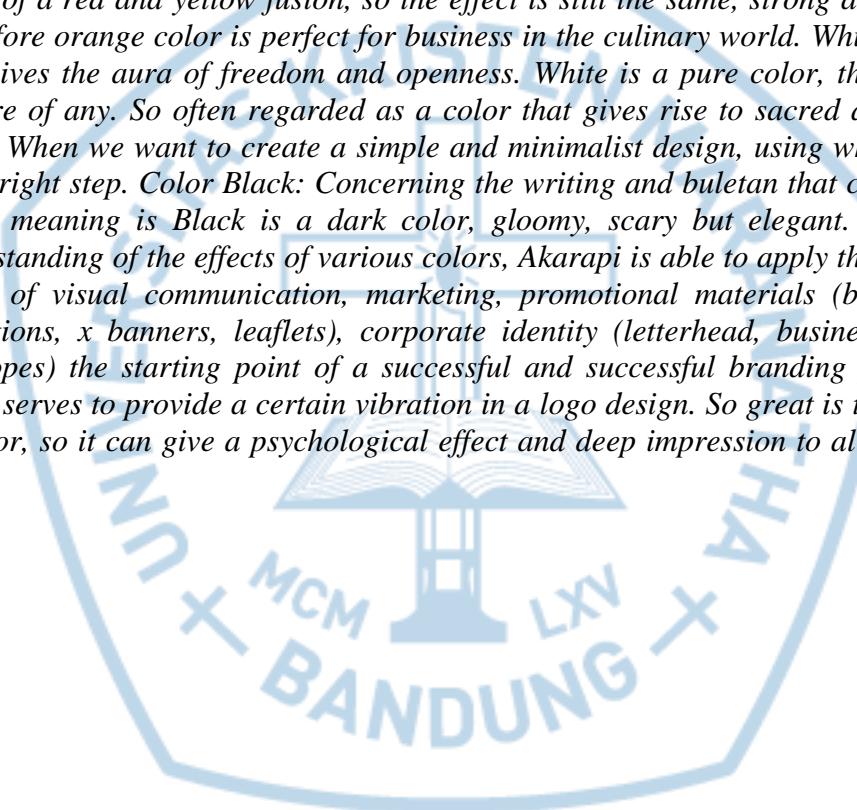


## Abstrak

Wookitchen adalah sebuah bisnis lunchbox dengan varian menu yang bermacam-macam. Nama Wookitchen sendiri terinspirasi oleh marga owner yaitu Wu lalu dibuat jadi update menjadi woo. Sedangkan kitchen yaitu berarti dapur, dimana dapur adalah tempat yang paling disenangi oleh chef dan orang-orang yang senang masak dalam membuat karya makanan yang beraneka ragam. Sesuai dengan konsep kami yang memakai lunchbox sebagai alat penyajian, nama Wookitchen memberikan kesan homey dimata konsumen. Pemakaian logo dari Wookitchen sendiri memiliki arti : Warna Orange : Orange ialah kombinasi warna merah dan kuning. Merupakan warna hangat dan ramah yang membuat orang merasa nyaman. Orange berhubungan dengan cakra sakral dan diyakini bermanfaat untuk ginjal, saluran kemih dan organ reproduksi. Dia juga meningkatkan metabolisme, memperkuat paru-paru, limpa dan pankreas. Oranye adalah hasil peleburan merah dan kuning, sehingga efek yang di hasilkan masih tetap sama, yaitu kuat dan hangat. Oleh karena itu warna orange sangat cocok untuk bisnis di dunia kuliner. Warna Putih :Putih juga meberikan aura kebebasan dan keterbukaan. Putih adalah warna yang murni, tidak ada campuran apapun. Makanya sering di anggap sebagai warna yang menimbulkan efek suci dan bersih. Ketika kita ingin membuat desain yang simple dan minimalis, menggunakan warna putih adalah langkah yang tepat. Warna Hitam :Menyangkut tulisan dan buletan yang melingkari brand maknanya yaitu Hitam adalah warna yang gelap, suram, menakutkan tetapi elegan. Dengan pemahaman efek dari berbagai macam warna ini maka Akarapi mampu menerapkannya dalam dunia komunikasi visual, marketing, materi promosi (brosur, undangan, x banner, leaflet), corporate identity (kop surat, kartu nama, amplop) hingga pembuatan desain logo perusahaan yang menjadi titik awal dari program branding yang sukses dan berhasil. Warna berfungsi untuk memberikan vibrasi tertentu di dalam suatu desain logo. Begitu hebatnya kekuatan warna, sehingga bisa memberikan efek psikologis dan kesan yang mendalam kepada semua orang yang melihatnya.

