

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1. Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2. Deskripsi Bisnis.....	2
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK.....	4
2.1 Analisis Peluang.....	4
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	8
BAB III ASPEK PEMASARAN	11
3.1 Strategi Pemasaran	11
3.1.1 Segmentasi (Segmenting).....	12
3.1.2 Target (Targeting).....	15
3.1.3 Posisi (Positioning).....	16
3.2 Bauran Pemasaran	17

3.2.1 <i>Product</i> (Produk)	18
3.2.2 <i>Price</i> (Harga)	19
3.2.3 <i>Place</i>	19
3.2.4 <i>Promotion</i>	20
3.3 Perkiraan Penjualan.....	21
BAB IV	37
ASPEK OPERASIONAL	37
4.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi.....	37
4.2 Proses produksi/operasi.....	38
4.3 Layout dan Tata Letak.....	40
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	41
5.1 Struktur Organisasi.....	41
5.1.1 Deskripsi Kerja & Spesifikasi kerja	42
5.2 Waktu Kerja dan Kompenasi.....	44
5.3 Standard Operating Procedure	45
BAB VI ASPEK KEUANGAN.....	59
6.1 Kebutuhan Dana.....	59
6.2 Sumber Dana	61
6.3 Proyeksi Neraca.....	61
6.4 Proyeksi Laba Rugi	62
6.5 Proyeksi Arus Kas.....	66

6.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	72
CURRICULUM VITAE.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo “iMilk”	2
Gambar 3.1 Fresh Milk	18
Gambar 3.2 <i>Sandwich</i>	18
Gambar 4.1 merebus susu	39
Gambar 4.2 sandwich.....	39
Gambar 4.3 dapur rumah	40
Gambar 5.1 Struktur Organisasi	41
Gambar 5.2 Struktur Organisasi kedepannya	41
Gambar 5.3 Bagan Kerja Melayani Konsumen	50
Gambar 5.4 Bagan Kerja Membersihkan botol + tutup botol.....	51
Gambar 5.5 Bagan Kerja Membersihkan Dapur.....	52
Gambar 5.6 Bagan kerja merima dan menyelesaikan keluhan pelanggan.....	53
Gambar 5.7 Bagan kerja pengadaan peralatan dan perlengkapan iMilk	54
Gambar 5.8 Bagan kerja evaluasi kinerja pegawai	55
Gambar 5.9 Bagan kerja penyusunan laporan	56
Gambar 5.10 Bagan kerja pembukaan cabang produksi.....	57
Gambar 5.11 Bagan kerja penutupan cabang baru	58

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 daftar harga makanan dan minuman.....	19
Tabel 3.2 Perkiraan Penjualan Tahun Ke-1	21
Tabel 3.3 Perkiraan Penjualan Tahun ke-2	26
Tabel 3. 4 Perkiraan Penjualan Tahun ke-3	32
Tabel 4.1 Biaya bahan baku.....	37
Tabel 4.2 Daftar peralatan produksi dan biaya	37
Tabel 4.3 kapasitas produksi tahun 2015.....	38
Tabel 4.4 kapasitas produksi tahun 2016.....	38
Tabel 4.5 kapasitas produksi tahun 2017	38
Tabel 4.6 langkah – langkah proses memasak.....	39
Tabel 5.1 Deskripsi dan spesifikasi pekerjaan awal	42
Tabel 5.2 Deskripsi dan spesifikasi pekerjaan kedepannya.....	43
Tabel 5.3 Pembagian waktu kerja dan kompensasi awal.....	44
Tabel 5.4 Pembagian waktu kerja dan kompensasi kedepannya	45
Tabel 5.5 Standar bahan – bahan makanan dan minuman.....	45
Tabel 5.6 Standar penataan bahan – bahan ramuan	46
Tabel 5.7 Standar peralatan dan perlengkapan makan.....	46
Tabel 5.8 Standar peralatan dan perlengkapan	47
Tabel 5.9 Standar operasional.....	47
Tabel 5.10 Standarkedisiplinan karyawan	48
Tabel 5.11 Standar pemberian informasi kepada pelanggan	49
Tabel 6.1 Kebutuhan dana	59
Tabel 6.2 Modal kerja	60

Tabel 6.3 Harga jual menu.....	60
Tabel 6.4 Neraca	61
Tabel 6.5 Proyeksi laporan laba rugi bulan pertama.....	62
Tabel 6.6 Proyeksi laporan laba rugi tahun 1	63
Tabel 6.7 Proyeksi laporan laba rugi tahun 2.....	64
Tabel 6.8 Proyeksi laporan laba rugi tahun 3.....	65
Tabel 6.9 Proyeksi arus kas tahun 1.....	66
Tabel 6.10 Proyeksi arus kas tahun 2.....	67
Tabel 6.11 Proyeksi arus kas tahun 3.....	68
Tabel 6.12 Perhitungan NPV	69
Tabel 6.13 Perhitungan payback period.....	69