

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
 BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Usaha	6
 BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang	8
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	12
 BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	14
3.2 Bauran Pemasaran	17
3.3 Perkiraan Penjualan	22
 BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi	26
4.2 Proses Produksi/ Operasi	39
4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>)	50
 BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi	52
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	58
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i>	60
 BAB VI ASPEK KEUANGAN	
6.1 Kebutuhan Dana	80
6.2 Sumber Dana	84
6.3 Proyeksi Neraca	85
6.4 Proyeksi Laporan Laba Rugi	85
6.5 Proyeksi Arus Kas	91
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	94
 DAFTAR PUSTAKA	96
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>)	98

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1	Logo <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 6
Gambar 3.1	Tampilan Website <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 21
Gambar 3.2	Tampilan Akun Sosial-Media Instagram <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 22
Gambar 4.1	Lokasi <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 50
Gambar 4.2	Tata Letak <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 51
Gambar 5.1	Struktur Organisasi <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 52
Gambar 5.2	Bagan Proses Mendapatkan Bahan Baku 71
Gambar 5.3	Bagan Proses Mengolah Bahan Baku Menjadi Produk Siap Jual 71
Gambar 5.4	Bagan Proses Mempersiapkan Peralatan Produksi 71
Gambar 5.5	Bagan Proses Mempersiapkan Peralatan Produksi 72
Gambar 5.6	Bagan Proses Komunikasi Mengenai Produk ke Konsumen Melalui Media Sosial 72
Gambar 5.7	Bagan Proses Transaksi di Tempat Usaha 73
Gambar 5.8	Bagan Proses Pembuatan Anggaran 73
Gambar 5.9	Bagan Proses Perekrutan dan Pelatihan Karyawan 74
Gambar 5.10	Bagan Proses Perawatan Peralatan Produksi 75
Gambar 5.11	Bagan Prosedur Evaluasi Kerja Karyawan 75
Gambar 5.12	Bagan Proses Pembersihan Tempat 76
Gambar 5.13	Bagan Proses Penyambutan Pelanggan dan Pemberian Informasi Menu 76
Gambar 5.14	Bagan Prosedur Menerima dan Menangani Keluhan Pelanggan 77
Gambar 5.15	Bagan Prosedur Pembukaan Cabang 78
Gambar 5.16	Bagan Prosedur Penutupan 79

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1	Tabel Harga Jual <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 19
Tabel 3.2	Tabel Perkiraan Penjualan <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> Tahun Pertama 22
Tabel 3.3	Tabel Perkiraan Penjualan <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> Tahun Kedua 24
Tabel 3.4	Tabel Perkiraan Penjualan <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> Tahun Ketiga 25
Tabel 4.1	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Vegan Strawberry</i> <i>Cheesecake</i> 26
Tabel 4.2	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Vegan Red Velvet Cake</i> 27
Tabel 4.3	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Chocovado Cake</i> 29
Tabel 4.4	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Vegan Devil Food Cake</i> 30
Tabel 4.5	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Vegan Tiramisu</i> 32
Tabel 4.6	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Vegan Nana Ice Cream</i> 33
Tabel 4.7	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Banana Smoothies</i> 34
Tabel 4.8	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Strawberry Smoothies</i> 35
Tabel 4.9	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Mango Smoothies</i> 36
Tabel 4.10	Bahan dan Kapasitas Produksi <i>Creammy Yummy Bowl</i> 37
Tabel 4.11	Jam Operasi Produksi <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 39
Tabel 5.1	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan Yang Bertugas di Dapur <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 55
Tabel 5.2	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan Yang Bertugas Sebagai Kasir Dan Menerima Order <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> ... 56
Tabel 5.3	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan Yang Bertugas Sebagai Pramusaji <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 56
Tabel 5.4	Waktu Kerja <i>Nucleus-Plant Based Dessert</i> 58
Tabel 5.5	Kompensasi yang Diberikan di <i>Nucleus-Plant Based</i> <i>Dessert</i> 59
Tabel 5.6	Tabel Standar Bahan Baku Pembuatan Produk <i>Nucleus-</i> <i>Plant Based Dessert</i> 61
Tabel 5.7	Tabel Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan <i>Nucleus-</i> <i>Plant Based Dessert</i> 65
Tabel 5.8	Standar Peralatan dan Perlengkapan <i>Nucleus-Plant Based</i> <i>Dessert</i> 67
Tabel 5.9	Operasional Usaha 77
Tabel 6.1	Tabel Kebutuhan Dana 80
Tabel 6.2	Tabel Harga Jual 83
Tabel 6.3	Proyeksi Neraca Awal 85
Tabel 6.4	Tabel Proyeksi Laba Rugi Tahun Pertama 85
Tabel 6.5	Tabel Proyeksi Laba Rugi Tahun Kedua 86
Tabel 6.6	Tabel Proyeksi Laba Rugi Tahun Ketiga 89
Tabel 6.7	Tabel Proyeksi Arus Kas Tahun Pertama 91
Tabel 6.8	Tabel Proyeksi Arus Kas Tahun Kedua 92
Tabel 6.9	Tabel Proyeksi Arus Kas Tahun Ketiga 93

Tabel 6.10	Tabel Perhitungan <i>Net Present Value</i>	94
Tabel 6.11	Tabel Perhitungan <i>Payback Period</i>	94