## ***Abstract***

*Wookitchen is a lunchbox business with varied menu variants. Wookitchen's own name is inspired by the owner's clan that is Wu then made into an update to woo. Sedangkan kitchen that means kitchen, where the kitchen is the most favored place by the chef and the people who love to cook in making food diverse. In accordance with our concept of wearing lunchbox as a presentation tool, the name Wookitchen gives the impression homey in the eyes of consumers. Use of the logo from Wookitchen itself has a meaning: Orange Color: Orange is a combination of red and yellow. It is a warm and friendly color that makes people feel comfortable. Orange is associated with the sacral chakra and is believed to be beneficial for the kidneys, urinary tract and reproductive organs. It also increases metabolism, strengthens the lungs, spleen and pancreas. Orange is the result of a red and yellow fusion, so the effect is still the same, strong and warm. Therefore orange color is perfect for business in the culinary world. White: White also gives the aura of freedom and openness. White is a pure color, there is no mixture of any. So often regarded as a color that gives rise to sacred and clean effect. When we want to create a simple and minimalist design, using white color is the right step. Color Black: Concerning the writing and buletan that circles the brand meaning is Black is a dark color, gloomy, scary but elegant. With the understanding of the effects of various colors, Akarapi is able to apply them in the world of visual communication, marketing, promotional materials (brochures, invitations, x banners, leaflets), corporate identity (letterhead, business cards, envelopes) the starting point of a successful and successful branding program. Color serves to provide a certain vibration in a logo design. So great is the power of color, so it can give a psychological effect and deep impression to all who see it.*



## Daftar Isi

BAB I .....	1
RINGKASAN EKSEKUTIF .....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis .....	1
BAB II .....	6
ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK .....	6
2.1. Analisis Peluang .....	6
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar .....	11
BAB III .....	20
STRATEGI PEMASARAN .....	20
3.1 Strategi Pemasaran Wookitchen .....	20
3.2 Bauran Pemasaran .....	25
BAB IV .....	32
ASPEK OPERASIONAL .....	32
4.1 Peralatan, Kapasitas Produksi dan Kitchen Set .....	32
4.2 Proses Produksi .....	35
4.3 Lokasi dan Tata Letak dan Layout .....	38
BAB V .....	41
ASPEK SUMBER DAYA INSANI .....	41
5.1 Struktur Organisasi .....	41
5.3 Waktu Kerja dan Kompensasi .....	49
BAB VI .....	53
ASPEK KEUANGAN .....	53
6.1 Kebutuhan Dana .....	53
6.2 Sumber Dana .....	53
6.3 Perhitungan laba rugi .....	54
6.4 proyeksi arus kas .....	58
6.5 Perhitungan Kelayakan Investasi .....	58

## Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 1.1: Logo Wookitchen.....	3
Gambar 2.1 Persentase Penduduk Berdasarkan Pengeluaran PerKapita Sebulan.....	10
Gambar 2.2 Persentase berdasarkan pengguna internet.....	11
Gambar 2.3 Pembagian umur responden.....	12
Gambar 2.4 Pendapatan Per Bulan Responden.....	12
Gambar 2.5 Pekerjaan responden.....	13
Gambar 2.6 Informasi memesan melalui media online.....	14
Gambar 2.7 chicken oregano.....	17
Gambar 2.8 chicken katsu curry.....	17
Gambar 2.9 puding regal.....	17
Gambar 3.1 Demografis Usia.....	21
Gambar 3.2 mobile users search.....	22
Gambar 3.3 menu wookitchen.....	26
Gambar 4.1 Proses produksi.....	35
Gambar 4.3 Lokasi Wookitchen dalam peta Bandung Utara.....	38
Gambar 4.4 tata letak dan layout.....	39
Gambar 5.1 Struktur Organisasi.....	41
Gambar 5.2 proses penerimaan karyawan.....	48

## Daftar Tabel

	Halaman
Tabel 2.1 Penduduk Kota Bandung Berdasarkan Kelompok Usia.....	9
Tabel 2.2 Konsep Produk & Harga.....	15
Tabel 3.1 perkiraan penjualan.....	30-31
Tabel 4.1 rincian sewa bangunan dan peralatan.....	32-33
Tabel 4.2 Rincian biaya bahan baku.....	34
Tabel 4.3 Rincian biaya operasional.....	35
Tabel 5.1 waktu kerja pengelola.....	49-50
Tabel 5.2 Waktu kerja kepala koki.....	50
Tabel 5.3 Waktu kerja asisten koki.....	51
Tabel 5.4 Kompensasi karyawan.....	52
Tabel 6.1 Kebutuhan Dana.....	53
Tabel 6.2 perkiraan pendapatan/penjualan perbulan.....	54
Tabel 6.3 pendapatan /perkiraan penjualan pertahun.....	54
Tabel 6.4 Biaya bahan baku.....	55
Tabel 6.5 Biaya Operasional.....	56
Tabel 6.6 laporan laba rugi.....	57
Tabel 6.7 proyeksi arus kas.....	58
Tabel 6.6 kelayakan bisnis.....	61