

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
SURAT PERNYATAAN TIDAK MENGADAKAN PENELITIAN MENGUNAKAN PERUSAHAAN	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis.....	3
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang.....	9
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	13
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	18
3.2 Bauran Pemasaran	22
3.3 Perkiraan Penjualan.....	35
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi.....	57
4.2 Proses Produksi/Operasi.....	87
4.3 Lokasi dan Tata Letak	97
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi.....	100
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	105

5.3 Standard Operational Procedure.....	107
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
(Kebutuhan Dana, Proyeksi Neraca, Proyeksi Laba Rugi, Proyeksi Arus Kas, dan Penilaian Investasi).....	121
DAFTAR PUSTAKA	132
RIWAYAT HIDUP	144

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo <i>Bisous Restaurant & Patisserie</i>	4
Gambar 2 Referensi Desain Restoran	5
Gambar 3 Referensi Desain	6
Gambar 4 Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial	16
Gambar 5 Proyeksi Peningkatan Tren Permintaan	17
Gambar 6 Menu Unggulan <i>Bisous Restoaurant & Patisserie</i>	23
Gambar 7 <i>Market Structure</i>	36
Gambar 8 Bagan Proses Produksi	87
Gambar 9 <i>Kitchen Layout</i>	98
Gambar 10 <i>Layout Restaurant</i>	99
Gambar 11 Struktur Organisasi <i>Bisous Restaurant & Patisserie</i>	100
Gambar 12 Seragam Karyawan Wanita	109

DAFTAR TABEL

Tabel I Analisis <i>IFAS & EFAS</i> dengan <i>SWOT</i>	11
Tabel II Proyeksi Peningkatan Kebutuhan	14
Tabel III Sampel Menu Makanan Pembuka	23
Tabel IV Sampel Menu Makanan Utama	26
Tabel V Sampel Menu Minuman	28
Tabel VI Sampel Menu Makanan Penutup	30
Tabel VII <i>Market Measurement</i>	37
Tabel VIII Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Januari, Februari, Maret 2016	38
Tabel IX Perkiraan Penjualan per 3 bulan: April, Mei, Juni 2016	39
Tabel X Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Juli, Agustus, September 2016	41
Tabel XI Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Oktober, November, Desember..	43
Tabel XII Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Januari, Februari, Maret 2017	45
Tabel XIII Perkiraan Penjualan per 3 bulan: April, Mei, Juni 2017.....	46
Tabel XIV Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Juli, Agustus, September 2017	48
Tabel XV Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Oktober, November, Desember	49
Tabel XVI Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Januari, Februari, Maret 2018	51
Tabel XVII Perkiraan Penjualan per 3 bulan: April, Mei, Juni 2018	52
Tabel XVIII Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Juli, Agustus, September.....	54
Tabel XIX Perkiraan Penjualan per 3 bulan: Oktober, November, Desember	55
Tabel XX Perincian Harga Peralatan Produksi dan Operasi	58
Tabel XXI Perincian Harga Peralatan Dapur	61
Tabel XXII Perincian Harga Peralatan Makan	66
Tabel XXIII Perincian Harga Peralatan <i>Patissier</i>	71
Tabel XXIV Perincian Harga Peralatan Restoran	76
Tabel XXV Jumlah Tenaga Teknis Restoran.....	78
Tabel XXVI Biaya Bahan Baku	79
Tabel XXVII Proses Produksi	88

Tabel XXVIII Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan	100
Tabel XXIX <i>Shift Kerja Head Chef</i>	105
Tabel XXX <i>Shift Kerja Pastry Chef</i>	105
Tabel XXXI <i>Shift Kerja Cooking Assistant (Head Chef)</i>	105
Tabel XXXII <i>Shift Kerja Cooking Assistant (Pastrty Chef)</i>	105
Tabel XXXIII <i>Shift Kerja Kasir</i>	106
Tabel XXXIV <i>Shift Kerja Pelayan</i>	106
Tabel XXXV <i>Shift Kerja Petugas Keamanan</i>	106
Tabel XXXVI <i>Shift Kerja Waktu Kerja Manajer</i>	106
Tabel XXXVII Standar Operasi Restoran	107
Tabel XXXVIII Standar Disiplin Karyawan	108
Tabel XXXIX Standar Operasional	110
Tabel XL Aktiva Tetap	121
Tabel XLI Aktiva Lancar	122
Tabel XLII Harga Jual	124
Tabel XLIII Proyeksi Neraca	126
Tabel XLIV Proyeksi Laba Rugi	126
Tabel XLV Laporan Arus Kas	129
Tabel XLVI Perhitungan NVP	130
Tabel XLVII Perhitungan <i>Payback Period</i>	131

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Harga Bahan Baku.....	i
Lampiran B Proyeksi Penjualan per Tahun (Tahun 2016 – 2018).....	ii