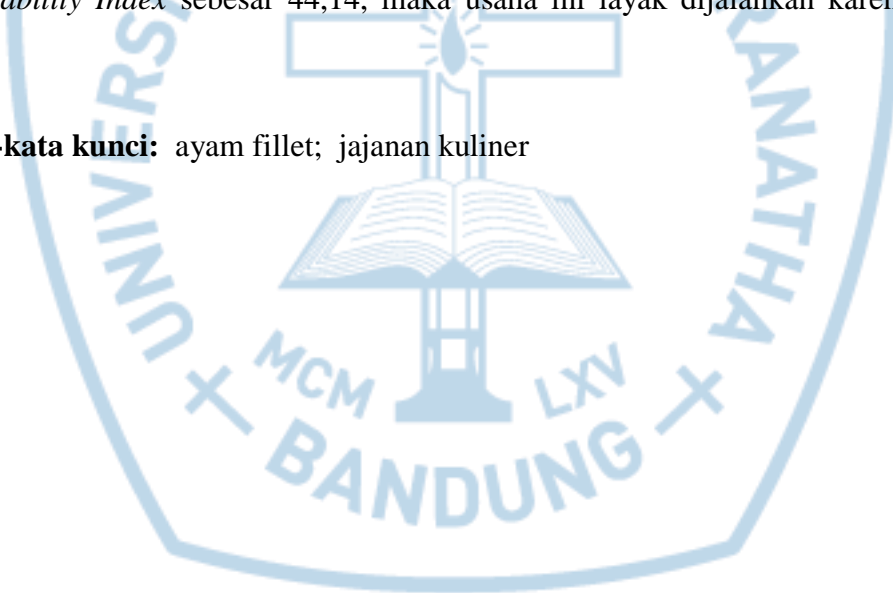


ABSTRAK

Ayam fillet khas Taiwan saat ini sedang digemari para konsumen di Indonesia, karena rasanya yang enak, mudah dikonsumsi, dan pemilihan daging ayam menggunakan bagian dada yang memiliki sedikit lemak dibandingkan dengan bagian ayam lainnya. IOARA merupakan usaha di bidang pembuatan ayam fillet khas Taiwan ini dengan pengolahan bahan yang cukup unik. Produk IOARA disajikan dengan menggunakan tepung bumbu khusus, proses pengolahan dan penyajian yang cepat, mudah dinikmati, dan ditawarkan dengan harga yang lebih terjangkau oleh konsumen kelas menengah ke bawah. Target pasar dari IOARA adalah para warga Bandung yang gemar jajan, dan sedang mencari makanan berat yang mudah dikonsumsi karena kami menyediakan nasi, khususnya para karyawan, mahasiswa, dan pelajar. Lokasi dipilih di *Circle K* jalan utama Buah Batu Bandung. Di lokasi tersebut terdapat kompleks perumahan, perkantoran, sekolah, dan universitas. Pemasaran dilakukan dengan menghias *booth* dan *banner* semenarik mungkin, mengikuti berbagai *event* kuliner, menyebarkan brosur, dan menggunakan media sosial melalui internet. Berdasarkan perhitungan kelayakan investasi melalui hasil perhitungan NPV sebesar Rp800.470.065,40; hasil perhitungan *Payback Period* adalah 1 bulan 40 hari; serta hasil perhitungan *Profitability Index* sebesar 44,14, maka usaha ini layak dijalankan karena nilai $PI > 1$.

Kata-kata kunci: ayam fillet; jajanan kuliner



ABSTRACT

Taiwanese fillet chicken is currently popular among consumers in Indonesia, because it tastes good, is easy to consume, and the choice of chicken meat uses a chest that has less fat than other chicken parts. IOARA is a business in the field of making Taiwanese chicken fillets with a unique processing of ingredients. IOARA products are served using special seasoning flour, processing and serving are fast, easy to enjoy, and offered at prices that are more affordable for lower middle class consumers. The market target of IOARA is Bandung residents who like snacks, and are looking for gorged foods that are easy to consume because we provide rice, especially employees, students, and students. The location is selected at Circle K main road of Buah Batu in Bandung. There are housing, office, school and university complexes at that location. Marketing is performed by decorating booths and banners as attractive as possible, participating in various culinary events, distributing brochures, and using social media through the internet. Based on the calculation of investment feasibility through the NPV calculation of 800,470,065.40; the calculation of the Payback Period is 1 month 40 days; and the results of the calculation of the Profitability Index of 44.14, then this business is feasible because the value of $PI > 1$.

