

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	4
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	5
KATA PENGANTAR	VI
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR TABEL.....	IX
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 DESKRIPSI KONSEP BISNIS	1
1.2 DESKRIPSI BISNIS	3
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	7
2.1 ANALISIS PELUANG BISNIS	7
2.2 ANALISIS IDE PRODUK DAN PASAR.....	11
BAB III ASPEK PEMASARAN	18
3.1 STRATEGI PEMASARAN	18
3.2 BAURAN PEMASARAN	21
3.3 PERKIRAAN PENJUALAN	24
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	30
4.2 PROSES PRODUKSI ATAU OPERASI	40
4.3 LOKASI DAN TATA LETAK (<i>LAY OUT</i>)	50
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN.....	52
5.1 STRUKTUR ORGANISASI.....	52
5.2 WAKTU KERJA DAN KOMPENSASI	58
5.3 STANDARD OPERATING PROCEDURE	59
BAB VI ASPEK KEUANGAN	72
6.1 KEBUTUHAN DANA	72
6.2 SUMBER DANA	77
6.3 PROYEKSI NERACA	77
6.4 PROYEKSI LABA RUGI.....	78
6.5 PROYEKSI ARUS KAS	84
6.6 PENILAIAN KELAYAKAN INVESTASI	84
DAFTAR PUSTAKA	88
CURRICULUM VITAE	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1: Salted Caramel Brownies.....	3
Gambar 1.2: Logo <i>The It Bake</i>	5
Gambar 1.3: Kemasan <i>The It Bake</i> (brownies).....	5
Gambar 1.4: Kartu Nama.....	6
Gambar 2.1: Aplikasi GAMPIL.....	8
Gambar 2.2: Perilaku Pengguna Internet di Indonesia.....	10
Gambar 4.1: Lokasi <i>The It Bake</i>	51
Gambar 4.2: Tata Letak (<i>Layout</i>) Tempat Produksi.....	51
Gambar 5.1: Struktur Organisasi <i>The It Bake</i>	52
Gambar 5.2: Tahap Seleksi.....	57



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1: Peringkat Destinasi Kota Wisata Favorit	7
Tabel 2.2: Data Pengguna Internet di Indonesia	9
Tabel 2.3: Usaha restoran atau <i>café</i> yang ada di Bandung	10
Tabel 2.4 : Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung	13
Tabel 2.5: Jumlah Mahasiswa di Universitas yang Menjadi Target Pasar	13
Tabel 2.6: Jumlah Penduduk Kota Bandung	14
Tabel 2.7: Matriks SWOT <i>The It Bake</i>	17
Tabel 3.1: Jenis dan harga produk.....	22
Tabel 3.2 : Perkiraan Penjualan Tahun 2018	25
Tabel 3.3: Perkiraan Penjualan Tahun 2019	26
Tabel 3.4: Perkiraan Penjualan Tahun 2020	27
Tabel 4.1: Harga, Peralatan dan Perlengkapan yang Dibutuhkan.....	30
Tabel 4.2: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan Nutella Brownies	37
Tabel 4.3: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan Oreo Brownies....	37
Tabel 4.4: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan Saus <i>Salted Caramel</i>	38
Tabel 4.5: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan <i>Salted Caramel Brownies</i>	38
Tabel 4.6: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan <i>Classic Chocolate Chips Cookies</i>	39
Tabel 4.7: Biaya dan Bahan Baku serta Kapasitas Pembuatan <i>Oatmeal Cookies</i>	39
Tabel 4.8: Proses pembuatan Nutella Brownies	40
Tabel 4.9: Proses Pembuatan Oreo Brownies	42
Tabel 4.10: Proses Pembuatan Saus <i>Salted Caramel</i>	43
Tabel 4.11: Proses Pembuatan <i>Salted Caramel Brownies</i>	44
Tabel 4.12: Proses Pembuatan <i>Classic Chocolate Chips Cookies</i>	46
Tabel 4.13: Proses Pembuatan <i>Oatmeal Cookies</i>	47
Tabel 4.14: Proses Pemesanan Produk.....	48
Tabel 5.1: Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Pegawai <i>The It Bake</i>	53
Tabel 5.2: Waktu Kerja dan Kompensasi Langsung.....	58
Tabel 5.3: <i>Standard Operating Procedure</i> Direktur	60
Tabel 5.4: <i>Standard Operating Procedure</i> Bagian Produksi	61
Tabel 5.5: Standar Produk <i>The It Bake</i>	64
Tabel 5.6: <i>Standard Operating Procedure</i> Bagian Admin dan Pemasaran	66
Tabel 5.7: <i>Standard Operating Procedure</i> Bagian Keuangan	70
Tabel 6.1: Biaya Bahan Baku.....	72
Tabel 6.2: Biaya Peralatan	73
Tabel 6.3: Biaya Perlengkapan	74
Tabel 6.4: Biaya Produksi	74
Tabel 6.5: Biaya Kemasan	75
Tabel 6.6: Biaya Beban Gaji	75
Tabel 6.7: Biaya Pemasaran.....	75

Tabel 6.8: Biaya Keseluruhan Pada Bulan Pertama.....	76
Tabel 6.9: Komponen Investasi Awal.....	76
Tabel 6.10: Neraca Awal.....	77
Tabel 6.11: Proyeksi Laba Rugi Tahun 2018.....	78
Tabel 6.12: Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019.....	80
Tabel 6.13: Proyeksi Laba Rugi Tahun 2020.....	82
Tabel 6.14: Arus Kas Selama 3 Tahun.....	84
Tabel 6.15: Perhitungan NPV	85

