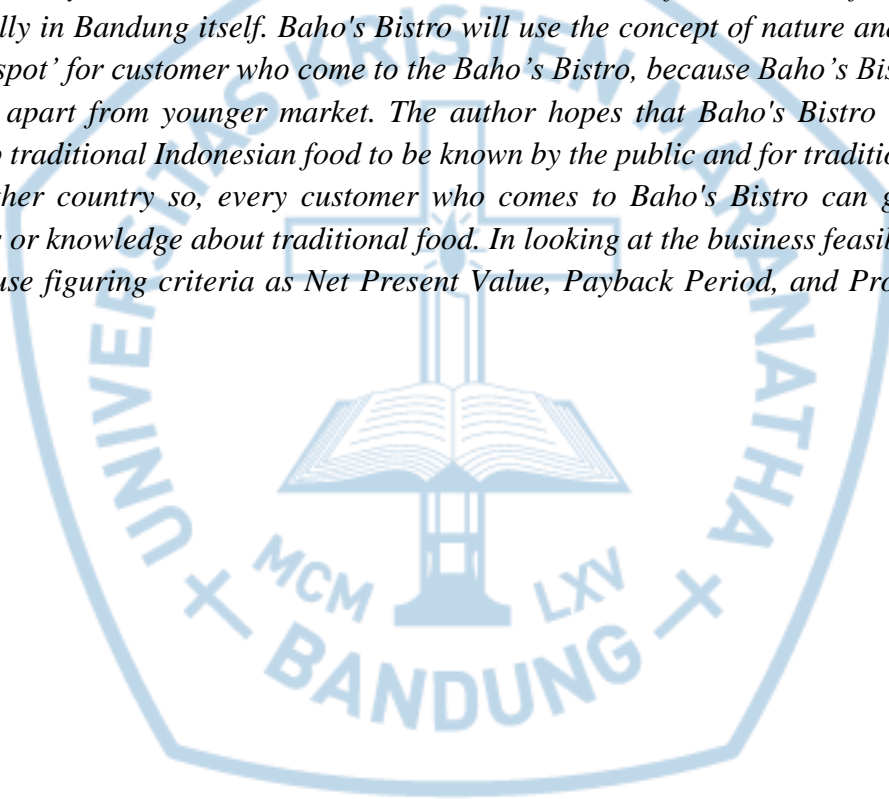


ABSTRAK

Pembuatan perencanaan bisnis Baho's Bistro ini adalah untuk mengetahui apakah bisnis ini layak atau tidak untuk dijalankan. Penulis mendapatkan peluang bisnis tersebut dengan melihat area ketertarikan penulis dalam bidang kuliner dan *traveling*. Penulis melihat masih kurangnya pengetahuan masyarakat tentang makanan tradisional baik Indonesia maupun luar negeri. Baho's Bistro sendiri akan menggunakan berbagai promosi untuk menarik konsumen terutama para wisatawan yang datang ke Kota Bandung. Kunjungan wisatawan semakin meningkat setiap akhir pekan atau disaat libur panjang di kota Bandung. Baho's Bistro terletak di Lembang dimana menjadi salah satu lokasi wisata yang paling sering dikunjungi oleh wisatawan. Baho's Bistro mengusung konsep makanan tradisional Indonesia dan luar negeri sebagai menu utamanya karena, masih banyaknya makanan tradisional baik dari Indonesia maupun luar negeri yang belum dikenal oleh masyarakat terutama di Kota Bandung. Baho's Bistro menggunakan konsep alam yang akan dipadukan dengan konsep anak muda yang dapat dijadikan sebagai salah satu tempat berfoto bagi setiap konsumen yang datang. Penulis berharap dengan adanya Baho's Bistro ini dapat membantu mengembangkan makanan tradisional Indonesia sendiri untuk lebih dikembangkan dan dikenal oleh masyarakat luas. Disamping itu, Baho's Bistro berharap agar setiap konsumen yang datang dan menikmati makanan tradisional luar negeri mendapatkan wawasan atau pengetahuan baru mengenai makanan tradisional. Dalam melihat kelayakan usaha penulis melakukan perhitungan dengan cara *Net Present Value*, *Payback Periode*, dan *Profitability Index*.

ABSTRACT

This paper of Baho's Bistro business plan is to find out whether the business is feasible or not to run. The author get the business opportunity by looking writer's interest about culinary and travelling. The author see lack of knowledge about traditional food neither from Indonesia nor the other country in the social life. Baho's Bistro will use some various promotions techniques to attract consumers especially the tourists who come to Bandung. The number of tourist is increasing every weekend and during long holiday. Baho's Bistro located in Lembang, the one of the tourist attraction in Bandung. Baho's Bistro brings the concept of traditional Indonesian food and the other country as the main menu due to the abundance from social life about it, especially in Bandung itself. Baho's Bistro will use the concept of nature and make a 'photo spot' for customer who come to the Baho's Bistro, because Baho's Bistro want to take apart from younger market. The author hopes that Baho's Bistro can help develop traditional Indonesian food to be known by the public and for traditional food from other country so, every customer who comes to Baho's Bistro can gain new insights or knowledge about traditional food. In looking at the business feasibility, the writer use figuring criteria as Net Present Value, Payback Period, and Profitability Index.



