managing of Kopitiam Tan which is just done with ad hoc way, would face any obstacles to keep the business of company going on. So, this research takes the Business Development Strategy of Kopitiam Tan as the theme for next 5 years to compete in food and beverage industry.

This research used the qualitative research method while data was taken with Focus Group Discussion (FGD) and also used secondary data. The strategy formulation used the Fred R David methodology and the mapping used Balanced Scorecard (BSC).

This research resulted 11 alternative strategy based on the external and internal analysis. From the 11 strategy, the management agreed to pick 6 strategies to be taken by the company. The execution of the 6 business strategies would be done based on priority of the management crew. The mapping strategy used balanced scorecard toward the 6 agreed business strategies. This mapping strategy resulted 18 strategic target, 18 KPI and target, and also 12 initiative strategies. The strategic framework is the initiative strategy that resulted by balanced scorecard, while the company decide to use 12 strategic framework.

ABSTRAK

Meningkatnya persaingan bisnis pada industri makanan dan minuman di Indonesia, khususnya di DKI Jakarta berpotensi mengancam keberlangsungan bisnis Kopitiam Tan. Kopitiam Tan pun berupaya mengembangkan strategi bisnisnya. Manajemen merasa pengelolaan Kopitiam Tan yang masih dilakukan secara *adhoc* akan menjadi kendala dalam menjaga keberlangsungan bisnis perusahaan kedepan. Untuk itu, maka penelitian ini mengangkat tema tentang Strategi Pengembangan Bisnis Restoran Kopitiam Tan 5 (lima) tahun kedepan agar dapat bersaing di industri makanan dan minuman.

Penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dimana pengambilan data diambil melalui proses *Focus Group Discussion* (FGD) serta menggunakan data sekunder. Kerangka perumusan strategi dilakukan dengan menggunakan metodologi Fred R David sedangkan pemetaan strategi dilakukan dengan metode *Balanced Scorecard* (BSC)

Penelitian ini menghasilkan 11 alternatif strategi berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal yang telah dilakukan. Dari 11 alternatif strategi, manajemen sepakat memilih 6 strategi sebagai strategi bisnis yang akan dilakukan perusahaan. Eksekusi kesembilan strategi bisnis tersebut dilakukan berdasarkan prioritas yang ditentukan oleh manajemen. Pemetaan strategi menggunakan *balanced scorecard* dilakukan terhadap 6 strategi bisnis yang disepakati. Pemetaan strategi ini menghasilkan 18 sasaran strategis, 18 KPI dan target serta 12 inisiatif strategis. Program kerja strategis yang akan dilakukan merupakan inisiatif strategis yang dihasilkan dari *balanced scorecard*, dimana perusahaan memutuskan menggunakan 12 program kerja strategis.