

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN PENELITIAN .....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis .....	1
1.2 Perkembangan Bisnis <i>Coffee Shop</i> .....	2
1.3 Deskripsi Kopi.....	3
1.4 Deskripsi Peluang Bisnis.....	4
1.5 Deskripsi Bisnis.....	8
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK .....	14
2.1 Analisis Peluang.....	14
2.2 Tantangan Usaha .....	17
2.3 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	21
2.4 Proyeksi Peningkatan Kebutuhan dan Potensial Pasar.....	22

BAB III ASPEK PEMASARAN .....	27
3.1 Strategi Pemasaran .....	27
3.1.1 Strategi Pemasaran dan Peta Pasar .....	27
3.1.1.1 <i>Segmenting</i> .....	27
3.1.1.2 <i>Targeting</i> .....	32
3.1.1.3 <i>Positioning</i> .....	34
3.2 Bauran Pemasaran .....	36
3.3 Perkiraan Penjualan .....	40
BAB IV ASPEK OPERASIONAL .....	47
4.1 Peralatan dan Kapasitas Operasi .....	47
4.1.1 Perencanaan Teknologi .....	73
4.1.2 Tenaga Teknis .....	74
4.1.3 Bahan Baku .....	75
4.2 Proses Produksi / Operasi .....	83
4.3 Lokasi dan Tata Letak ( <i>Lay out</i> ) .....	100
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN .....	103
5.1 Struktur Organisasi .....	103
5.2 <i>Job Spesification and Requirement</i> .....	118
5.3 Waktu Kerja Dan Kompensasi .....	127
5.4 <i>Standard Operating Procedure</i> .....	131
BAB VI ASPEK KEUANGAN .....	172
6.1 Kebutuhan Dana .....	172

6.2 Sumber Dana .....	176
6.3 Proyeksi Laba Rugi .....	176
6.4 Proyeksi Arus Kas .....	182
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi.....	183
DAFTAR PUSTAKA .....	185
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS ( <i>CURRICULUM VITAE</i> )	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Logo Roempi .....	9
Gambar 2 Layout Denah Perusahaan Roempi.....	10
Gambar 3 Konsep Material Roempi.....	11
Gambar 4 Proses Produksi / Operasi .....	83
Gambar 5 <i>Kitchen All Layout</i> .....	100
Gambar 6 <i>Kitchen</i> Bagian A.....	101
Gambar 7 <i>Kitchen</i> Bagian B.....	101
Gambar 8 <i>Kitchen</i> Bagian C.....	102
Gambar 9 <i>Kitchen</i> Bagian D.....	102
Gambar 10 Struktur Organisasi Roempi.....	103
Gambar 11 Tampak Roempi.....	190
Gambar 12 <i>Indoor Area Roempi</i> .....	190
Gambar 13 <i>Semi Outdoor Area (1)</i> .....	191
Gambar 14 <i>Semi Outdoor Area (2)</i> .....	191
Gambar 15 <i>Outdoor Area</i> .....	19

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel I	Proyeksi Peningkatan Kebutuhan ..... 22
Tabel II	Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial..... 22
Tabel III	Menu Minuman Unggulan Roempi ..... 37
Tabel IV	Menu Makanan Unggulan Roempi.....37
Tabel V	Perkiraan Penjualan Minuman Tahun 2016..... 41
Tabel VI	Perkiraan Penjualan Makanan Tahun 2016 ..... 42
Tabel VII	Perkiraan Penjualan Minuman Tahun 2017..... 43
Tabel VIII	Perkiraan Penjualan Makanan Tahun 2017 ..... 44
Tabel IX	Perkiraan Penjualan Minuman Tahun 2018..... 45
Tabel X	Perkiraan Penjualan Makanan Tahun 2018 ..... 46
Tabel XI	Peralatan Kopi Dan Minuman ..... 47
Tabel IX	Peralatan <i>Kitchen</i> dan Makanan ..... 55
Tabel X	Peralatan Roempi..... 65
Tabel XI	Tenaga Teknis Roempi ..... 47
Tabel XII	Biaya Bahan Baku Minuman ..... 74
Tabel XIII	Biaya Bahan Baku Makanan..... 79
Tabel XIV	Proses Produksi Minuman dan Makanan..... 84
Tabel XV	<i>Description Owner Active</i> ..... 104
Tabel XVI	<i>Descrion Owner Passive</i> ..... 105
Tabel XVII	<i>Job Description Head Barista</i> ..... 107
Tabel XVIII	<i>Job Descrion Barista</i> ..... 108

Tabel XIX	<i>Job Description Dishwasher Bar</i> .....	109
Tabel XX	<i>Job Description Head Chef</i> .....	110
Tabel XXI	<i>Job Description Chef</i> .....	111
Tabel XXII	<i>Job Description Dishwasher Kitchen</i> .....	112
Tabel XXIII	<i>Job Description Supervisor</i> .....	113
Tabel XXIV	<i>Job Description Admin</i> .....	114
Tabel XXV	<i>Job Description Cashier</i> .....	115
Tabel XXVI	<i>Job Description Waiter</i> .....	115
Tabel XXVII	<i>Job Description Satpam</i> .....	117
Tabel XXVIII	Waktu Kerja & Kompensasi .....	127
Tabel XXIX	Perhitungan Upah Lembur.....	130
Tabel XXX	Prosedur Operasional.....	132
Tabel XXXI	Prosedur Kedisiplinan Pegawai <i>Bar</i> .....	134
Tabel XXXII	Prosedur bagian <i>Kitchen</i> .....	137
Tabel XXXIII	Prosedur Kedisiplinan Pegawai <i>Kitchen</i> .....	139
Tabel XXXIV	Prosedur Operasional <i>Bar</i> .....	140
Tabel XXXV	Prosedur Kedisiplinan Pegawai <i>Bar</i> .....	142
Tabel XXXVI	Prosedur Pemberian Informasi kepada Tamu .....	144
Tabel XXXVII	Bahan Baku Makanan dan Minuman.....	146
Tabel XXXVIII	Penataan Bahan Baku .....	148
Tabel XXXIX	Standar Peralatan dan Perlengkapan <i>Bar</i> .....	150
Tabel XL	Standar peralatan dan Perlengkapan <i>Kitchen</i> .....	151
Tabel XLI	Standar Peralatan dan Perlengkapan Tempat.....	153
Tabel XLII	Standar Operasional.....	155

Tabel XLIII	Tabel <i>Activa</i> .....	172
Tabel XLIV	Harga Jual Minuman.....	175
Tabel XLV	Harga Jual Makanan .....	175
Tabel XLVI	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2016 .....	176
Tabel XLVII	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2017 .....	178
Tabel XLVIII	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2018 .....	180
Tabel XLVIX	NPV .....	183
Tabel LX	<i>Payback Period</i> .....	184
Tabel LXI	Profitability Index .....	184