DAFTAR ISI

COVER.....	i
ABSTRAK.....	ii
PERYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 DESKRIPSI KONSEP BISNIS.....	1
1.2 DESKRIPSI BISNIS.....	6
BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK.....	9
2.1 AREA KETERTARIKAN.....	9
2.2 DECISION MATRIX ANALYSIS.....	14
2.3 ANALISIS PERBANDINGAN BERPASANGAN DAN SKOR AKHIR ..	17
2.4 5 QUESTION.....	20
BAB 3 ASPEK PEMASARAN.....	38
3.1 STRATEGI PEMASARAN.....	38
3.1.1 SEGMENTASI PASAR.....	39
3.1.2 TARGETING.....	46
3.1.3 POSITIONING.....	53

3.2 BAURAN PEMASARAN	55
3.3 PERKIRAAN PENJUALAN.....	64
BAB 4 ASPEK OPERASIONAL	79
4.1 PERALATAN DAN KAPASITAS PRODUKSI / OPERASI	79
4.2 PROSES PRODUKSI / OPERASI	129
4.3 PENYAJIAN.....	160
4.4 PROSES PELAYANAN.....	161
4.5 LOKASI.....	161
4.6 RENCANA TATA LETAK (<i>LAY OUT</i>)	162
BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	165
5.1 STRUKTUR ORGANISASI	165
5.1.1 STRUKTUR ORGANISASI	165
5.1.2 DESKRIPSI PEKERJAAN.....	166
5.1.3 SPESIFIKASI PEKERJAAN.....	175
5.1.4 REKRUTMEN.....	177
5.1.5 SELEKSI.....	180
5.2 WAKTU KERJA DAN KOMPENSASI.....	181
5.3 <i>STANDAR OPERATING PROCEDURE</i>	186
BAB 6 ASPEK KEUANGAN	217
6.1 KEBUTUHAN DANA	217
6.2 SUMBER DANA.....	223
6.3 PROYEKSI NERACA.....	223
6.4 PROYEKSI LABA RUGI.....	224

6.5 PROYEKSI ARUS KAS.....	236
6.6 PENILAIAN KELAYAKAN INVESTASI.....	245
6.6.1 <i>NET PRESENT VALUE</i> (NPV).....	245
6.6.2 <i>PAYBACK PERIOD</i>	246
6.6.3 <i>PROFITABILITY INDEX</i>	247
DAFTAR PUSTAKA	248
CURRICULUM VITAE	250



Daftar Gambar

Gambar 1.1.1 Logo Baho's Bistro	6
Gambar 4.5.1 Lokasi Baho's Bistro	162
Gambar 4.6.1 <i>Lay Out</i> Bagian Bawah Baho's Bistro	163
Gambar 4.6.2 <i>Lay Out</i> Bagian Atas	163



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Area Ketertarikan.....	9
Tabel 2.2 <i>Decision Matrix Analysis</i>	14
Tabel 2.3 Analisis Perbandingan Berpasangan	17
Tabel 2.4 Skor Akhir.....	19
Tabel 2.5 SWOT	36
Tabel 3.1.1 <i>Similar Group of Segmen</i>	51
Tabel 3.2.1 <i>Menu Baho's Bistro</i>	59
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 1	64
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 2.....	69
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 3.....	73
Tabel 4.1.1 Biaya Peralatan Produksi	80
Tabel 4.1.2 Biaya Perlengkapan Produksi	105
Tabel 4.1.3 Biaya Produksi Menu Pot-Au-Feu.....	111
Tabel 4.1.4 Biaya Produksi Beef Goulash	112
Tabel 4.1.5 Biaya Produksi Ropa Vieja.....	113
Tabel 4.1.6 Biaya Produksi Seafood Paella	115
Tabel 4.1.7 Biaya Produksi Khachapuri	116
Tabel 4.1.8 Biaya Produksi Coxinha.....	117
Tabel 4.1.9 Biaya Produksi Meat Pie.....	118
Tabel 4.1.10 Biaya Produksi Mie Tarempa	119
Tabel 4.1.11 Biaya Produksi Gurame Pecak.....	120
Tabel 4.1.12 Biaya Produksi Nasi Krawu	121
Tabel 4.1.13 Biaya Produksi Ayam Rajang	122
Tabel 4.1.14 Biaya Produksi Catemak Jagung.....	123
Tabel 4.1.15 Biaya Produksi Gendar Ketan Hitam.....	124
Tabel 4.1.16 Biaya Produksi Lava Flow	124

