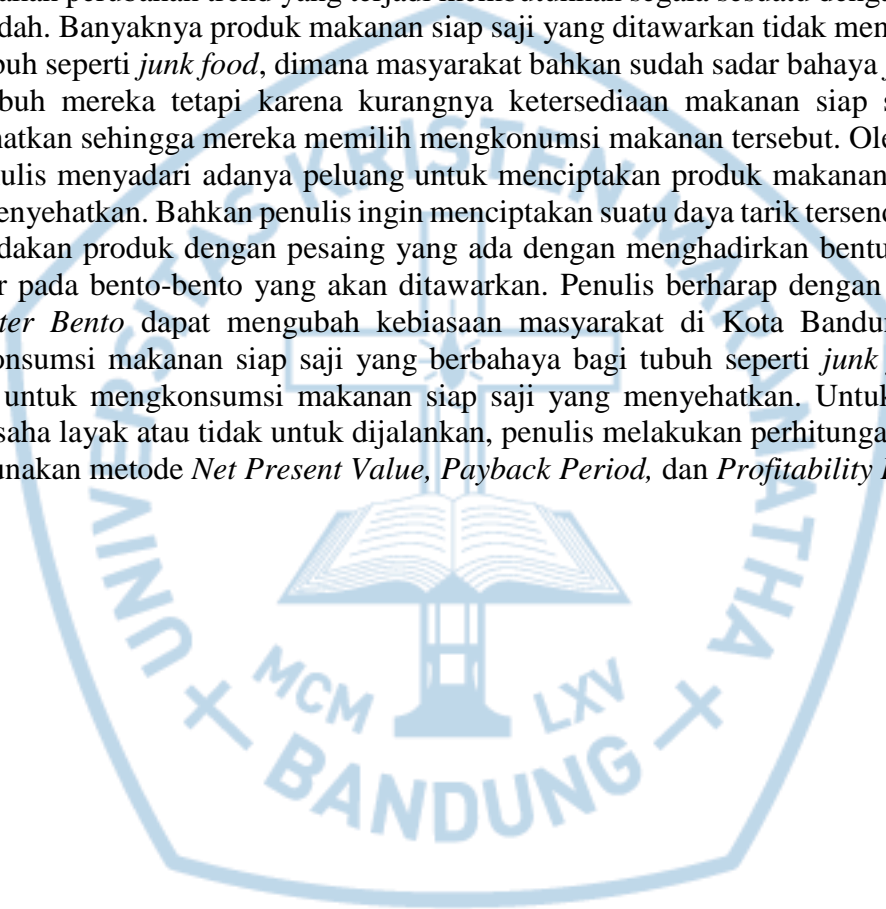


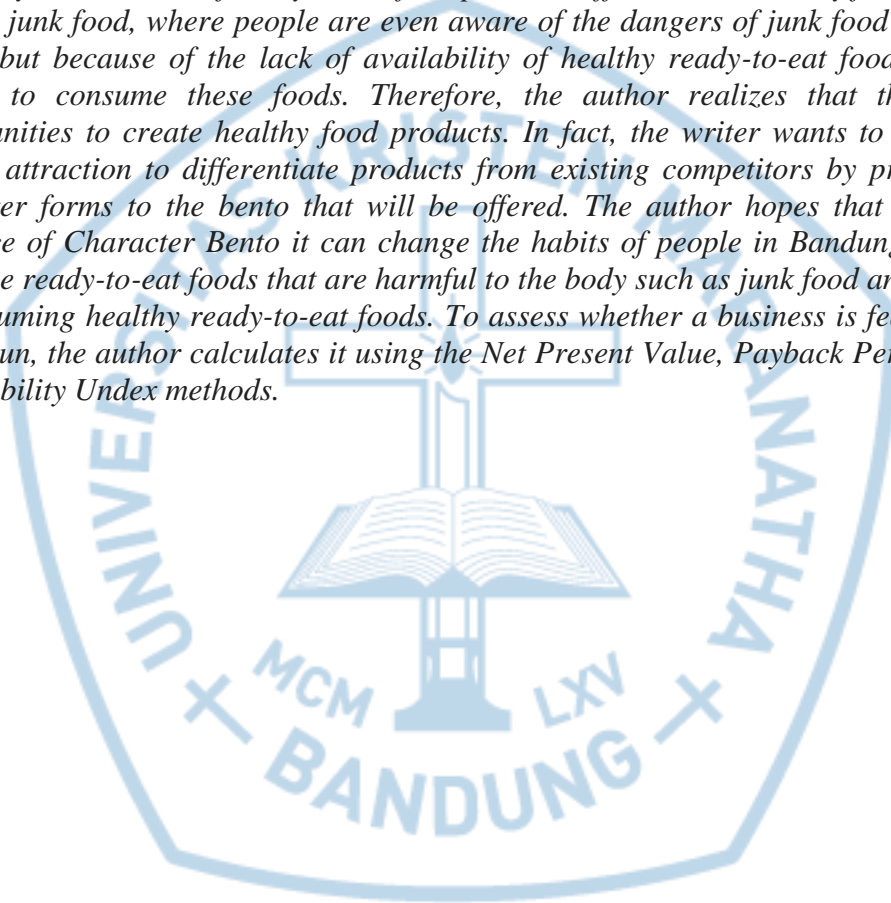
ABSTRAK

Pembuatan perencanaan bisnis dibuat untuk menilai apakah suatu usaha layak atau tidak untuk dijalankan. Sehingga penulis membuat perencanaan bisnis *Character Bento* ini, adanya peluang yang didapatkan berdasarkan dari area ketertarikan yang penulis miliki dalam bidang *fashion* dan kuliner. Penulis menyadari kebutuhan masyarakat akan produk makanan siap saji yang meningkat untuk sekarang ini dikarenakan perubahan trend yang terjadi membutuhkan segala sesuatu dengan *instant* dan mudah. Banyaknya produk makanan siap saji yang ditawarkan tidak menyehatkan bagi tubuh seperti *junk food*, dimana masyarakat bahkan sudah sadar bahaya *junk food* bagi tubuh mereka tetapi karena kurangnya ketersediaan makanan siap saji yang menyehatkan sehingga mereka memilih mengkonsumsi makanan tersebut. Oleh karena itu, penulis menyadari adanya peluang untuk menciptakan produk makanan siap saji yang menyehatkan. Bahkan penulis ingin menciptakan suatu daya tarik tersendiri untuk membedakan produk dengan pesaing yang ada dengan menghadirkan bentuk-bentuk karakter pada bento-bento yang akan ditawarkan. Penulis berharap dengan hadirnya *Character Bento* dapat mengubah kebiasaan masyarakat di Kota Bandung untuk mengkonsumsi makanan siap saji yang berbahaya bagi tubuh seperti *junk food* dan beralih untuk mengkonsumsi makanan siap saji yang menyehatkan. Untuk menilai suatu usaha layak atau tidak untuk dijalankan, penulis melakukan perhitungan dengan menggunakan metode *Net Present Value*, *Payback Period*, dan *Profitability Index*.



ABSTRACT

Business plan is made to assess whether a business is feasible or not. So, the author makes this Bento Character business plan, the opportunities that are obtained are based on the area of interest that the author has in the field of fashion and culinary. The author realizes that the community's need for ready-to-eat food products is increasing now because changes in the trend that occur require everything instantly and easily. The number of ready-to-eat food products offered is not healthy for the body such as junk food, where people are even aware of the dangers of junk food for their bodies but because of the lack of availability of healthy ready-to-eat food so they choose to consume these foods. Therefore, the author realizes that there are opportunities to create healthy food products. In fact, the writer wants to create a special attraction to differentiate products from existing competitors by presenting character forms to the bento that will be offered. The author hopes that with the presence of Character Bento it can change the habits of people in Bandung City to consume ready-to-eat foods that are harmful to the body such as junk food and switch to consuming healthy ready-to-eat foods. To assess whether a business is feasible or not to run, the author calculates it using the Net Present Value, Payback Period, and Profitability Index methods.

