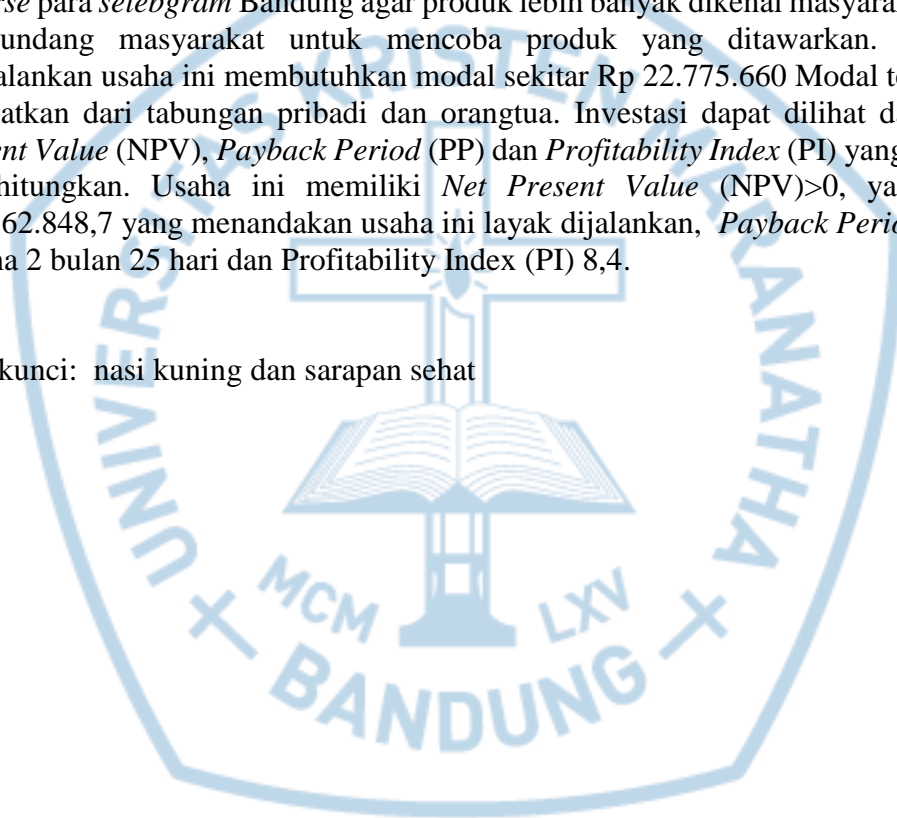


ABSTRAK

Nasi kuning menjadi menu sarapan pagi pertama yang menjadi favorit orang Indonesia. Nasi kuning yang ingin penulis jual adalah dikemas menggunakan *packaging* yang memiliki *standard foodgrade*. Ide tersebut muncul untuk memanfaatkan peluang yang ada dengan membuat usaha di bidang kuliner yang akan membantu masyarakat pada usia produktif yang tidak memiliki waktu untuk menyediakan sarapan sehat sendiri. Target utama dalam penjualan nasi kuning adalah para pelajar dan karyawan sekitar Taman Kopo Indah seperti sekolahan Talenta dan karyawan rumah sakit, perkantoran, pusat bisnis, perbankan dan pusat belanja. Penulis ingin memberikan promosi dengan setiap pembelian 3 porsi mendapatkan *free delivery* dengan cakupan 2km dari lokasi penjualan. Selain itu akan mengikuti bazar dan *event* yang ada di kota Bandung, serta akan *endorse* para *selebgram* Bandung agar produk lebih banyak dikenal masyarakat dan mengundang masyarakat untuk mencoba produk yang ditawarkan. Dalam menjalankan usaha ini membutuhkan modal sekitar Rp 22.775.660 Modal tersebut didapatkan dari tabungan pribadi dan orangtua. Investasi dapat dilihat dari *Net Present Value* (NPV), *Payback Period* (PP) dan *Profitability Index* (PI) yang sudah diperhitungkan. Usaha ini memiliki *Net Present Value* (NPV) >0 , yaitu Rp 191.362.848,7 yang menandakan usaha ini layak dijalankan, *Payback Period* (PP) selama 2 bulan 25 hari dan *Profitability Index* (PI) 8,4.

