

ABSTRAK

Kartofel merupakan bisnis di bidang kuliner khususnya *street food*. Kartofel membuat produk kentang goreng yang dibaluti dengan keju *raclette*. Keju *raclette* adalah keju asal Prancis yang berasal dari Bahasa Prancis yaitu “*racler*” yang berarti “mengerik”. Di Indonesia keju *raclette* hanya dihidangkan di restoran mahal karena memiliki rasa mewah dan penyajian yang unik. Penulis memiliki ide jika keju *raclette* dihidangkan oleh makanan cepat saji seperti kentang goreng dengan harga yang terjangkau, karena di Indonesia belum ada yang mengadaptasikan ide tersebut dan menurut penulis ini adalah peluang yang tidak dapat terlewatkan. Kandungan yang terdapat pada kentang dan keju *raclette* ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya menurunkan tekanan darah.

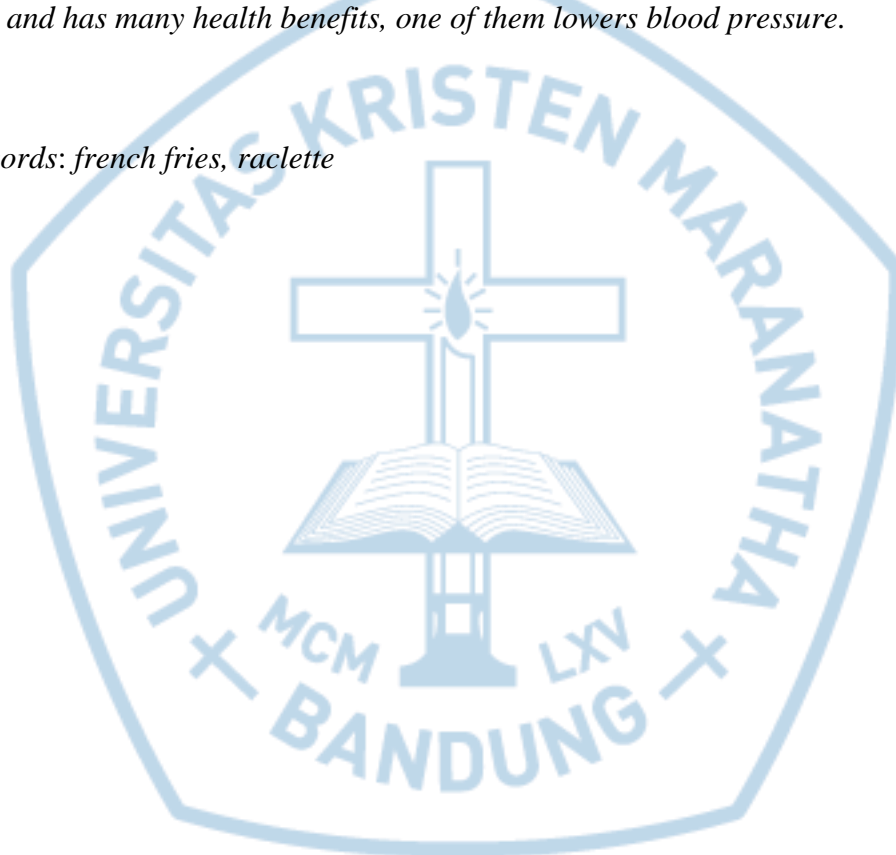
Kata kunci : kentang goreng, *raclette*



ABSTRACT

Kartofel is a business in the field of special culinary street food. Kartoffel makes french fries glazed with raclette cheese. Raclette cheese is a French cheese derived from the French word "racler" meaning "chirping". In Indonesia raclette cheese is only served in expensive restaurants because it has a sense of luxury with a unique presentation. The author has an idea if raclette cheese is served by fast food products such as french fries at an affordable price, because in Indonesia no one has adapted these ideas and that is an opportunity that can not be missed. The benefit on potatoes and and raclette cheese has high nutritional value and has many health benefits, one of them lowers blood pressure.

