

ABSTRAK

“Gezond” yoghurt dan kefir ini adalah bisnis yang bergerak dalam industri *beverage*. Keunikan dari “Gezond” adalah yoghurt dan kefir yang dapat dinikmati dengan berbagai rasa dan level keasaman serta penambahan *topping* yang dapat *custom* sendiri dengan konsep laboratorium yang membuat adanya pengalaman tersendiri bagi pembeli. Harga yang ditetapkan berkisar antara Rp 29.000 hingga Rp 49.000 yang direncanakan akan dijual secara *offline* dengan membuka booth. Booth tersebut akan beroperasi dari pukul 10 pagi hingga 10 malam dengan jumlah karyawan sebanyak 4 orang dengan bekerja secara shift. “Gezond” akan berinovasi dengan cara menambah varian rasa secara *seasonal*, menambah lini produk dan membuat *franchise* di berbagai kota guna mempermudah pecinta yoghurt dan kefir mendapatkan produk ini. Modal yang dibutuhkan untuk bisnis “Gezond” ini sebesar Rp 56.559.400,- dengan keuntungan per bulan sebesar ±Rp 1.769.707,- dengan NPV sebesar Rp 459,561,563,- IRR sebesar 91,27%, *payback periode* usaha selama 3 bulan 24 hari dan *profitability index* sebesar 9,1253 yang berarti bisnis ini layak untuk dijalankan



ABSTRACT

“Gezond” yoghurt and kefir is the beverage industry. The uniqueness of the “Gezond” yoghurt and kefir is can be enjoyed with many flavours, “Gezond” provide different sour level and then customer can add topping by themselves with laboratories concept so customer can get special experience. The price set range from 29.000 rupiah until 49.000 rupiah which is offline selling booth. This booth will operate from 10a.m until 10p.m with the number of employees by four people with shift work. “Gezond” will inovate business by adding several flavours in some season, adding product line and create franchise in many cities in Indonesia to facilitate yoghurt and kefir lovers to get “Gezond”. Capital required for “Gezond” 56.559.400 rupiah with profit \pm 1.769.707,- rupiah , NPV 459,561,563,- rupiah, IRR 91,27%, *payback periode* for 3 month 24 days and *profitability index* as much 9,1253 it means this business have good benefit.



DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.2 Deskripsi Bisnis.....	9
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang dan Pesaing.....	15
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	39
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	44
3.2 Bauran Pemasaran	47
3.3 Perkiraan Penjualan / Potensi Pemasaran.....	53
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Komponen Strategi Operasional.....	57
4.2 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi	58
4.3 Proses Produksi / Operasi.....	89
4.4 Lokasi dan Tata Letak (Lay out)	90
4.5 Perizinan.....	95
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi.....	97
Deskripsi pekerjaan.....	98

Spesifikasi pekerjaan	102
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	106
Kompensasi langsung	108
Kompensasi tidak langsung	108
5.3 Standard Operating Procedure (SOP).....	109
Bidang produksi	110
Bidang distribusi	112
Bagian Pemasaran, promosi dan penjualan	116
Pelayanan dan pengelolaan pelanggan	118
Bagian Administrasi dan Keuangan	120
Bagian personalia.....	122
Bidang operasional usaha	135
Teknis.....	145
Pembukaan dan penutupan usaha	146
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
6.1 Kebutuhan Dana	148
6.2 Sumber Dana	153
6.3 Proyeksi Neraca.....	153
6.4 Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas.....	154
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	155
DAFTAR PUSTAKA	160
CURRICULUM VITAE	165

