

ABSTRAK

Bisnis kuliner adalah suatu jenis bisnis yang tidak asing lagi di masyarakat umum. Usaha kuliner juga cukup menjanjikan untuk para pengusaha baru yang ingin mencari peluang usaha atau berpenghasilan tambahan bagi yang sudah mempunyai pekerjaan / penghasilan. Salah satu roti yang cukup unik dan sedang populer adalah Roti Kurtos atau *Kürtőskalács* yang merupakan roti asli dari Hungaria. Roti ini juga dikenal dengan nama *Chimney Bread* di negara asalnya. Penjualan dilakukan per hari, dengan asumsi dalam setiap hari terjadi penjualan minimal 75 potong roti Kurtos, dengan rata-rata harga Rp. 17.500. Asumsi target penjualan dilakukan secara garis lurus selama 3 tahun, dengan profit margin sebesar 70% dari setiap penjualan yang dilakukan

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan diatas, maka peneliti menemukan bahwa Investasi yang dilakukan dalam membuat kegiatan bisnis Kurtos Top telah dapat memunculkan keuntungan bagi perusahaan. Hasil ini dapat dilihat dari nilai *Net Present Value* yang memiliki nilai positif, Nilai *Profitability Index* yang berada diatas 1, dan Nilai *Payback Period* yang menunjukkan nilai bahwa investasi awal yang dilakukan akan diterima kembali dalam bentuk keuntungan dalam waktu 26 bulan. Selain itu, Nilai *Internal Rate of Return* telah menunjukkan nilai yang tinggi, dimana hasil pengembalian investasi lebih besar dari nilai *Discount Factor* yang ditetapkan.

ABSTRACT

A culinary business is a familiar type of business in the general public. The culinary business is also promising for new entrepreneurs who want to find business opportunities or earn additional income for those who already have jobs / income. One of the most unique and popular breads is Kurtos or Kürtőskalács Bread which is the original bread from Hungary. This bread is also known as Chimney Bread in its home country. Sales are made per day, assuming in every day there is a sale of at least 75 pieces of Kurtos bread, with an average price of Rp. 17.500. The sales target assumption is straight-line for 3 years, with a profit margin of 70% of each sale made

Based on the calculations that have been done above, the researchers found that the investment made in making Kurtos Top business activity has been able to bring profit to the company. This result can be seen from Net Present Value value which has positive value, Profitability Index value which is above 1, and Payback Period Value which shows the value that initial investment will be received back in profit form within 26 months. In addition, the Internal Rate of Return has shown a high value, where the return on investment is greater than the specified Discount Factor value.

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
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.....	7
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	9
2.2.1 Analisis SWOT.....	10
2.2.2 Penerapan Analisis SWOT	14
2.2.3 Analisis Siklus Hidup Produk.....	16
 BAB III ASPEK PEMASARAN	 22
3.1 Strategi Pemasaran	22
3.1.1 Segmentasi.....	22
3.1.2 Targeting.....	24
3.1.3 Positioning	25
3.2 Analisis Bauran Pemasaran	25
3.3 Perkiraan Penjualan	40
 BAB IV ASPEK OPERASIONAL.....	 44
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi.....	44
4.2 Proses Produksi/Operasi.....	52
4.3 Lokasi dan Tata Letak (Lay Out)	62
 BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN.....	 64
5.1 Struktur Organisasi.....	64
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	70
5.3 Standard Operating Procedure.....	72
 BAB VI ASPEK KEUANGAN	 75
6.1 Kebutuhan Dana	75
6.2 Sumber Dana	81
6.3 Proyeksi Neraca.....	81

6.4 Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas	82
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi.....	84
 DAFTAR PUSTAKA	 90
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (CURRICULUM VITAE).....	95



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Logo Kurtos Top	4
Gambar 2.1 <i>Product Life Cycle</i>	16
Gambar 3.1 Produk Roti Kurtos.....	29
Gambar 4.1 Pemilihan Bahan Baku	52
Gambar 4.2 Penimbangan Bahan Baku	53
Gambar 4.3 <i>Mixing</i> Adonan.....	54
Gambar 4.4 Fermentasi Awal Adonan.....	55
Gambar 4.5 Penimbangan Adonan	56
Gambar 4.6 Penggilingan Adonan & Pencetakan Adonan.....	57
Gambar 4.7 Fermentasi Adonan di Cetakan	58
Gambar 4.8 Pemanggang Adonan.....	59
Gambar 4.9 Melepaskan Roti Kurtos dari Cetakan & Memberikan <i>Topping</i>	60
Gambar 4.10 Pendinginan Roti Sehingga Siap <i>Dipackaging</i>	61
Gambar 4.11 Peta Lokasi	62
Gambar 4.12 Tata Letak (Lay Out) Booth.....	62
Gambar 5.1 Struktur Organisasi.....	65
Gambar 5.2 SOP Pembuatan Roti Kurtos.....	72

DAFTAR TABEL

3

Halaman

Tabel 2.1	Matriks SWOT.....	13
Tabel 3.1	Tabel Perkiraan Penjualan Tahun Pertama 2018	41
Tabel 3.2	Tabel Perkiraan Penjualan Tahun Kedua 2019.....	42
Tabel 3.3	Tabel Perkiraan Penjualan Tahun Ketiga 2020.....	43
Tabel 4.1	Peralatan Produksi.....	44
Tabel 4.2	Kebutuhan Bahan Baku Roti.....	49
Tabel 4.3	Kebutuhan Bahan <i>Topping</i>	50
Tabel 4.4	Kebutuhan Packaging.....	51
Tabel 4.5	Kebutuhan Peralatan Produksi	51
Tabel 5.1	Kompensasi Kerja	71
Tabel 6.1	Kebutuhan Bahan Baku.....	75
Tabel 6.2	Kebutuhan Bahan <i>Topping</i>	76
Tabel 6.3	Kebutuhan <i>Packaging</i>	77
Tabel 6.4	Biaya Beban Gaji	77
Tabel 6.5	Biaya Perizinan	78
Tabel 6.6	Kebutuhan Dana Awal Aktiva Tetap (Investasi)	79
Tabel 6.7	Kebutuhan Dana Awal Aktiva Lancar (Investasi)	80
Tabel 6.8	Kebutuhan Dana Awal Total Aktiva (Investasi).....	80
Tabel 6.9	Arus Kas pada Bulan Pertama.....	81
Tabel 6.10	Neraca	81
Tabel 6.11	Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas	83
Tabel 6.12	Penilaian Kelayakan Investasi	84