Keywords: french fries, raclette



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	4
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	7
2.1 Analisis Peluang	7
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	10
2.2.1 Analisis SWOT	16
BAB III ASPEK PEMASARAN	19
3.1 Strategi Pemasaran	19
3.1.1 Segmentasi Pasar	20
3.1.2 <i>Targeting</i>	21
3.1.3 <i>Positioning</i>	22
3.2 Bauran Pemasaran	23
3.2.1 <i>Product</i>	23
3.2.2 <i>Price</i>	26
3.2.3 <i>Place</i>	28
3.2.4 <i>Promotion</i>	29
3.3 Perkiraan Penjualan	32
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	35
4.1 Peralatan dan Kapasitas Operasi	35
4.1.1 Proses Masak	39
4.2 Proses Produksi/Operasional	41
4.3 Lokasi dan Tata Letak Tempat	45
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	48
5.1 Struktur Organisasi	48

5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	53
5.3 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	55
BAB IV ASPEK KEUANGAN	58
6.1 Kebutuhan Dana	58
6.2 Proyeksi Neraca	60
6.3 Proyeksi Laba Rugi dan Arus Kas	60
6.4 Penilaian Kelayakan Investasi	62
DAFTAR PUSTAKA	65



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	: Logo Kartoffel.....	4
Gambar 1.2	: Peta Lokasi Kartoffel	6
Gambar 2.1	: Tempat yang Dikunjungi di Kota Bandung	8
Gambar 2.2	: Penyajian Keju <i>Raclette</i>	11
Gambar 2.3	: Produk Kentang <i>Raclette</i>	12
Gambar 2.4	: Matriks SWOT	17
Gambar 3.1	: Kandungan Gizi Kentang dan Keju <i>Raclette</i>	24
Gambar 3.2	: Produk Kartoffel.....	25
Gambar 3.3	: Produk Keju <i>Raclette</i>	25
Gambar 3.4	: Lokasi Penulis Akan Buka.....	29
Gambar 3.5	: Perilaku Pengguna Internet di Indonesia	30
Gambar 3.6	: Akun <i>Instagram</i> Kartoffel	31
Gambar 3.7	: Inflasi Tahunan Umum Indonesia 10 Tahun	33
Gambar 4.1	: Pola Persediaan Keju <i>Raclette</i>	39
Gambar 4.2	: Produk Kartoffel.....	41
Gambar 4.3	: <i>Blueprint</i> Proses Pembelian dan Persiapan <i>Booth</i>	42
Gambar 4.4	: <i>Blueprint</i> Proses Produksi dan Pelayanan.....	43
Gambar 4.5	: <i>Blueprint</i> Proses Pemesanan melalui Jasa <i>Delivery Online</i>	44
Gambar 4.6	: Peta Lokasi Kartoffel	46
Gambar 4.7	: Denah Lantai 2 <i>Trans Studio Mall</i>	46
Gambar 4.8	: Kartoffel Tampak Depan.....	47
Gambar 4.9	: Kartoffel Tampak Atas.....	47
Gambar 5.1	: Bagan Struktur Organisasi	48
Gambar 5.2	: Bagan Struktur Rekrutmen	51
Gambar 5.3	: SOP <i>Supplier</i>	56
Gambar 5.4	: SOP Pegawai.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	: Manfaat Produk	24
Tabel 3.2	: Biaya Bahan Baku dan Perlengkapan Per-Minggu.....	27
Tabel 3.3	: Perkiraan Penjualan	34
Tabel 4.1	: Daftar Peralatan yang Digunakan di Kartofel	36
Tabel 4.2	: Daftar Bahan Baku yang Digunakan di Kartofel.....	37
Tabel 4.3	: Daftar Peralatan untuk Proses Memasak	39
Tabel 4.4	: Daftar Bahan Baku untuk Proses Memasak	40
Tabel 5.1	: Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan	48
Tabel 5.2	: Waktu Kerja dan Kompensasi <i>Owner</i>	53
Tabel 5.3	: Waktu Kerja dan Kompensasi Pegawai.....	54
Tabel 6.1	: Kebutuhan Dana Periode Tiga Bulan	59
Tabel 6.2	: Proyeksi Neraca	60
Tabel 6.3	: Proyeksi Laba Rugi Tahun Pertama	61
Tabel 6.4	: Arus Kas	62
Tabel 6.5	: Penilaian Kelayakan Investasi	63
Tabel 6.6	: <i>Payback Period</i>	63



DAFTAR GRAFIK

Grafik 2.1	: Kuesioner Kartofel	13
Grafik 2.2	: Penjualan Pretzels AuntieAnne's	14
Grafik 3.1	: Penjualan Kentang <i>Raclette</i>	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A : Kuesioner.....69