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2.1 Logo “Gezond” Yoghurt and Kefir	9
Gambar 2.1.1 Profile Chatime Taiwanese Bubble Tea	21
Gambar 2.1.2 Cara Memesan Minuman Chatime	22
Gambar 2.1.3 Promosi <i>Chatime Mobile</i>	24
Gambar 2.1.4 Realisasi <i>Chatime Mobile</i>	24
Gambar 2.1.5 Promosi <i>Member Chatime</i>	25
Gambar 2.1.6 Lomba <i>Mobile Launching Chatime</i>	25
Gambar 2.1.7 Pemenang Lomba <i>Design Cup Chatime</i>	26
Gambar 2.1.8 Profil Calais Artisan Bubble Tea and Coffee	27
Gambar 2.1.9 Kerjasama Calais dengan Flazz BCA	28
Gambar 2.1.10 Kerjasama Calais dengan LINE	29
Gambar 2.1.11 Membership Calais Jabodetabek Area	30
Gambar 2.1.12 Membership Calais non-Jabodetabek Area	30
Gambar 2.1.13 Yoghurt Heavenly Blush	31
Gambar 2.1.14 Menu Heavenly Blush	32
Gambar 2.1.15 Lomba yang Diadakan Heavenly Blush	33
Gambar 2.1.16 Promosi dari Heavenly Blush	33
Gambar 2.1.17 Profil Yoghurt Cimory	34
Gambar 2.1.18 Profil <i>Sour Sally</i>	35
Gambar 2.1.19 Sour Sally Catering	37
Gambar 2.1.20 Kerjasama <i>Sour Sally</i> dengan Elevenia	37
Gambar 2.1.21 Profil Yoghurt Cisangkuy	38
Gambar 3.2.1 Menu “Gezond”	49
Gambar 4.4.1 Peta Lokasi Produksi	90
Gambar 4.4.2 Tampak Depan pada Bangunan	91
Gambar 4.4.3 Tampak <i>Hook</i> pada Bangunan	91
Gambar 4.4.4 Tampak Samping Bangunan	92
Gambar 4.4.5 Layout Tempat Produksi	92
Gambar 4.4.7 Tampak Depan Design Booth	94
Gambar 4.4.8 Tampak Samping Design Booth	95

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1.1 Proyeksi Pertumbuhan Produksi Susu Segar Dalam Negeri & Pasar Susu Indonesia	17
Diagram 2.1.2 Minuman yang Dikonsumsi oleh Orang Indonesia.....	18
Diagram 5.1.1 Bagan Stuktur Organisasi.....	97



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Daftar Kota dengan Jumlah Penduduk Lebih dari 100.000 Jiwa.....	15
Tabel 2.1.2 Laju Pertumbuhan Industri Pengolahan Non-Migas (Kumulatif).....	16
Tabel 2.1.3 Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi.....	19
Tabel 2.2.1 Analisis SWOT	42
Tabel 3.1.1 Target Pasar.....	46
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2017	54
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2018	55
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2019	55
Tabel 4.2.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi	59
Tabel 4.4.1 Perijinan yang Digunakan.....	96
Tabel 6.1.1 Kebutuhan Bahan Baku 1 Bulan.....	148
Tabel 6.1.2 Biaya untuk Kemasan	149
Tabel 6.1.3 Biaya Perlengkapan.....	150
Tabel 6.1.4 Biaya Produksi	150
Tabel 6.1.5 Biaya Pemasaran	150
Tabel 6.1.6 Biaya Beban Gaji	150
Tabel 6.1.7 Biaya Peralatan	151
Tabel 6.1.8 Biaya Perijinan.....	151
Tabel 6.1.9 Biaya Keseluruhan pada Bulan Pertama.....	151
Tabel 6.1.10 Komponen Investasi Awal	152
Tabel 6.1.11 Arus Kas pada Bulan Pertama	153
Tabel 6.3.1 Neraca	153
Tabel 6.4.1 Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas	154
Tabel 6.5.2 NPV Positif	156
Tabel 6.5.3 NPV Negatif.....	157
Tabel 6.5.4 Payback Periode.....	158

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Contoh <i>Proforma Invoice</i>	115
Lampiran B	Contoh Surat Jalan	116
Lampiran C	Contoh Identifikasi Kebutuhan Diklat	128
Lampiran D	Contoh Laporan Program Diklat.....	129
Lampiran E	Contoh Proposal Program Diklat	130
Lampiran F	Contoh Laporan Hasil Diklat	131
Lampiran G	Contoh Evaluasi Instruktur Diklat	132
Lampiran H	Contoh Daftar Peserta Diklat	133
Lampiran I	Contoh Lembar Pengalaman Diklat Karyawan.....	134
Lampiran J	Contoh Evaluasi Peserta Diklat.....	135
Lampiran K	Contoh Laporan Presensi Karyawan.....	140
Lampiran L	Contoh Formulir Lembur	141
Lampiran M	Contoh Kartu Stok Bahan Baku.....	144
Lampiran N	Contoh Kartu Stok Bahan Setengah Jadi	145