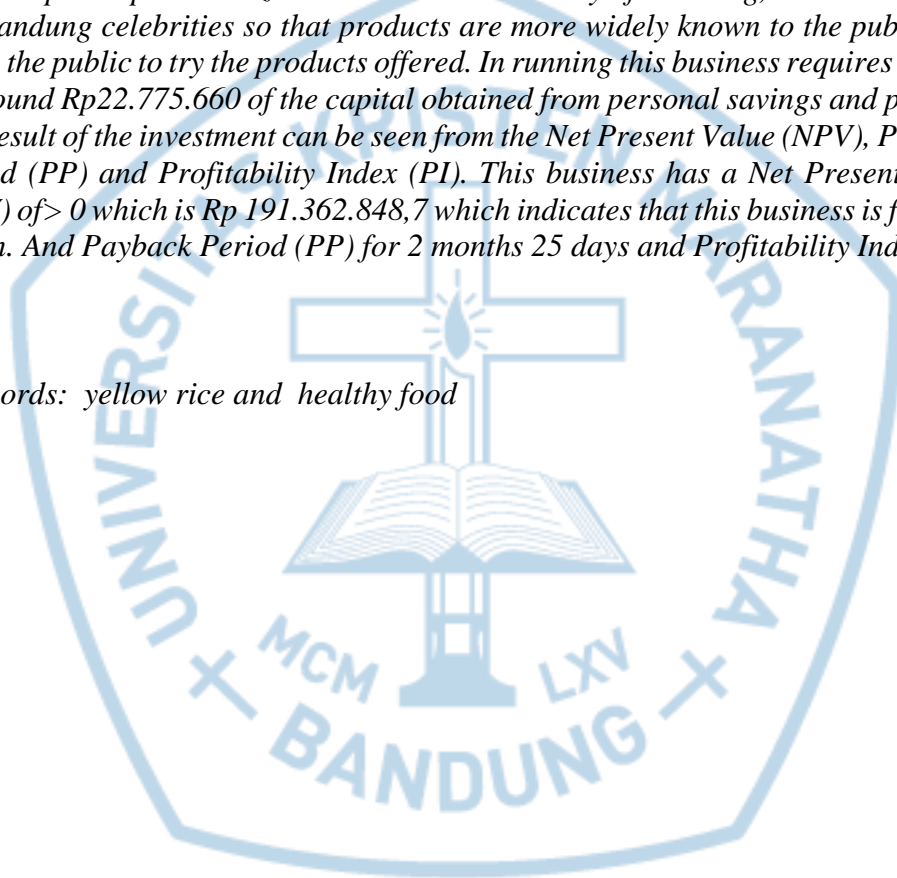
Kata kunci: nasi kuning dan sarapan sehat



ABSTRACT

Yellow rice is the first morning breakfast menu that is a favorite of Indonesians. The yellow rice I want to sell is packed using packaging that has a foodgrade standard. The idea emerged to take advantage of the opportunities that exist by making a business in the culinary field that would help people of productive age who do not have time to provide their own healthy breakfast. The main target in the sale of yellow rice is students and employees around the Kopo Indah Park such as Talenta schools and employees of hospitals, offices, business centers, banking and shopping centers. The author wants to provide a promotion with every purchase of 3 portions to get free delivery with a 2km portion of the sales location. In addition, they will participate in bazaars and events in the city of Bandung, and will endorse the Bandung celebrities so that products are more widely known to the public and invite the public to try the products offered. In running this business requires capital of around Rp22.775.660 of the capital obtained from personal savings and parents. The result of the investment can be seen from the Net Present Value (NPV), Payback Period (PP) and Profitability Index (PI). This business has a Net Present Value (NPV) of > 0 which is Rp 191.362.848,7 which indicates that this business is feasible to run. And Payback Period (PP) for 2 months 25 days and Profitability Index (PI) 8,4.

