

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	4
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	7
2.1 Analisis Peluang	7
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	12
BAB III ASPEK PEMASARAN	14
3.1 Strategi Pemasaran	14
3.2 Bauran Pemasaran	16
3.3 Perkiraan Penjualan	21
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	23
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi	23
4.2 Proses Produksi / Operasi	33
4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>)	35
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	39
5.1 Struktur Organisasi	39
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi.....	46
5.3 Standard Operating Procedure (SOP)	49
BAB VI ASPEK KEUANGAN	56
6.1 Kebutuhan Dana	56
6.2 Sumber Dana	61
6.3 Proyeksi Neraca	61
6.4 Proyeksi Laba Rugi	62
6.6 Proyeksi Arus Kas.....	65
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	67
DAFTAR PUSTAKA	
CURRICULUM VITAE	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	: Logo CV.Trifena Caterindo	4
Gambar 1.2	: Surat Keterangan Usaha	5
Gambar 3.1	: Tampilan Cover <i>Proposal</i> CV.Trifena Caterindo.....	19
Gambar 4.1	: Contoh Produk <i>Catering</i>	31
Gambar 4.2	: Contoh Produk <i>Catering</i>	31
Gambar 4.3	: Contoh Produk <i>Catering</i>	32
Gambar 4.4	: Contoh Produk <i>Catering</i>	32
Gambar 4.5	: Alur Proses Persetujuan Kontrak Kerja	33
Gambar 4.6	: Alur Proses Produksi CV.Trifena Caterindo.....	34
Gambar 4.7	: Alur Proses Pembayaran CV.Trifena Caterindo	35
Gambar 4.8	: Letak Daerah Wilayah Cimahi.....	36
Gambar 4.9	: Letak Daerah Wilayah Gedebage	36
Gambar 4.10	: <i>Layout</i> CV.Trifena Caterindo	38
Gambar 5.1	: Bagan Struktur Organisasi	39
Gambar 5.2	: <i>Standard Operating Procedure</i> Pembelian Bahan Baku.....	50
Gambar 5.3	: <i>Standard Operating Procedure</i> Penyimpanan Bahan Baku	51
Gambar 5.4	: <i>Standard Operating Procedure</i> Persiapan Peralatan	51
Gambar 5.5	: <i>Standard Operating Procedure</i> Memasak.....	51
Gambar 5.6	: <i>Standard Operating Procedure</i> Pembungkusan	52
Gambar 5.7	: <i>Standard Operating Procedure</i> Membersihkan Peralatan.....	52
Gambar 5.8	: <i>Standard Operating Procedure</i> Pembayaran.....	53
Gambar 5.9	: <i>Standard Operating Procedure</i> Perekrutan Karyawan.....	53
Gambar 5.10	: <i>Standard Operating Procedure</i> Evaluasi Kinerja Pegawai	54
Gambar 5.11	: <i>Standard Operating Procedure</i> Pembersihan Tempat Kerja...54	
Gambar 5.12	: <i>Standard Operating Procedure</i> Pergantian <i>Shift</i> Kerja	54

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Daftar Menu Selama 1 Minggu	17
Tabel 3.2	Perkiraan Penjualan Tahun Pertama	21
Tabel 3.3	Perkiraan Penjualan Tahun Kedua	22
Tabel 3.4	Perkiraan Penjualan Tahun Ketiga	22
Tabel 4.1	Daftar Peralatan yang Dibutuhkan CV.Trifena Caterindo	23
Tabel 4.2	Daftar Menu CV.Trifena Caterindo	24
Tabel 4.3	Daftar Belanja Menu Hari Senin	25
Tabel 4.4	Daftar Belanja Menu Hari Selasa	26
Tabel 4.5	Daftar Belanja Menu Hari Rabu	27
Tabel 4.6	Daftar Belanja Menu Hari Kamis	28
Tabel 4.7	Daftar Belanja Menu Hari Jumat	29
Tabel 4.8	Daftar Belanja Menu Hari Sabtu	30
Tabel 5.1	Spesifikasi Pekerjaan CV.Trifena Caterindo	43
Tabel 5.2	Waktu Kerja CV.Trifena Caterindo	46
Tabel 5.3	Kompensasi Langsung CV.Trifena Caterindo	49
Tabel 5.4	Standart Bahan Baku	55
Tabel 6.1	Rincian Kebutuhan Dana	61
Tabel 6.2	Proyeksi Neraca	61
Tabel 6.3	Proyeksi Laba Rugi Tahun Pertama	62
Tabel 6.4	Proyeksi Laba Rugi Tahun Kedua	63
Tabel 6.5	Proyeksi Laba Rugi Tahun Ketiga	64
Tabel 6.6	Proyeksi Arus Kas CV.Trifena Caterindo	66
Tabel 6.7	Perhitungan <i>Net Present Value</i>	67
Tabel 6.8	Perhitungan <i>Payback Period</i>	68