

DAFTAR ISI

BUSINESS PLAN HEALTHY TUMMY	i
PERENCANAAN BISNIS <i>HEALTHY TUMMY</i>	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
BAB 2 ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	5
2.1 Analisa Peluang	5
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	10
BAB 3 ASPEK PEMASARAN	17
3.1 Strategi Pemasaran	17
3.2 Bauran Pemasaran	21
3.3 Perkiraan Penjualan	26
BAB 4 ASPEK OPERASIONAL	35
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi	35
4.2 Proses Produksi / Operasi	46
BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	68
5.1 Struktur Organisasi	68
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	72
5.3 Standard Operating Procedure	74
BAB 6 ASPEK KEUANGAN	81
6.1 Kebutuhan Dana	81
6.2 Sumber Dana	87
6.3 Proyeksi Neraca	87
6.4 Proyeksi Laba Rugi	88
6.5 Proyeksi Arus Kas	92
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	93
DAFTAR PUSTAKA	97
CURRICULUM VITAE	100

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Strategi SWOT	15
Tabel 3.1 : Harga Produk.....	24
Tabel 3.2 : Penjualan Bulan Januari-Maret Tahun Pertama	27
Tabel 3.3 : Penjualan Bulan April-Juni	27
Tabel 3.4 : Penjualan Bulan Juli-September.....	28
Tabel 3.5 : Penjualan Bulan Oktober-Desember.....	29
Tabel 3.6 : Penjualan Bulan Januari-Maret.....	29
Tabel 3.7 : Penjualan Bulan April-Juni	30
Tabel 3.8 : Penjualan Bulan Juli-September.....	30
Tabel 3.9 : Penjualan Bulan Oktober-Desember.....	31
Tabel 3.10 : Penjualan Bulan Januari-Maret	32
Tabel 3.11 : Penjualan Bulan April-Juni.....	32
Tabel 3.12 : Penjualan Bulan Juli-September.....	33
Tabel 3.13 : Penjualan Bulan Oktober-Desember	33
Tabel 4.1 : Peralatan.....	35
Tabel 4.2 : Bahan baku dan HPP <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	41
Tabel 4.3 : Bahan baku dan HPP <i>Sweet Potato Cake</i>	42
Tabel 4.4 : Bahan Baku dan HPP <i>Carrot Cake</i>	43
Tabel 4.5 : Bahan Baku dan HPP <i>Chocolate Tart</i>	44
Tabel 5.1 : Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan.....	69
Tabel 5.2 : Rekrutmen dan Seleksi.....	71
Tabel 5.3 : Kompensasi finansial langsung.....	73
Tabel 5.4 : SOP.....	74
Tabel 6.1 : Biaya Peralatan.....	81
Tabel 6.2 : Biaya Bahan Baku.....	82
Tabel 6.3 : Biaya Produksi	83
Tabel 6.4 : Biaya Perlengkapan.....	84
Tabel 6.5 : Biaya Beban Gaji.....	84
Tabel 6.6 : Biaya Kemasan.....	85
Tabel 6.7 : Biaya Pemasaran.....	85
Tabel 6.8 : Komponen Biaya Pada Bulan Pertama	86
Tabel 6.9 : Neraca.....	87
Tabel 6.10 : Proyeksi Laba Rugi Tahun 2018	88
Tabel 6.11 : Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019	89
Tabel 6.12 : Proyeksi Laba Rugi Tahun 2020	91
Tabel 6.13 : Arus Kas Selama 3 Tahun.....	93
Tabel 6.14 : NPV	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1: Logo Healthy Tummy	3
Gambar 2.1: Jumlah Tempat Makan di Bandung.....	6
Gambar 2.2 : Jumlah Wisatawan Asing ke Kota Bandung	9
Gambar 2.3: Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung	11
Gambar 2.4 : Jumlah Penduduk Kota Bandung.....	12
Gambar 3.1 : <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	23
Gambar 3.2 : <i>Sweet Potato Cake</i>	23
Gambar 3.3 : <i>Carrot Cake</i>	23
Gambar 3.4 : <i>Chocolate Tart</i>	24
Gambar 4.1 : Langkah ke-1 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	48
Gambar 4.2 : Langkah ke-2 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	48
Gambar 4.3 : Langkah Ke-3 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	49
Gambar 4.4 : Langkah ke- 4 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	49
Gambar 4.5 : Langkah ke -5 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	50
Gambar 4.6 : Langkah ke- 6 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	50
Gambar 4.7 : Langkah ke- 7 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	51
Gambar 4.8 : Langkah ke -8 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	51
Gambar 4.9 : Langkah ke-9 produksi <i>Blueberry Chocolate Cake</i>	52
Gambar 4. 10 : Langkah ke- 1 produksi <i>Sweet potato cake</i>	53
Gambar 4.11 : Langkah ke- 2 produksi <i>Sweet potato cake</i>	53
Gambar 4.12 : Langkah ke-3 produksi <i>Sweet potato cake</i>	54
Gambar 4.13 : Langkah ke- 4 produksi <i>Sweet potato cake</i>	54
Gambar 4.14 : Langkah ke- 5 produksi <i>Sweet potato cake</i>	55
Gambar 4.15 : Langkah ke- 6 produksi <i>Sweet potato cake</i>	55
Gambar 4.16 : Langkah ke-7 produksi <i>Sweet potato cake</i>	56
Gambar 4.17 : Langkah ke- 8 produksi <i>Sweet potato cake</i>	56
Gambar 4.18 : Langkah ke- 1 produksi <i>Carrot Cake</i>	57
Gambar 4.19 : Langkah ke- 2 produksi <i>Carrot Cake</i>	58
Gambar 4.20 : Langkah ke- 3 produksi <i>Carrot Cake</i>	58
Gambar 4.21 : Langkah ke 4 produksi <i>Carrot Cake</i>	59
Gambar 4.22 : Langkah ke- 5 produksi <i>Carrot Cake</i>	59
Gambar 4.23 : Langkah ke- 6 produksi <i>Carrot Cake</i>	60
Gambar 4.24 : Langkah ke-1 produksi <i>chocolate tart</i>	61
Gambar 4.25 : Langkah ke-2 produksi <i>chocolate tart</i>	61
Gambar 4.26 : Langkah ke- 3 produksi <i>chocolate tart</i>	62
Gambar 4.27 : Langkah ke-4 produksi <i>chocolate tart</i>	62
Gambar 4.28 : Langkah ke-5 produksi <i>chocolate tart</i>	63
Gambar 4.29 : Langkah ke- 6 produksi <i>chocolate tart</i>	63
Gambar 4.30 : Langkah ke- 7 produksi <i>chocolate tart</i>	64
Gambar 4.31 : Langkah ke- 8 produksi <i>chocolate tart</i>	64
Gambar 4. 32 : <i>Layout</i> Produksi.....	66
Gambar 4. 33 : Lokasi Tempat Produksi.....	67
Gambar 5.1 : Struktur Organisasi.....	69