Keywords: yellow rice and healthy food



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL (Bahasa Indonesia)	i
HALAMAN JUDUL (Bahasa Inggris)	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGUNAKAN PERUSAHAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.2 Deskripsi Bisnis	7
BAB II ANALISIS PELUANG DAN IDE PRODUK	10
2.1 Analisis Peluang	10
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	22
BAB III ASPEK PEMASARAN	28
3.1 Strategi Pemasaran	35
3.1.1 Segmentasi (<i>Segmenting</i>)	37
3.1.2 Target (<i>Targeting</i>)	38
3.1.3 Posisi pasar (<i>Positioning</i>)	38
3.2 Bauran Pemasaran	39
3.2.1 Produk (<i>Product</i>)	39
3.2.2 Harga (<i>Price</i>).....	41
3.2.3 Saluran Distribusi (<i>Place</i>)	42
3.2.4 Promosi (<i>Promotion</i>)	43
3.3 Perkiraan Penjualan	45
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	49
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi	49
4.2 Proses Produksi	57
4.3 Lokasi dan Tata Letak	59
BAB V ASPEK SUMBERDAYA INSANI DAN MANAJEMEN	67
5.1 Struktur Organisasi	67
5.1.1 Struktur Organisasi YELLOW+.....	68
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan (<i>Job Description</i>)	68
5.1.3 Spesifikasi Pekerjaan (<i>Job Specification</i>)	70

5.1.4 Rekrutmen dan Seleksi	71
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	73
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	74
BAB VI ASPEK KEUANGAN	80
6.1 Kebutuhan Dana	80
6.2 Sumber Dana	84
6.3 Proyeksi Neraca	84
6.4 Proyeksi Laba Rugi	85
6.5 Proyeksi Arus Kas	87
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	90
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	95
<i>CURRICULUM VITAE</i>	96



DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.1	<i>Packaging</i>	5
Gambar 1.2	Logo dan Identitas Usaha	7
Gambar 1.3	Lokasi Produksi	9
Gambar 2.1	Pesaing	23
Gambar 2.2	Produk.....	24
Gambar 2.3	Grafik Proyeksi Peningkatan Kebutuhan	25
Gambar 2.4	GrafikProyeksi Peningkatan Konsumen Potensial	26
Gambar 3.1	Diagram Jenis kelamin	28
Gambar 3.2	Diagram Umur	29
Gambar 3.3	Diagram Pekerjaan.....	29
Gambar 3.4	Diagram Pengeluaran Perbulan	30
Gambar 3.5	Diagram Potensi Daerah Sarapan	31
Gambar 3.6	Diagram Peluang Nasi Kuning	31
Gambar 3.7	Diagram Pertimbangan Membeli Sarapan	32
Gambar 3.8	Diagram Peluang Yellow+	33
Gambar 3.9	Diagram Tampilan Yellow+	33
Gambar 3.10	Diagram Harga Yellow+	34
Gambar 3.11	Peta Pasar	36
Gambar 3.12	Produk Yellow+	40
Gambar 4.1	<i>BluePrint</i>	57
Gambar 4.2	Lokasi Penjualan.....	60
Gambar 4.3	Lokasi Produksi	61
Gambar 4.4	<i>Layout</i> Produksi	62
Gambar 4.5	<i>Layout</i> Gerobak	63
Gambar 5.1	Struktur Organisasi Yellow+	65
Gambar 5.2	Proses Rekrutmen	69

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.1	Laju Pertumbuhan Penduduk	1
Tabel 2.1	Area Ketertarikan	11
Tabel 2.2	<i>Decision Matrix Analysis</i>	12
Tabel 2.3	<i>Paired Comparison Analysis</i>	13
Tabel 2.4	Skor Akhir	14
Tabel 2.5	Matriks SWOT	21
Tabel 3.1	Perkiraan Penjualan Tahun I	46
Tabel 3.2	Perkiraan Penjualan Tahun II dan III	48
Tabel 4.1	Peralatan Produksi	49
Tabel 4.2	Bahan Baku	51
Tabel 5.1	Spesifikasi Pekerjaan Keuangan	67
Tabel 5.2	Spesifikasi Pekerjaan Operasional.....	67
Tabel 5.3	Spesifikasi Pekerjaan Pemasaran.....	68
Tabel 5.4	Waktu Kerja dan Kompensasi	70
Tabel 6.1	Peralatan	77
Tabel 6.2	Bahan Baku dan Perlengkapan	79
Tabel 6.3	Proyeksi Neraca	81
Tabel 6.4	Proyeksi Laba Rugi	82
Tabel 6.5	Proyeksi Arus Kas	85
Tabel 6.6	<i>Net Present Value</i>	86
Tabel 6.7	<i>Payback Period</i>	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Kuesioner Penelitian	Halaman 95
------------	----------------------------	---------------