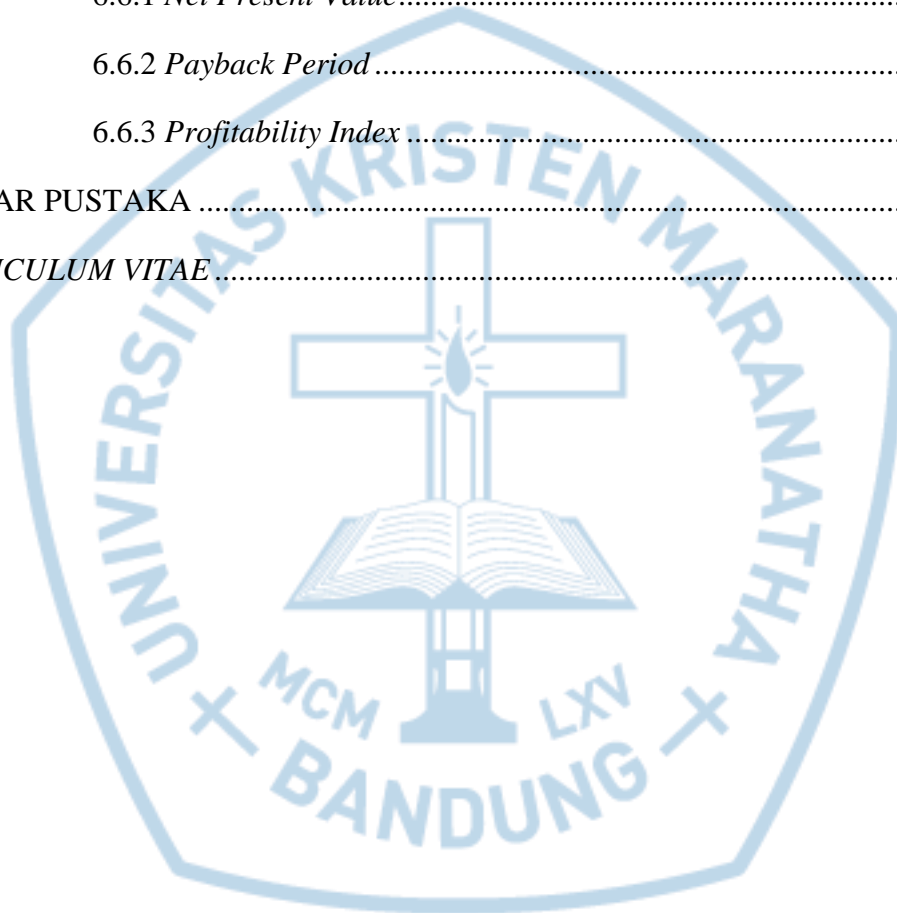


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	6
BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	9
2.1 Area Ketertarikan.....	9
2.2 <i>Decision Matrix Analysis</i>	16
2.3 Analisis Perbandingan Berpasangan dan Skor Akhir	20
2.4 5 <i>Questions</i>	22
BAB 3 ASPEK PEMASARAN	38
3.1 Strategi Pemasaran	38
3.1.1 Segmentasi Pasar.....	40
3.1.2 <i>Targetting</i>	45
3.1.3 <i>Positioning</i>	50

3.2 Bauran Pemasaran.....	52
3.3 Perkiraan Penjualan.....	58
BAB 4 ASPEK OPERASIONAL.....	69
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasional.....	69
4.2 Proses Produksi / Operasi.....	89
4.3 <i>Blue Print Operational</i>	98
4.4 Penyajian	100
4.5 Proses Layanan	100
4.6 Lokasi	101
4.7 Rencana Tata Letak (<i>Lay Out</i>).....	102
BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	104
5.1 Struktur Organisasi	104
5.1.1 Stuktur Organisasi.....	103
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan.....	107
5.1.3 Spesifikasi Pekerjaan	110
5.1.4 Rekrutmen.....	113
5.1.5 Seleksi	116
5.1.6 Orientasi	117
5.1.7 Pelatihan.....	117
5.1.8 Penilaian Kinerja.....	118
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi.....	119
5.3 <i>Standar Operating Procedure</i>	120
BAB 6 ASPEK KEUANGAN	141
6.1 Kebutuhan Dana.....	141

6.2 Sumber Dana	145
6.3 Proyeksi Neraca	145
6.4 Proyeksi Laba Rugi	146
6.5 Proyeksi Arus Kas.....	157
6.6 Penilaian Kelayakkan Investasi.....	166
6.6.1 <i>Net Present Value</i>	166
6.6.2 <i>Payback Period</i>	168
6.6.3 <i>Profitability Index</i>	169
DAFTAR PUSTAKA	xvi
<i>CURRICULUM VITAE</i>	xix



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Logo <i>Character Bento</i>	7
Gambar 4.5.1 Peta Lokasi.....	101
Gambar 4.6.1 <i>Lay out</i> Bagian Produksi <i>Character Bento</i>	102
Gambar 5.1.1 Bagan Struktur Organisasi <i>Character Bento</i>	106