Keywords: *chicken fillet; culinary snacks*



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL (Bahasa Indonesia)	i
HALAMAN JUDUL (Bahasa Inggris)	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.1.1 Peluang Bisnis	1
1.1.2 Persaingan	2
1.1.3 Produk	3
1.1.4 Target Pasar	4
1.1.5 Potensi Pasar	4
1.1.6 Strategi Pemasaran	4
1.1.7 Kelayakan Investasi	7
1.2 Deskripsi Bisnis	7
1.2.1 Visi dan Misi IOARA	8
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	9
2.1 Analisis Peluang Bisnis	9
2.1.1 Kemitraan	13
2.2 Analisa Ide Produk dan Pasar	13
2.2.1 Keunikan Produk	14
2.2.2 Analisa Peluang Lokasi <i>Circle K</i>	15
BAB III ASPEK PEMASARAN	19
3.1 Strategi Pemasaran	19
3.1.1 Strategi Pemasaran dan Peta Pasar	19
3.1.2 <i>Segmenting</i>	20
3.1.3 <i>Targeting</i>	22
3.1.4 <i>Positioning</i>	23
3.2 Bauran Pemasaran	23
3.2.1 Produk	23
3.2.2 Harga	26
3.2.3 Saluran Distribusi	26
3.2.4 Promosi	27
3.3 Perkiraan Penjualan	28
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	32
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi	32

4.2	Proses Produksi atau Operasi	44
4.3	Lokasi dan Tata Letak (<i>Layout</i>)	46
BAB V	ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	50
5.1	Struktur Organisasi	50
5.2	Waktu Kerja dan Kompensasi	56
5.3	<i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	57
BAB VI	ASPEK KEUANGAN	62
6.1	Kebutuhan Dana	62
6.2	Sumber Dana	68
6.3	Proyeksi Neraca	69
6.4	Proyeksi Laba-Rugi	70
6.5	Proyeksi Arus Kas	74
6.6	Penilaian Kelayakan Investasi	76
DAFTAR PUSTAKA	80
<i>CURRICULUM VITAE</i>	82



DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.1	Logo IOARA	7
Gambar 3.1	Produk IOARA	25
Gambar 4.1	Tata Letak Ruang Pembuatan Produk IOARA	47
Gambar 4.2	Lokasi IOARA di Peta	48
Gambar 4.3	<i>Booth</i> IOARA	48
Gambar 4.4	Lokasi IOARA di <i>Circle K</i> Buah Batui Bandung	49
Gambar 5.1	Struktur organisasi IOARA	50
Gambar 5.3	<i>Standar Operating Procedure</i> IOARA	61



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Perkembangan Konsumsi Daging Ayam Di Indonesia 2011-2015 11
Tabel 2.2	Matriks SWOT IOARA 16
Tabel 3.1	Segmentasi Pasar 21
Tabel 3.2	Produk IOARA 24
Tabel 3.3	Harga Produk <i>IOARA</i> 26
Tabel 3.4	Perkiraan Penjualan (per 3 Tahun) 28
Tabel 3.5	Perkiraan penjualan (per 3 Bulan) 29
Tabel 3.6	Total Penjualan Tiap Tahun 30
Tabel 4.1	Harga, Jumlah Peralatan dan Perlengkapan 32
Tabel 4.2	Bahan Baku <i>Crispy Chicken</i> 43
Tabel 4.3	Bahan Baku <i>Crispy Skin</i> 44
Tabel 4.4	Bahan Baku Nasi 44
Tabel 4.5	Bagan Proses Produksi dan Pelayanan 45
Tabel 5.1	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Pegawai <i>IOARA</i> ... 52
Tabel 5.2	Rekrutmen dan Seleksi Pegawai <i>IOARA</i> 55
Tabel 5.3	Waktu Kerja dan Kompensasi Langsung 56
Tabel 5.4	<i>Standart oprating procedure(SOP)</i> 57
Tabel 6.1	Biaya Bahan Baku 62
Tabel 6.2	Biaya Peralatan 64
Tabel 6.3	Biaya Perlengkapan per Bulan 66
Tabel 6.4	Biaya Produksi per Bulan 66
Tabel 6.5	Biaya Kemasan dan Alat Makan per Bulan 67
Tabel 6.6	Biaya Beban Gaji per Bulan 67
Tabel 6.7	Biaya Pemasaran per bulan 67
Tabel 6.8	Biaya Keseluruhan Pada Bulan Pertama 68
Tabel 6.9	Neraca Awal 70
Tabel 6.10	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019 70
Tabel 6.11	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2020 72
Tabel 6.12	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2021 73
Tabel 6.13	Arus Kas Selama 3 Tahun 75
Tabel 6.14	Arus Kas Tahun 2020 75
Tabel 6.15	Arus Kas Tahun 2021 76
Tabel 6.16	Perhitungan NPV 77