

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1 Analisis Peluang	6
2.2 Analisis Ide Produk Pasar	14
2.2.1 Proyeksi Peningkatan Kebutuhan	14
2.2.2 Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial	14
2.2.3 Keunikan Produk	15
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	17
3.1.1 Segmenting	17
3.1.2 Targeting	20
3.1.3 Positioning	21
3.2 Bauran Pemasaran	22
3.2.1 Produk yang Ditawarkan	23
3.2.2 Harga yang Ditawarkan	24
3.2.3 Saluran Distribusi	24
3.2.4 Promosi Penjualan	25
3.3 Perkiraan Penjualan	25
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi	30
4.1.1 Peralatan Produksi	30
4.1.2 Bahan Baku Beserta Biaya	31
4.1.3 Kapasitas Produksi / Operasi	32
4.2 Proses Produksi / Operasi	32
4.3 Lokasi Tata Letak	34
4.3.1 Pemilihan Lokasi	34
4.3.2 Bangunan (lay out)	35
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi	37

5.1.1 Bagan Organisasi	37
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan	37
5.1.3 Spesifikasi Pekerjaan	39
5.1.4 Program Seleksi atau Rekrutmen	40
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	42
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i>	43
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
6.1 Kebutuhan Dana	51
6.2 Kebutuhan dan Sumber Dana	55
6.3 Proyeksi Neraca	55
6.4 Proyeksi Laba Rugi	56
6.5 Proyeksi Arus Kas	60
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	60
6.6.1 Perhitungan NPV	60
6.6.2 Perhitungan Payback Period	63
6.6.3 Perhitungan Profitability Index	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68
CURICULUM VITAE	70



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Logo Doughmeat	3
Gambar 2.1 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang datang ke Kota Bandung Tahun 2010 – 2015	6
Gambar 2.2 <i>Street food to frozen food</i>	10
Gambar 2.3 Produk corndog	15
Gambar 3.1 Corndog	23
Gambar 3.2 Saluran Distribusi Doughmeat	24
Gambar 4.1 Lay Out Tempat Produksi	35
Gambar 4.2 Tampak Depan Booth	36
Gambar 6.1 Laporan Inflasi	61



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Matrix SWOT	13
Tabel 3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2018	27
Tabel 3.2 Perkiraan Penjualan Tahun 2019	28
Tabel 3.3 Perkiraan Penjualan Tahun 2020	29
Tabel 4.1 Peralatan Produksi	30
Tabel 4.2 Bahan Baku	31
Tabel 5.1 Struktur Organisasi Doughmeat	37
Tabel 5.2 Standar waktu kerja booth Doughmeat	47
Tabel 5.3 Standar Operasional dalam Pemesanan Bahan Baku	47
Tabel 5.4 Standar Operasional Penyajian Produk Kepada Pelanggan	48
Tabel 5.5 Prosedur Kerja Produksi Doughmeat	49
Tabel 5.6 Standar Kedisiplinan Karyawan	50
Tabel 6.1 Biaya Bahan Baku	51
Tabel 6.2 Biaya Peralatan	52
Tabel 6.3 Biaya Perlengkapan	52
Tabel 6.4 Biaya Utilitas	52
Tabel 6.5 Biaya Kemasan	53
Tabel 6.6 Biaya Beban Gaji	53
Tabel 6.7 Biaya Pemasaran	53
Tabel 6.8 Biaya Sewa	54
Tabel 6.9 Biaya Keseluruhan Pada Bulan Pertama	54
Tabel 6.10 Komponen Investasi Awal	54
Tabel 6.11 Neraca Awal	55
Tabel 6.12 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2018	56
Tabel 6.13 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019	58
Tabel 6.14 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2020	59
Tabel 6.15 Arus Kas Selama 3 Tahun	60
Tabel 6.16 NPV	61