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Area Ketertarikan	9
Tabel 2.2	<i>Decision Matrix Analysis</i>	16
Tabel 2.3	Analisis Perbandingan Berpasangan	20
Tabel 2.4	Skor Akhir	21
Tabel 2.5	Harapan Pelanggan	32
Tabel 2.6	SWOT	35
Tabel 3.1.2	<i>Similar Group of Segmen</i>	49
Tabel 3.2.1	Daftar Harga <i>Character Bento</i>	55
Tabel 3.3.1	Perkiraan Penjualan Tahun Ke-1	58
Tabel 3.3.2	Perkiraan Penjualan Tahun Ke-2	62
Tabel 3.3.3	Perkiraan Penjualan Tahun Ke-3	65
Tabel 4.1.1	Biaya Peralatan Produksi	70
Tabel 4.1.2	Biaya Perlengkapan Produksi	80
Tabel 4.1.3	Biaya Produksi Menu <i>Chicken Teriyaki</i>	85
Tabel 4.1.4	Biaya Produksi Menu <i>Chicken with White Sauce</i>	86
Tabel 4.1.5	Biaya Produksi Menu <i>Fried Dory with Cheese</i>	87
Tabel 4.1.6	Biaya Produksi Menu Tumis Buncis dan Wotel	87
Tabel 4.1.7	Biaya Produksi Menu Tumis Brokoli dan Wotel	88
Tabel 4.1.8	Biaya Produksi Nasi	89
Tabel 4.2.1	Bahan Baku <i>Chicken Teriyaki</i>	90
Tabel 4.2.2	Bahan Baku <i>Chicken with White Sauce</i>	91
Tabel 4.2.3	Bahan Baku <i>Fried Dory with Cheese</i>	93

Tabel 4.2.4	Bahan Baku Tumis Buncis dan Wotel	95
Tabel 4.2.5	Bahan Baku Tumis Brokoli dan Wotel	96
Tabel 4.2.6	Bahan Baku Nasi.....	97
Tabel 5.1.2	Deskripsi Pekerjaan	107
Tabel 5.1.3.1	Spesifikasi Pekerjaan Bagian Produksi.....	112
Tabel 5.1.3.2	Spesifikasi Pekerjaan Bagian Pengemasan.....	112
Tabel 5.1.3.2	Spesifikasi Pekerjaan Bagian Admin & Keuangan.....	113
Tabel 5.2.1	Waktu Kerja.....	119
Tabel 5.3.1	Standar Operasional Waktu Kerja.....	124
Tabel 5.3.2	Standar Operasional Pemesanan Bahan Baku	125
Tabel 5.3.3	Standar Operasional Pengemasan Produk.....	126
Tabel 5.3.4	Standar Operasional Pemberian Informasi Kepada Konsumen.....	127
Tabel 5.3.5	Standar Operasional Menerima Pesanan Pelanggan.....	128
Tabel 5.3.6	Standar Operasional Membersihkan Peralatan Masak.....	129
Tabel 5.3.7	Standar Operasional Membersihkan Dapur & Tempat Pengemasan..	130
Tabel 5.3.8	Standar Operasional Kedisiplinan Karyawan	131
Tabel 5.3.9	Standar Operasional Peralatan Produksi	132
Tabel 5.3.10	Standar Operasional Perlengkapan Produksi	133
Tabel 5.3.11	Standar Operasional Bahan Baku <i>Chicken Teriyaki</i>	134
Tabel 5.3.12	Standar Operasional Bahan Baku <i>Chicken with White Sauce</i>	136
Tabel 5.3.13	Standar Operasional Bahan Baku <i>Fried Dory with Cheese</i>	137
Tabel 5.3.14	Standar Operasional Bahan Baku Tumis Buncis dan Wotel.....	138
Tabel 5.3.15	Standar Operasional Bahan Baku Tumis Brokoli dan Wotel	139
Tabel 5.3.15	Standar Operasional Bahan Baku Nasi	140

Tabel 6.1	Harga Peralatan dan Perlengkapan	141
Tabel 6.2	Harga Jual	144
Tabel 6.3	Proyeksi Neraca	145
Tabel 6.4.1	Biaya Produksi Tahun 2019.....	146
Tabel 6.4.2	Biaya Produksi Tahun 2020.....	147
Tabel 6.4.3	Biaya Produksi Tahun 2021.....	148
Tabel 6.4.4	Pendapatan Tahun 2019.....	149
Tabel 6.4.5	Pendapatan Tahun 2020.....	150
Tabel 6.4.6	Pendapatan Tahun 2021.....	152
Tabel 6.4.7	Pajak Penghasilan	153
Tabel 6.4.8	Beban Gaji Setelah 3 Tahun.....	154
Tabel 6.4.9	Bonus Beban Gaji	155
Tabel 6.4.10	Beban Promosi	155
Tabel 6.4.11	Biaya Operasional.....	155
Tabel 6.4.12	Laporan Laba Rugi Tahun 2019-2021.....	156
Tabel 6.5.1	Proyeksi Arus Kas Tahun 2019	157
Tabel 6.5.2	Proyeksi Arus Kas Tahun 2020	160
Tabel 6.5.3	Proyeksi Arus Kas Tahun 2021	163
Tabel 6.6.1	<i>Net Present Value</i> (NPV).....	166
Tabel 6.6.2	Arus Kas Kumulatif	168

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 – Daftar Pertanyaan Kuisoner

Lampiran 2 – Hasil Jawaban Kuisoner

