

ABSTRAK

Pembuatan usaha ini bertujuan untuk mempraktekkan langsung teori-teori yang telah dipelajari selama masa perkuliahan ke dalam dunia nyata sehingga penulisan tugas akhir ini bisa dijadikan sebagai landasan untuk membuka usaha. Adapun pengembangan bisnis *online* ini dipilih karena perkembangan bisnis *online* di Indonesia belakangan ini semakin pesat. Toko *online* akan terus bertambah seiring dengan kemajuan teknologi, dan karakter pembeli juga lambat laun akan berubah karena kemudahan yang ditawarkan oleh internet dan *smartphone* sehingga dari peluang tersebut dapat dijadikan alasan untuk menjual berbagai minuman seperti berbagai macam minuman *latte* seperti *coffee latte* dan *tea latte* dari CV. Esprecielo International yang dimiliki oleh rekan dari penulis dengan memberikan "*simple happiness*" pada para konsumen.

Kata Kunci : usaha, toko, online

ABSTRACT

The making of this business aims to directly practice the theories that have been studied during the lecture into the real world so that the writing of this final task can be used as a foundation to open a business. The development of online business is chosen because the development of online business in Indonesia lately more rapidly. Online stores will continue to grow in line with technological advances, and the character of buyers will also gradually change due to the ease offered by the internet and smartphones so from these opportunities can be used as an excuse to sell various beverages such as various latte drinks such as coffee latte and tea latte from CV . Esprecielo International is owned by a co-author of the author by giving "simple happiness" to the consumer.

Keyword: business, shop, online

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| Cover | i |
| Pengesahan | iii |
| Pernyataan Keaslian Skripsi | iv |
| Pernyataan Publikasi Penelitian | v |
| Kata Pengantar | vi |
| Abstrak | vii |
| Daftar Isi | viii |
| Daftar Gambar | x |
| Daftar Tabel | xi |
| BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF | |
| 1.1 Deskripsi Konsep Bisnis | 1 |
| 1.2 Deskripsi Bisnis | 4 |
| 1.2.1 Identitas Ngemilbingits | 4 |
| 1.2.2 Visi dan Misi | 5 |
| BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK | |
| 2.1 Analisis Peluang | 6 |
| 2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar | 8 |
| BAB III ASPEK PEMASARAN | |
| 3.1 Strategi Pemasaran | 13 |
| 3.1.1 Segmentasi | 13 |
| 3.2 Bauran Pemasaran | 16 |
| 3.3 Perkiraan Penjualan | 22 |
| 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2016 bulan Januari – Desember | 22 |
| 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun 2017 bulan Januari – Desember | 23 |
| 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun 2018 bulan Januari – Desember | 24 |
| BAB IV ASPEK OPERASIONAL | |
| 4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi | 26 |
| 4.2 Proses Produksi / Operasi | 28 |
| 4.2.1 Proses Ngemilbingits | 29 |
| 4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Layout</i>) | 29 |

BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN

| | |
|--|----|
| 5.1 Struktur Organisasi..... | 31 |
| 5.1.1 Fungsi Struktur Organisasi..... | 31 |
| 5.1.2 Struktur Organisasi Ngemilbingits..... | 34 |
| 5.1.3 <i>Job Description (Deskripsi Pekerjaan)</i> | 34 |
| 5.1.4 Job Spesification (Spesifikasi Pekerjaan) dan Requirement (Rekrutmen)..... | 36 |
| 5.1.4.1 Spesifikasi Pekerjaan Pada Iklan..... | 37 |
| 5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi..... | 39 |
| 5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> | 40 |
| 5.3.1 SOP usaha Ngemilbingits..... | 41 |

BAB VI ASPEK KEUANGAN

| | |
|--|----|
| 6.1 Kebutuhan Dana..... | 48 |
| 6.2 Sumber Dana..... | 49 |
| 6.3 Proyeksi Neraca..... | 49 |
| 6.4 Proyeksi Laba Rugi..... | 50 |
| 6.5 Penilaian Kelayakan Investasi..... | 53 |
| Daftar Pustaka..... | 54 |
| Daftar Riwayat Hidup Penulis..... | 55 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| 1.1 Gambar Logo <i>Business Plan</i> | 5 |
| 3.1 Gambar Allure Choco Latte | 18 |
| 3.2 Gambar Allure Vanilla Latte | 18 |
| 3.3 Gambar Allure Green Tea Latte dan Vanilla Latte | 19 |
| 3.4 Gambar Allure Allure Irish Coffee | 19 |
| 3.5 Gambar Allure Allure Romance..... | 20 |
| 4.1 Gambar Tata Letak Kantor Ngemilbingits | 30 |
| 5.1 Gambar Bagan Struktur Organisasi Ngemilbingits..... | 34 |
| 5.2 Gambar SOP Proses Mendapatkan Bahan Baku | 42 |
| 5.3 Gambar SOP Penerimaan Paket | 42 |
| 5.4 Gambar SOP Layanan Konsumen..... | 43 |
| 5.5 Gambar SOP Proses Pengemasan Barang | 43 |
| 5.6 Gambar Bagan Kerja Transaksi terhadap Pelanggan | 44 |
| 5.7 Gambar Bagan Kerja Kirim Paket Konsumen | 45 |
| 5.8 Gambar Bagan Kerja Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan | 45 |
| 5.9 Gambar Bagan Kerja Evaluasi Pegawai..... | 46 |
| 5.10 Gambar Bagan Kerja Pembuatan Anggaran dan Cash Flow Ngemilbingits..... | 46 |
| 5.11 Gambar Bagan Kerja Prosedur Pembukaan Ngemilbingits | 47 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| 2.1 Proyeksi Peningkatan Kebutuhan Analisis Ide Produk | 10 |
| 2.2 Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial | 10 |
| 3.1 Produk Ngemilbingits..... | 17 |
| 3.2 Harga Produk Ngemilbingits | 20 |
| 3.3 Tabel Perkiraan Penjualan Bulan Januari 2016 hingga Desember 2016..... | 22 |
| 3.4 Tabel Perkiraan Penjualan Bulan Januari 2017 Hingga Desember 2017 | 23 |
| 3.5 Tabel Perkiraan Penjualan Bulan Januari 2018 hingga Desember 2018..... | 24 |
| 4.1 Aktiva Tetap | 26 |
| 4.2 Biaya Peralatan Produksi..... | 27 |
| 4.3 Tabel HPP..... | 28 |
| 5.1 Deskripsi Pekerjaan..... | 35 |
| 5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi Admin 1 | 39 |
| 5.3 Waktu Kerja dan Kompensasi Admin 2..... | 40 |
| 6.1 Aktiva Tetap | 48 |
| 6.2 Neraca..... | 49 |
| 6.3 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1 - 2016 | 50 |
| 6.4 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 2 - 2017 | 51 |
| 6.5 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 3 - 2018 | 52 |
| 6.6 Perhitungan NPV | 53 |
| 6.7 Perhitungan <i>Payback Periode</i> | 53 |