

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL BAHASA INDONESIA	i
HALAMAN JUDUL BAHASA INGGRIS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN TIDAK MENGADAKAN PENELITIAN MENGUNAKAN PERUSAHAAN	v
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
(Peluang Bisnis, Persaingan, Produk, Target dan Potensi Pasar, Strategi Pemasaran, dan Kelayakan Investasi)	
1.2 Deskripsi Bisnis	11
(Nama, Logo, Bentuk Kepemilikan dan Perizinan, visi dan misi, dan Alamat Perusahaan)	
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang.....	13
(Industri dari Produk yang dijalankan,SWOT, Peluang, Tantangan, dan Resiko)	
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	18
(Proyeksi Peningkatan Kebutuhan, Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial, dan Keunikan Produk)	
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran.....	22

(Demografi, Perilaku Konsumen, Kebiasaan Konsumen, <i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	
3.2 Bauran Pemasaran.....	27
(<i>Product, Price, Place, and Promotion</i>)	
3.3 Perkiraan Penjualan	32
(Perkiraan Penjualan Selama 3 Tahun)	
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi.....	35
(Peralatan Produksi, Bahan Baku beserta Biaya, dan Kapasitas Produksi)	
4.2 Proses Produksi/Operasi	44
(Proses Produksi dan <i>Blue Print</i>)	
4.3 Lokasi dan Tata Letak.....	54
(Lokasi dan Tata Letak beserta <i>Blue Print</i>)	
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi	56
(Bagan Organisasi, Deskripsi Pekerjaan, Spesifikasi Pekerjaan, Rekrutmen, dan Seleksi)	
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	64
(Waktu Kerja dan Kompensasi)	
5.3 Standard Operational Procedure	66
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
(Kebutuhan Dana, Proyeksi Neraca, Proyeksi Laba Rugi, Proyeksi Arus Kas, dan Penilaian Investasi)	77
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xiv

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Usaha	11
Gambar 2 Bangunan (<i>Plan Lay Out</i>)	54
Gambar 3 Bagan Organisasi <i>Healthy Choice Catering</i>	56
Gambar 4 Proses Perekrutan Pihak Karyawan	62
Gambar 5 Proses Seleksi	63
Gambar 6 Proses Mendapatkan Bahan Baku	72
Gambar 7 Proses Menyiapkan Peralatan Produksi	73
Gambar 9 Proses Pembersihan Peralatan Produksi	74
Gambar 10 Proses melalui Media Sosial	74
Gambar 11 Proses Transaksi Pembayaran	75
Gambar 12 Proses Proses Pembuatan Anggaran	75

DAFTAR TABEL

Tabel I Tabel Produk <i>Healthy Choice Catering</i>	5
Tabel II Tabel Produk <i>Healthy Choice Catering</i>	7
Tabel III Tabel Harga Produk <i>Healthy Choice Catering</i>	7
Tabel IV Tabel Perhitungan <i>Net Present Value Healthy Choice Catering</i>	8
Tabel V Tabel Proyeksi Peningkatan Kebutuhan	19
Tabel VI Tabel Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial	20
Tabel VII Tabel Segmentasi Pasar.....	25
Tabel VIII Tabel Daftar Harga Paket <i>Healthy Choice Catering</i>	28
Tabel IX Tabel Perkiraan Penjualan (3tahun)	32
Tabel X Tabel Perkiraan Penjualan (3bulan).....	32
Tabel XI Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Gluten</i>	35
Tabel XII Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Kaldu Sayuran</i>	36
Tabel XIII Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Rendang Vegetarian</i>	37
Tabel XIV Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Steak Vegetarian</i>	38
Tabel XV Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Sate Vegetarian</i>	40
Tabel XVI Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Ayam Gluten Tumis Wijen</i>	42
Tabel XVII Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Kare Vegetarian</i>	43
Tabel XVIII Paket-paket yang ditawarkan	45
Tabel XIX Bahan-bahan Kaldu Sayuran	46
Tabel XX Bahan-bahan Rendang Vegetarian.....	47
Tabel XXI Bahan-bahan Steak	48

Tabel XXII Bahan-bahan Saus <i>Steak</i>	49
Tabel XXIII Bahan Sayuran Pelengkap <i>Steak</i>	49
Tabel XXIV Bahan-bahan Sate Vegetarian.....	50
Tabel XXV Bahan-bahan Bumbu Kacang.....	50
Tabel XXVI Bahan-bahan <i>Steak</i>	51
Tabel XXVII Bahan-bahan Kare Vegetarian.....	52
Tabel XXVIII Bahan Bumbu Kare Vegetarian	52
Tabel XXIX Bahan Urap Sayuran	53
Tabel XXX Bahan Bumbu Urap Sayuran.....	53
Tabel XXXI Bahan Bumbu Kare Vegetarian	54
Tabel XXXII Tabel Simulasi waktu kerja (<i>rundown</i>)	65
Tabel XXXIII Tabel Standard Operating Procedure Bahan Baku	69
Tabel XXXIV Tabel Standard Operating Procedure Peralatan	71
Tabel XXXV Tabel Operasional Usaha	76
Tabel XXXIII Tabel <i>Standard Operating Procedure</i> Bahan Baku	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Keuangan
Lampiran B	Menu Makanan
Lampiran C	Sayur dan Bahan Pembantu
Lampiran D	Peralatan Makan dan Memasak