

DAFTAR ISI

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	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
 BAB I : RINGKASAN EKSEKUTIF.....	 1
1.1. Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2. Deskripsi Bisnis	3
BAB II : ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK.....	6
2.1. Analisis Peluang.....	6
2.2. Analisis Ide Produk dan Pasar	10
BAB III : ASPEK PEMASARAN.....	12
3.1. Strategi Pemasaran.....	12
3.2. Bauran Pemasaran.....	16
3.3. Perkiraan Penjualan	17
BAB IV : ASPEK OPERASIONAL.....	30
4.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi.....	30

4.2. Proses Produksi / Operasi	52
4.3. Lokasi dan Tata Letak (Layout).....	61
BAB V : ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	64
5.1. Struktur Organisasi	64
5.2. Waktu Kerja dan Kompensasi	73
5.3. <i>Standard operating procedure (SOP)</i>	75
BAB VI : ASPEK KEUANGAN.....	96
6.1. Kebutuhan Dana.....	96
6.2. Sumber Dana.....	100
6.3. Proyeksi Neraca	100
6.4. Proyeksi Laporan Laba Rugi	100
6.5. Proyeksi Arus Kas.....	103
6.6. Penilaian Kelayakan Investasi	109
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	114
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>).....	122

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Logo kantin <i>KawKaw 99</i>	4
GAMBAR 2 Meja makan	30
GAMBAR 3 Kursi	31
GAMBAR 4 Meja Kasir	31
GAMBAR 5 <i>Freezer</i>	31
GAMBAR 6 Kulkas Rumah Tangga	32
GAMBAR 7 Meja Masak	32
GAMBAR 8 Tempat Cuci Piring	33
GAMBAR 9 Kompor Gas Biasa	33
GAMBAR 10 Kompor Gas Besar	33
GAMBAR 11 Tabung Gas Elpiji 3kg	34
GAMBAR 12 Tabung Gas Elpiji 12kg	34
GAMBAR 13 Kualiti Anti Lengket	34
GAMBAR 14 Kualiti Besar	35
GAMBAR 15 Kualiti Kecil (Teflon)	35
GAMBAR 16 Panci	36
GAMBAR 17 Piring	36
GAMBAR 18 Mangkok	36
GAMBAR 19 <i>Rice Warmer</i>	37
GAMBAR 20 <i>Cup Sealer</i>	37
GAMBAR 21 Timbangan	38
GAMBAR 22 Sendok Makan	38
GAMBAR 23 Sendok Garpu	39
GAMBAR 24 Pisau Daging	39
GAMBAR 25 Pisau Dapur	39
GAMBAR 26 Gunting	40
GAMBAR 27 <i>Wastafel</i>	40

GAMBAR 28 Gerobak <i>Display</i>	41
GAMBAR 29 Kotak Sampah	41
GAMBAR 30 <i>Spoons</i>	42
GAMBAR 31 Kain Pembersih Peralatan	42
GAMBAR 32 Alat Pembersih Lantai	42
GAMBAR 33 Alat Pembersih Toilet.....	43
GAMBAR 34 Kain Pembersih Meja Kursi	43
GAMBAR 35 Cairan Pembersih Lantai	43
GAMBAR 36 Lemari Rak.....	45
GAMBAR 37 Celemek.....	45
GAMBAR 38 Denah Lokasi Kantin <i>KawKaw 99</i>	61
GAMBAR 39 Layout Kantin <i>KawKaw 99</i>	62
GAMBAR 40 Struktur kepemilikan.....	64
GAMBAR 41 Proses Rekrutmen dan Seleksi.....	73



DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL I IFAS (<i>Internal Factor Analysis Summary</i>)	8
TABEL II EFAS (<i>Eksternal Factor Analysis Summary</i>)	9
TABEL III Perkiraan Penjualan Tahunan 2015 per 3 bulan.....	17
TABEL IV Perkiraan Penjualan tahun 2016 per 3 bulan	21
TABEL V Perkiraan Penjualan tahun 2017 per 3 bulan.....	25
TABEL VI Peralatan Produksi	30
TABEL VII Biaya Peralatan Produksi.....	44
TABEL VIII Biaya Perlengkapan Produksi dan Biaya Lain-lain (bulanan)	46
TABEL IX Biaya Pindang Daging (Per Sajian/ Porsi).....	47
TABEL X Biaya Empek-Empek dan Cuka (Per Buah).....	47
TABEL XI Biaya Nasi Ayam Goreng (Per Sajian/ Porsi)	48
TABEL XII Biaya Ayam Bakar (Per Sajian/ Porsi)	48
TABEL XIII Biaya Nasi Bebek Goreng (Per Sajian/ Porsi).....	49
TABEL XIV Biaya Bebek Bakar (Per Sajian/ Porsi)	49
TABEL XV Biaya Nasi Goreng (Per Sajian/ Porsi)	50
TABEL XVI Biaya Mi Instan (Per Sajian/ Porsi)	50
TABEL XVII Perkedel (Per buah)	50
TABEL XVIII Teh Manis (Per Sajian/ Porsi)	51
TABEL XIX Biaya Susu Milo (Per Sajian/ Porsi)	51
TABEL XIX Biaya Teh Tarik (Per Sajian/ Porsi).....	51
TABEL XX Waktu Kerja dan Kompensasi.....	73
TABEL XXI Visi, Misi, dan <i>Corporate Value</i>	75
TABEL XXII Standar Bahan Baku Pembuatan Pindang	76
TABEL XXIII Standar Bahan Baku Pembuatan Pempek dan Cuka Pempek	76
TABEL XXIV Standar Bahan Baku Pembuatan Ayam Goreng	77
TABEL XXV Standar Bahan Baku Pembuatan Ayam Bakar	77
TABEL XXVI Standar Bahan Baku Pembuatan Bebek Goreng.....	78
TABEL XXVII Standar Bahan Baku Pembuatan Bebek Bakar.....	79
TABEL XXVIII Standar Bahan Baku Pembuatan Nasi Goreng	79

TABEL XXIX Standar Bahan Baku Pembuatan Mi Instan.....	80
TABEL XXX Standar Bahan Baku Pembuatan Perkedel	80
TABEL XXXI Standar Bahan Baku Pembuatan Teh Manis.....	80
TABEL XXXII Standar Bahan Baku Pembuatan Susu Milo	81
TABEL XXXIII Standar Bahan Baku Pembuatan Teh Tarik	81
TABEL XXXIV Standar Peralatan dan Perlengkapan Produksi.....	81
TABEL XXXV Standar Operasi Kantn <i>KawKaw</i> 99	83
TABEL XXXVI Standar Kedisiplinan Karyawan.....	85
TABEL XXXVII Standar Pemberian Informasi Terhadap Pelanggan.....	86
TABEL XXXVIII Investasi, Peralatan, dan Biaya	96
TABEL XXXIX Penentuan <i>Markup Price</i> dan Harga Jual.....	98
TABEL XL Neraca	100
TABEL XLI Laporan laba rugi.....	100
TABEL XLII Tabel Arus Kas Tahun 2015	103
TABEL XLIII Tabel Arus Kas Tahun 2016.....	105
TABEL XLIV Tabel Arus Kas Tahun 2017.....	107
TABEL XLV <i>Net Present Value (NPV)</i>	109
TABEL XLVI Arus Kas dan Arus Kas Kumulatif.....	110