

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGGUNAKAN PERUSAHAAN.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.2. Deskripsi Bisnis.....	2
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK.....	5
2.1 Analisis Peluang.....	5
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	9
BAB III ASPEK PEMASARAN.....	11
3.1 Strategi Pemasaran.....	11

3.1.1 Segmentasi (Segmenting).....	13
3.1.2 Target (Targeting).....	14
3.1.3 Posisi (Positioning).....	17
3.2 Bauran Pemasaran.....	18
3.2.1 <i>Product</i> (Produk).....	19
3.2.2 <i>Price</i> (Harga).....	20
3.2.3 <i>Place</i>	21
3.2.4 <i>Promotion</i>	22
3.3 Perkiraan Penjualan.....	23
BAB IV ASPEK OPERASIONAL.....	24
4.1.Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi.....	24
4.2 Proses produksi/operasi.....	28
4.3 Layout dan Tata Letak.....	30
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN.....	32
5.1 Struktur Organisasi.....	32
5.1.1 Deskripsi Kerja & Spesifikasi kerja.....	33
5.2 Waktu Kerja dan Kompenasi.....	37
5.3 Standard Operating Procedure.....	39
BAB VI ASPEK KEUANGAN.....	55
6.1 Kebutuhan Dana.....	55

6.2 Sumber Dana.....	58
6.3 Proyeksi Neraca.....	58
6.4 Proyeksi Laba Rugi.....	59
6.5 Proyeksi Arus Kas.....	61
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	66
CURRICULUM VITAE.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Logo Usaha.....	2
GAMBAR 3.1 Donut Mini isi 8 + 1 saus + 2 topping	19
GAMBAR 3.2 Sattay Donut isi 8 (1 saus didalamnya) + 2 topping	20
GAMBAR 4.1 Mesin Penggoreng Donut Mini.....	28
GAMBAR 4.1 Lokasi dan Tata Letak (Layout) Tenant.....	30
GAMBAR 5.1 Bagan Organisasi.....	32
GAMBAR 5.2 SOP Proses pengolahan makanan.....	42
GAMBAR 5.3 SOP Proses pengolahan makanan.....	43
GAMBAR 5.4 Proses Promosi Media Sosial.....	43
GAMBAR 5.5 Proses Promosi Media Cetak.....	44
GAMBAR 5.6 Proses Pelayanan dan Pemberian Informasi Penjualan Konsumen.....	45
GAMBAR 5.7 Proses Pelayanan dan Pemberian Informasi Penjualan Konsumen.....	45
GAMBAR 5.8 Proses Pembukuan Transaksi Funsized Donut.....	46
GAMBAR 5.9 Proses Perekrutan Karyawan.....	47
GAMBAR 5.10 Proses Evaluasi Kinerja Karyawan.....	47
GAMBAR 5.11 Proses Penyambutan Pelanggan.....	48
GAMBAR 5.12 Proses Membantu Pelanggan Memperoleh Kebutuhan.....	49
GAMBAR 5.13 Proses Menyusun dan Mengelola Database Pelanggan.....	49
GAMBAR 5.14 Prosedur Operasional.....	50

BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF

GAMBAR 5.15 SOP Pergantian Shift Kasir.....	51
GAMBAR 5.16 SOP Pergantian Shift Karyawan 2 dan 3.....	52
GAMBAR 5.17 Prosedur Pengawasan Usaha.....	52
GAMBAR 5.18 Prosedur Penanganan Komplain.....	53
GAMBAR 5.19 Prosedur Pembukaan Gerai Baru.....	53
GAMBAR 5.20 Prosedur Penutupan Gerai Baru	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 3.1 Tabel Topping dan Sauce Funsized Donut.....	20
TABEL 3.2 Tabel Perkiraan Penjualan Funsized Donut.....	23
TABEL 4.1 Daftar Peralatan Produksi dan Biaya.....	24
TABEL 4.2 Biaya Bahan Baku.....	25
TABEL 4.3 Biaya Topping dan Sauce.....	26
TABEL 4.3 Target Penjualan Tahun 2016.....	26
TABEL 4.4 Target Penjualan Tahun 2017.....	27
TABEL 4.5 Target Penjualan Tahun 2018.....	27
TABEL 4.6 Proses Pembuatan Donut.....	29
TABEL 5.1 Waktu Kerja dan Kompensasi.....	37
TABEL 5.2. Standar Bahan-bahan Makanan.....	39
TABEL 5.3. Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan.....	40
TABEL 5.4. Standar Peralatan dan Perlengkapan.....	41
TABEL 5.7 Mendapatkan Bahan Baku dan Distribusi	42
TABEL 5.8 Pengolahan Makanan.....	43
TABEL 5.9 Promosi Media Sosial.....	44
TABEL 5.10 Promosi Media Cetak.....	44
TABEL 5.11 Pelayanan dan Pemberian Informasi Penjualan Konsumen	45
TABEL 5.12 Pelayanan dan Pemberian Informasi Penjualan Konsumen	46
TABEL 5.13 Pembukuan Transaksi per 1 Bulan.....	46

TABEL 5.14 Perekrutan Karyawan.....	47
TABEL 5.15 Evaluasi Kinerja Karyawan	48
TABEL 5.16 Penyambutan Pelanggan.....	48
TABEL 5.17 Membantu Pelanggan Memperoleh Kebutuhan.....	49
TABEL 5.18 Menyusun dan Mengelola Database Pelanggan.....	49
TABEL 5.19 Prosedur Operasional.....	50
TABEL 5.20 Prosedur Pengawasan Usaha	52
TABEL 5.21 Prosedur Penanganan Komplain.....	53
TABEL 5.22 Prosedur Pembukaan Gerai Baru.....	53
TABEL 5.23 Prosedur Penutupan Gerai Baru.....	54
TABEL6.1 Kebutuhan Dana.....	55
TABEL 6.2 Modal Kerja.....	56
TABEL 6.3 Harga Jual Menu.....	57
TABEL 6.4 Neraca.....	58
TABEL 6.5 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2016.....	58
TABEL 6.6 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2017.....	59
TABEL 6.7 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2018.....	60
TABEL 6.8 Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2016.....	60
TABEL 6.9 Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2017.....	61
TABEL 6.10 Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2018.....	62
TABEL 6.11 Perhitungan NPV.....	63
TABEL 6.12 Perhitungan Payback Period.....	63