Tabel 4.1.17 Biaya Produksi Caipirinhas.....	125
Tabel 4.1.18 Biaya Produksi Halo-Halo	125
Tabel 4.1.19 Biaya Produksi Kopi	126
Tabel 4.1.20 Biaya Produksi Yakgwa.....	127
Tabel 4.1.21 Biaya Produksi Banoffee Pie	128
Tabel 4.2.1 Bahan Pot-Au-Feu.....	129
Tabel 4.2.2 Bahan Beef Goulash.....	132
Tabel 4.2.3 Bahan Rova Vieja	134
Tabel 4.2.4 Bahan Seafood Paella.....	136
Tabel 4.2.5 Bahan Kachapuri.....	138
Tabel 4.2.6 Bahan Coxinha.....	140
Tabel 4.2.7 Bahan Meat Pie	142
Tabel 4.2.8 Bahan Mie Tarempa.....	144
Tabel 4.2.9 Bahan Gurame Pecak	145
Tabel 4.2.10 Bahan Nari Krawu	147
Tabel 4.2.11 Bahan Manuk Ragi Rajang	149
Tabel 4.2.12 Bahan Catemak Jagung	151
Tabel 4.2.13 Bahan Gendar Ketan Hitam	152
Tabel 4.2.14 Bahan Lava Flow	153
Tabel 4.2.15 Bahan Caipirinhas	154
Tabel 4.2.16 Bahan Halo-Halo.....	155
Tabel 4.2.17 Bahan Yakgwa	157
Tabel 4.2.18 Bahan Banoffee Pie.....	159
Tabel 5.1.1 Deskripsi Pekerjaan.....	167
Tabel 5.2.1 Waktu Kerja	182
Tabel 5.2.2 Waktu Kerja	183
Tabel 5.3.1 Standar Waktu Kerja.....	188
Tabel 5.3.2 Standar Operasional Pemesanan Bahan Baku	191
Tabel 5.3.3 Standar Operasional Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan	191

Tabel 5.3.4 Standar Operasional Pengadaan Penyajian Produk	192
Tabel 5.3.5 Standar Operasional Pemberian Informasi kepada Konsumen.....	193
Tabel 5.3.6 Standar Operasional Menerima Pesanan Pelanggan.....	194
Tabel 5.3.7 Standar Operasional Membersihkan Peralatan Masak.....	195
Tabel 5.3.8 Standar Operasional Membersihkan Dapur	196
Tabel 5.3.9 Standar Kedisiplinan Karyawan.....	197
Tabel 5.3.10 Standar Peralatan Produksi	198
Tabel 5.3.11 Standar Perlengkapan Produksi	201
Tabel 5.3.12 Standar Bahan Baku Pot-Au-Feu	202
Tabel 5.3.13 Standar Bahan Baku Beef Goulash.....	203
Tabel 5.3.14 Standar Bahan Baku Ropa Vieja.....	204
Tabel 5.3.15 Standar Bahan Baku Seafood Paella.....	205
Tabel 5.3.16 Standar Bahan Baku Kachapuri	206
Tabel 5.3.17 Standar Bahan Baku Coxinha	207
Tabel 5.3.18 Standar Bahan Baku Meat Pie	208
Tabel 5.3.19 Standar Bahan Baku Mie Tarempa	209
Tabel 5.3.20 Standar Bahan Baku Gurame Pecak	209
Tabel 5.3.21 Standar Bahan Baku Nasi Krawu.....	211
Tabel 5.3.22 Standar Bahan Baku Manu Ragi Rajang.....	211
Tabel 5.3.23 Standar Bahan Baku Catemak Jangung	212
Tabel 5.3.24 Standar Bahan Baku Gendang Ketan Hitam	213
Tabel 5.3.25 Standar Bahan Baku Lava Flow.....	213
Tabel 5.3.26 Standar Bahan Baku Caipirinhas	214
Tabel 5.3.27 Standar Bahan Baku Halo-Halo.....	214
Tabel 5.3.28 Standar Bahan Baku Kopi.....	215
Tabel 5.3.29 Standar Bahan Baku Yakgwa	215
Tabel 5.3.30 Standar Bahan Baku Banoffee Pie	216
Tabel 6.1.1 Harga Peralatan dan Perlengkapan	217
Tabel 6.1.2 Harga Jual	221

Tabel 6.3.1 Proyeksi Neraca	223
Tabel 6.4.1 Biaya Produksi Tahun 2018.....	223
Tabel 6.4.2 Biaya Produksi Tahun 2019	225
Tabel 6.4.3 Biaya Produksi Tahun 2020.....	226
Tabel 6.4.4 Pendapatan Tahun 2018.....	227
Tabel 6.4.5 Pendapatan Tahun 2019.....	228
Tabel 6.4.6 Pendapatan Tahun 2020.....	229
Tabel 6.4.7 Pajak Penghasilan	231
Tabel 6.4.8 Beban Gaji.....	232
Tabel 6.4.9 Beban THR	233
Tabel 6.4.10 Beban Rekrutmen.....	233
Tabel 6.4.11 Beban Promosi	234
Tabel 6.4.12 Biaya Operasional.....	234
Tabel 6.4.13 Laporan Laba Rugi Tahun 2018-2020	234
Tabel 6.5.1 Proyeksi Arus Kas Tahun 2018	236
Tabel 6.5.2 Proyeksi Arus Kas Tahun 2019	239
Tabel 6.5.3 Proyeksi Arus Kas Tahun 2020	242
Tabel 6.6.1 Net Present Value (NPV).....	245
Tabel 6.6.2.1 Arus Kas Kumulatif.....	246