

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I: RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.1.1 Deskripsi Peluang Bisnis	2
1.1.2 Persaingan Bisnis	2
1.1.3 Target Pasar dan Strategi Pemasaran.....	3
1.1.4 Potensi Pasar dan Kelayakan Investasi	4
1.2 Target Pasar dan Strategi Pemasaran.....	4
BAB II: ANALISA PELUANG DAN IDE PRODUK	
2.1. Analisa Peluang	7
2.2. Analisis Ide Produk dan Pasar	12

BAB III: ASPEK PEMASARAN

3.1 Strategi Pemasaran.....	13
3.2 Bauran Pemasaran.....	19
3.3 Perkiraan Penjualan	26

BAB IV: ASPEK OPERASIONAL

4.1.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi.....	27
4.1.2 Perlengkapan.....	28
4.1.3. Biaya Pemeliharaan dan Gaji Karyawan	28
4.2 Proses Produksi.....	29
4.2.1 Proses Produksi dalam Melayani Konsumen.....	29
4.3 Lokasi dan Tata Letak Proses Produksi	31

BAB V: ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA

5.1 Struktur Organisasi	32
5.1.1 Bagan Organisasi	32
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan	33
5.1.2.1 Direktur.....	33
5.1.2.2 Bagian Koki	33
5.1.2.3 Bagian Kasir	34
5.1.2.4 Bagian Petugas Kebersihan.....	34
5.1.3 Spesifikasi Kerja	35
5.1.4 Rekrutmen dan Seleksi	36
5.1.4.1 Rekrutmen.....	40
5.1.4.2 Seleksi.....	40

5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi Karyawan	46
5.2.1 Waktu Kerja	46
5.2.2 Kompensasi Karyawan	46
5.2.3 Izin Absen	47
5.2.4 Disiplin dan Sanksi	47
5.2.5 Pembagian Gaji.....	49
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	50
BAB VI: ASPEK KEUANGAN	
6.1 Biaya Investasi	51
6.2 Biaya Operasional.....	52
6.3 Kebutuhan dan Sumber Dana	52
6.4 Proyeksi Produksi Jasa dan Pendapatan	53
6.5 Proyeksi Laba Rugi.....	54
6.6 Proyeksi Arus Kas.....	55
6.7 Perhitungan NPV	56
6.8 <i>Payback Period</i>	57
6.9 Perhitungan <i>Profitability Index</i>	58
Daftar Pustaka.....	59
Daftar Riwayat Hidup Penulis	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Nasi Goreng	19
Gambar 3.2 Bubur Ayam.....	20
Gambar 3.3 Meat Pizza.....	20
Gambar 3.4 Pizza Mozzarella.....	20
Gambar 3.5 Pasta Carbonara.....	21
Gambar 3.6 Spagheti Aglio Olio	21
Gambar 3.7 Kopi Hitam.....	21
Gambar 3.8 Es Green Tea Latte	22
Gambar 3.9 Es Capuccino.....	22
Gambar 3.10 Es Karamel.....	22
Gambar 3.11 Es Coklat.....	23
Gambar 3.12 Es Teh	23
Gambar 3.13 Bandrek Susu	23
Gambar 3.14 Roti Bakar Coklat Keju.....	24
Gambar 3.15 Roti Bakar Stroberi	24
Gambar 3.16 Roti Bakar Kacang.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel Jumlah Penduduk Kota Bandung Tahun 2014-2016	8
Tabel Kolom Teori Matrix SWOT	11
Tabel Harga Produk	25
Tabel Perkiraan Penjualan dalam 3 Tahun	26
Tabel Peralatan yang Diperlukan Beserta Biaya	27
Tabel Perlengkapan.....	28
Tabel Biaya pemeliharaan dan Gaji Karyawan	29
Tabel Spesifikasi Kerja	35
Tabel Jadwal Kerja Harian.....	50
Tabel Biaya Operasional.....	52
Tabel Proyeksi Produksi Jasa dan Pendapatan	53
Tabel Proyeksi Laba Rugi.....	54
Tabel Proyeksi Arus Kas	55
Tabel Perhitungan <i>Payback Period</i>	57



