

DAFTAR ISI

	Halaman
TUGAS AKHIR.....	i
PERENCANAAN BISNIS KEDAI WAR MEE	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	2
2.1 Analisis Peluang.....	2
2.2 Analisis Ide Produk.....	9
BAB III ASPEK PEMASARAN.....	12
3.1 Strategi Pemasaran.....	12
3.2 Bauran Pemasaran.....	17
3.3 Perkiraan Penjualan	20
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	27
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/Operasional.....	27
4.2 Proses Produksi/Operasional	33
4.3 Lokasi dan Tata Letak(Layout).....	35
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	36
5.1 Struktur Organisasi	36
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	40
5.3 Standard Operating Procedure (SOP)	41
BAB VI ASPEK KEUANGAN	61
6.1 Kebutuhan Dana.....	61
6.2 Sumber Dana.....	63
6.3 Proyeksi Neraca	64
6.4 Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas	65
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	68
DAFTAR PUSTAKA	70
CURRICULUM VITAE	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Logo War Mee	4
Gambar 4.1	Merebus Mie	33
Gambar 4.2	Meniriskan dan membuang air bekas rebusan mie	33
Gambar 4.3	Mempersiapkan bumbu-bumbu	34
Gambar 4.4	Menambahkan daging,sayur, dan bahan pelengkap.....	34
Gambar 4.5	Tata Letak	35
Gambar 5.1	Bagan Struktur Organisasi	36
Gambar 5.2	Proses Seleksi.....	39
Gambar 5.3	Bagan Kerja Menerima dan Melayani Pelanggan.....	50
Gambar 5.4	Bagan Kerja Membersihkan Peralatan Makan.....	51
Gambar 5.5	Bagan Kerja Membersihkan Kedai, Dapur, dan Kamar Mandi	52
Gambar 5.6	Bagan Kerja Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan	53
Gambar 5.7	Bagan Kerja Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan Kedai	55
Gambar 5.8	Bagan Kerja Evaluasi Kinerja Karyawan	57
Gambar 5.9	Bagan Kerja Penyusunan Laporan kepada Atasan	58
Gambar 5.10	Bagan Kerja Pembukaan Kedai War Mee Baru.....	59
Gambar 5.11	Bagan Kerja Penutupan Kedai War Mee	60

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Biaya Bahan Baku	27
Tabel 4.2	Daftar Peralatan Produksi dan Biaya	28
Tabel 4.3	Kapasitas Produksi Tahun 2017	30
Tabel 4.4	Kapasitas Produksi Tahun 2018	31
Tabel 4.5	Kapasitas Produksi Tahun 2019	32
Tabel 4.6	Langkah – langkah Proses Memasak.....	33
Tabel 5.1	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan.....	37
Tabel 5.2	Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi.....	40
Tabel 5.3	Standar Bahan-bahan Makanan dan Minuman.....	41
Tabel 5.4	Standar Penataan Bahan-bahan Ramuan	41
Tabel 5.5	Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan.....	42
Tabel 5.6	Standar Peralatan dan Perlengkapan.....	42
Tabel 5.7	Standar Operasional Kedai	43
Tabel 5.8	Standar Kedisiplinan Karyawan	46
Tabel 5.9	Standar Pemberian Informasi Kepada Pelanggan.....	48
Tabel 6.1	Kebutuhan Dana	61
Tabel 6.2	Modal Kerja	62
Tabel 6.3	Harga Jual Menu.....	63
Tabel 6.4	Neraca	64
Tabel 6.5	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2017.....	65
Tabel 6.6	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 2 – 2018.....	66
Tabel 6.7	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 3 – 2019.....	67
Tabel 6.8	Proyeksi Arus Kas Tahun 2017-2019.....	68
Tabel 6.9	Perhitungan NPV	68
Tabel 6.10	Perhitungan Payback Period	69