

ABSTRAK

Balista merupakan bisnis di bidang kuliner spesialisasi *sushi*. Balista melakukan pengembangan produk yang berbahan baku ikan salmon berupa *sushi* yang diberi inovasi menggunakan *mozarella*. Kandungan yang terdapat pada ikan salmon dan *mozarella* ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya baik untuk kesehatan jantung. Fungsi lain dari *mozarella* adalah untuk menghilangkan rasa amis pada *sushi* dan memberikan pengalaman baru bagi konsumen karena saat *sushi* ini diangkat maka akan terlihat lelehan *mozarella*. Hal ini juga didukung oleh upaya pemerintah karena saat ini pemerintah sedang gencarnya menekan masyarakat untuk mengkonsumsi ikan di Jawa barat, karena tingkat konsumsi ikan khususnya di Jawa Barat terbilang rendah.

Kata kunci : *Sushi, Mozarella*

ABSTRACT

Balista is a business in culinary specialty sushi. Balista did product development that made from salmon in the form of sushi that was given innovation using mozzarella. The content contained in salmon and mozzarella has high nutritional value and has many health benefits, one good for heart health. Another function of mozzarella is to remove the fishy taste in sushi and provide a new experience for the consumer because when sushi is lifted it will look melted mozzarella. This is also supported by government efforts because this government is intensively pressuring people to consume fish in West Java, because the level of fish consumption, especially in West Java is low.

Keywords: *Sushi, Mozzarella*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	6
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	9
2.1 Analisis Peluang	9
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	14
BAB III ASPEK PEMASARAN	17
3.1 Strategi Pemasaran	17
3.2 Bauran Pemasaran	22
3.3 Perkiraan Penjualan	31
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	39
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi	39
4.2 Proses Produksi / Operasi	46
4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>)	49
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	52
5.1 Struktur Organisasi	52
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	60
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	64
BAB IV ASPEK KEUANGAN	69
6.1 Kebutuhan Dana	69
6.2 Sumber Dana	72
6.3 Proyeksi Neraca	72

6.4 Proyeksi Laba Rugi dan Arus Kas	73
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	77
DAFTAR PUSTAKA	77



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	: Berbagai produk <i>mozarella</i>	2
Gambar 1.2	: Logo Balista	6
Gambar 2.1	: Testimoni Kepuasan Terhadap <i>Sushi</i>	10
Gambar 3.1	: Peta Pasar <i>Cafe Balista</i>	18
Gambar 3.2	: Kandungan Gizi Ikan Salmon dan <i>Mozarella</i>	23
Gambar 3.3	: Produk <i>Sushi Mozarella</i>	24
Gambar 3.4	: Persentase Pengguna Internet Berdasarkan Usia	27
Gambar 3.5	: Perilaku Pengguna Internet di Indonesia	28
Gambar 3.6	: Lokasi Balista.....	34
Gambar 3.7	: Saluran Distribusi.....	35
Gambar 4.1	: <i>Blueprint</i>	47
Gambar 4.2	: Balista Tampak Depan	50
Gambar 4.3	: Balista Tampak Atas	50
Gambar 4.4	: Balista Tampak Atas Samping.....	51
Gambar 5.1	: Struktur Organisasi Balista	53
Gambar 5.2	: Rekrutmen Karyawan	58
Gambar 5.3	: <i>Standard Operating Procedure Suplier</i>	64
Gambar 5.4	: <i>Standard Operating Procedure Waiter</i>	65
Gambar 5.5	: <i>Standard Operating Procedure Head Chef</i>	66
Gambar 5.6	: <i>Standard Operating Procedure Kasir</i>	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	: Analisis SWOT	13
Tabel 3.1	: Jumlah Wisatawan mancanegara dan domestik di Bandung	20
Tabel 3.2	: Tabel Biaya Bahan Baku dan Perlengkapan Per-Minggu.....	32
Tabel 3.3	: Tabel Aktivitas Penjualan <i>Sushi Mozarella</i>	36
Tabel 3.4	: Asumsi Penjualan Per-Hari.....	37
Tabel 3.5	: Perkiraan Penjualan	38
Tabel 4.1	: Daftar Peralatan Produksi	40
Tabel 4.2	: Biaya Bahan Baku Untuk <i>Sushi</i>	45
Tabel 4.3	: Kapasitas Produksi Per-Hari.....	46
Tabel 5.1	: Spesifikasi Pekerjaan	54
Tabel 5.2	: Waktu Kerja dan Kompensasi	61
Tabel 5.3	: Kegiatan Waktu Kerja.....	62
Tabel 5.4	: SOP pembuatan <i>sushi mozarella</i>	67
Tabel 6.1	: Kebutuhan Dana.....	69
Tabel 6.2	: Tabel Perhitungan Biaya Tanggungan <i>sushi mozarella</i>	72
Tabel 6.3	: Proyeksi Neraca	73
Tabel 6.4	: Proyeksi Laba Rugi Satu Tahun	74
Tabel 6.5	: Tabel Perkiraan Tahun I	76
Tabel 6.6	: Tabel Perkiraan Tahun II	76
Tabel 6.7	: Tabel Perkiraan Tahun III	77
Tabel 6.8	: Penilaian Kelayakan Investasi	78
Tabel 6.9	: NPV Positif	79
Tabel 6.10	: NPV Negatif	80
Tabel 6.11	: <i>Payback Period</i>	81

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1.1	: Peningkatan Wisatawan di Kota Bandung	5
Grafik 2.1	: Hasil tester produk baru terhadap konsumen Balista	12
Grafik 2.2	: Jumlah Pengunjung Balista 2017	15
Grafik 3.1	: Persentase Penggunaan Internet di Indonesia Tahun 2016	26
Grafik 3.2	: Penjualan <i>Sushi Mozarella</i>	36
Grafik 2.1	: Hasil tester produk baru terhadap konsumen Balista	66
Grafik 2.1	: Hasil tester produk baru terhadap konsumen Balista	66
Grafik 2.1	: Hasil tester produk baru terhadap konsumen Balista	66



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Kuisisioner	66
Lampiran 2	: Data Eliminasi	66

