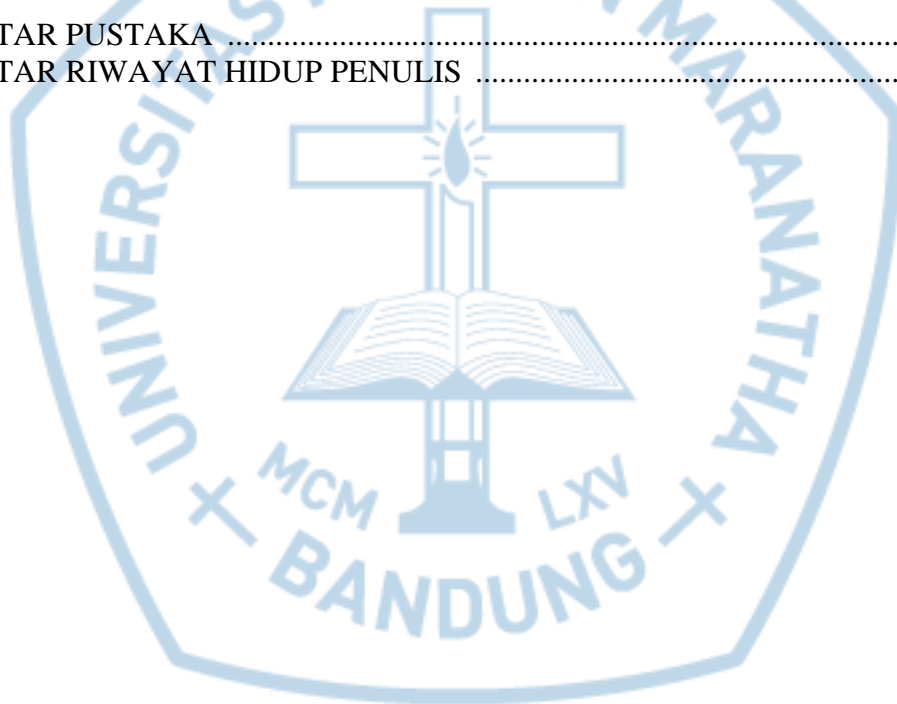


DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.1.1 Deskripsi Peluang Bisnis	2
1.1.2 Persaingan Bisnis	3
1.1.3 Produk	5
1.1.4 Target Pasar dan Strategi Pemasaran	8
1.1.5 Potensi Pasar dan Kelayakan Investasi	9
1.2 Deskripsi Bisnis	10
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang	13
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	16
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	18
3.2 Bauran Pemasaran	21
3.3 Perkiraan Penjualan	23
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi	25
4.2 Proses Produksi/ Operasi	29
4.2.1 Resep-resep	30
4.2.2 Proses Produksi dalam Melayani Konsumen	49
4.3 Lokasi dan Tata Letak (Lay Out)	51
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi	52
5.1.1 Bagan Organisasi Eve's Catering	52
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan	53
5.1.2.1 Direktur	53
5.1.2.2 Bagian Keuangan	54
5.1.2.3 Bagian Produksi	54
5.1.3 Spesifikasi Kerja	55
5.1.4 Rekrutmen dan Seleksi	55
5.1.4.1 Rekrutmen	56
5.1.4.2 Seleksi	56

5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	56
5.2.1 Waktu Kerja dan Kompensasi Karyawan	56
5.2.2 Izin Absen	57
5.2.3 Disiplin dan Sanksi	58
5.2.4 Pembagian Gaji	58
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i>	59
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
6.1 Biaya Investasi	62
6.2 Biaya Operasional	65
6.3 Kebutuhan dan Sumber Dana	66
6.4 Proyeksi Produksi Jasa dan Pendapatan	66
6.5 Proyeksi Laba Rugi	67
6.6 Proyeksi Arus Kas	68
6.7 Perhitungan NPV	69
6.8 Perhitungan <i>Payback Period</i>	70
6.9 Perhitungan <i>Profitability Index</i>	71
DAFTAR PUSTAKA	72
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS	74



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Nasi Wortel Udang5
Gambar 2	Nasi Tim Ayam Jamur Telur Asin5
Gambar 3	Nasi Goreng Hijau Gurih5
Gambar 4	Nasi Tim Kari Sapi6
Gambar 5	Nasi Bakar Cakalang6
Gambar 6	Nasi Gurih Ikan Asin6
Gambar 7	Nasi Tutug Oncom7
Gambar 8	Nasi Uduk Beras Merah7
Gambar 9	Lontong Kuning Ayam Opor7
Gambar 10	Nasi Goreng Rendang8
Gambar 11	Nasi Bakar Bandeng Pedas8
Gambar 12	Lontong8
Gambar 13	Logo <i>Eve's Catering</i>10
Gambar 14	Proses Produksi49
Gambar 15	<i>Layout</i> Tempat Produksi51
Gambar 16	Bagan Organisasi52



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Jumlah Penduduk Kota Bandung Tahun 2012 – 201414
Tabel 2	Produk21
Tabel 3	Harga Produk22
Tabel 4	Perkiraan Penjualan dalam 3 tahun (2016 – 2019)23
Tabel 5	Perkiraan Penjualan dalam 3 bulanan dalam paket (April 2016 – Maret 2019)24
Tabel 6	Peralatan yang dibutuhkan beserta biaya25
Tabel 7	Perlengkapan27
Tabel 8	Bahan-bahan yang dibutuhkan beserta biaya28
Tabel 9	Biaya Sewa dan Gaji Karyawan29
Tabel 10	Spesifikasi Kerja55
Tabel 11	Kompensasi Karyawan57
Tabel 12	Pembagian Gaji58
Tabel 13	Jadwal Kerja Harian59
Tabel 14	Standar peralatan dan perlengkapan60
Tabel 15	Standar Penerimaan Pesanan61
Tabel 16	Biaya Investasi per Tahun62
Tabel 17	Biaya Operasional65
Tabel 18	Proyeksi Produksi dan Pendapatan (dalam tahun pertama)66
Tabel 19	Proyeksi Laba Rugi67
Tabel 20	Proyeksi Arus Kas68
Tabel 21	Perhitungan NPV69
Tabel 22	Perhitungan <i>Payback Period</i>70