

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF .....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis .....	1
1.2 Deskripsi Bisnis .....	3
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK .....	6
2.1 Analisis Peluang .....	6
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar .....	11
BAB III ASPEK PEMASARAN .....	13
3.1 Strategi Pemasaran .....	13
3.2 Bauran Pemasaran .....	19
3.3 Perkiraan Penjualan I .....	21
BAB IV ASPEK RENCANA PENDIRIAN HOTEL .....	24
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi .....	24
4.2 Proses Produksi/Operasi .....	38
4.3 Lokasi dan Tata Letak ( <i>Lay Out</i> ) .....	46
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN .....	47
5.1 Struktur Organisasi .....	47
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi .....	54
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> .....	56
BAB VI ASPEK KEUANGAN .....	72
6.1 Kebutuhan Dana dan Investasi Awal .....	72
6.2 Sumber Dana .....	73
6.3 Neraca Awal .....	73
6.4 Proyeksi Laba-Rugi .....	74
6.5 Proyeksi Arus Kas .....	77
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi .....	77
6.7.1 <i>Net Present Value</i> (NPV) .....	77
6.7.2 <i>Payback Period</i> .....	78
6.7.3 <i>Profitability Index</i> .....	78

DAFTAR PUSTAKA .....	79
RIWAYAT HIDUP PENULIS .....	81



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1	Logo Kuning Telur .....4
Gambar 4.1	Tampak samping <i>Foodtruck</i> .....25
Gambar 4.2	Blender .....26
Gambar 4.3	Teflon .....26
Gambar 4.4	Panci .....27
Gambar 4.5	Centong .....27
Gambar 4.6	Pisau Set .....27
Gambar 4.7	Talenan .....28
Gambar 4.8	<i>Food Container</i> .....28
Gambar 4.9	<i>Mixer Set</i> .....29
Gambar 4.10	Garpu Plastik .....29
Gambar 4.11	Sendok Plastik .....29
Gambar 4.12	Plastik .....30
Gambar 4.13	Gas Elpiji .....30
Gambar 4.14	Timbangan Makanan .....31
Gambar 4.15	<i>Baloon Whisk</i> .....31
Gambar 4.16	Saringan Makanan .....31
Gambar 4.17	Teko listrik .....32
Gambar 4.18	Plastik Kecil .....32
Gambar 4.19	<i>Cash Register</i> .....33
Gambar 4.20	Box Makanan .....33
Gambar 4.21	Piring Kaca .....33
Gambar 4.22	<i>Egg Florentine</i> .....40
Gambar 4.23	<i>Bechamel sauce</i> .....41
Gambar 4.24	<i>Mornay Sauce</i> .....42
Gambar 4.25	<i>Pancake</i> .....43
Gambar 4.26	<i>Omelette</i> .....44
Gambar 4.27	<i>Butter Rice</i> .....45
Gambar 4.28	<i>Food Truck layout</i> .....46
Gambar 5.1	Bagan Struktur Organisasi <i>Kuning telur</i> .....48

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Proyeksi Peningkatan Kebutuhan .....	11
Tabel 3.1	Tabel Harga Makanan <i>Kuning telur</i> .....	20
Tabel 3.2	Penelitian Terhadap Penjual Menu Sarapan .....	22
Tabel 3.3	Perkiraan Pertiga Bulan dan Total Penjualan Tahun 1 .....	22
Tabel 3.4	Perkiraan Pertiga Bulan dan Total Penjualan Tahun 2 .....	22
Tabel 3.5	Perkiraan Pertiga Bulan dan Total Penjualan Tahun 3 .....	23
Tabel 4.1	Kendaraan <i>Food Truck</i> Modifikasi .....	24
Tabel 4.2	Peralatan di dalam <i>Foodtruck</i> Kuning Telur .....	25
Tabel 4.3	Bahan Baku <i>Egg Florentine (Healthy)</i> .....	34
Tabel 4.4	Bahan Baku <i>Mornay Sauce</i> .....	35
Tabel 4.5	Bahan Baku <i>Bechamel</i> .....	35
Tabel 4.6	Bahan baku Pancake (Tasty) For 10 sheet .....	36
Tabel 4.7	Bahan Baku <i>Omelette (Simply)</i> .....	37
Tabel 4.8	Bahan Baku <i>Butter Rice</i> .....	38
Tabel 4.9	Proses Produksi <i>Egg Florentine</i> .....	40
Tabel 4.10	Proses Produksi <i>Béchamel Sauce</i> .....	41
Tabel 4.11	Proses Produksi <i>Monay Sauce</i> .....	42
Tabel 4.12	Proses Produksi <i>Pancake</i> .....	43
Tabel 4.13	Proses Produksi <i>Omelette</i> .....	44
Tabel 4.14	Proses Produksi <i>Butter Rice</i> .....	45
Tabel 5.1	Deskripsi Pekerjaan .....	48
Tabel 5.2	Waktu Kerja dan Kompensasi Koki .....	55
Tabel 5.3	Waktu Kerja dan Kompensasi Sopir .....	55
Tabel 5.4	Jadwal Kerja Koki dan Sopir .....	56
Tabel 5.5	Jadwal belanja Koki .....	57
Tabel 5.6	Standar Operasional Bisnis <i>Kuning Telur</i> .....	57
Tabel 5.7	Standar Kedisiplinan Karyawan .....	60
Tabel 5.8	Standar Operasional Evaluasi Kinerja Karyawan .....	62
Tabel 5.9	Informasi Pemberian Informasi Kepada Konsumen .....	63
Tabel 5.10	Standar Operasional Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan .....	64
Tabel 5.11	Standar Bahan-bahan Makanan .....	65
Tabel 5.12	Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan .....	66
Tabel 5.13	Standar Peralatan dan Perlengkapan .....	68
Tabel 5.14	Standar Operasional Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan <i>Food Truck</i> .....	71
Tabel 6.1	Aktiva Tetap dan Aktiva Lancar .....	72
Tabel 6.2	Harga Jual .....	73
Tabel 6.3	Proyeksi Neraca .....	73
Tabel 6.4	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2017 .....	74
Tabel 6.5	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2018 .....	75
Tabel 6.6	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019 .....	76

Tabel 6.7      Proyeksi arus kas .....77  
Tabel 6.8      *Net Present Value* (NPV).....77  
Tabel 6.9      *Payback Period*.....78

