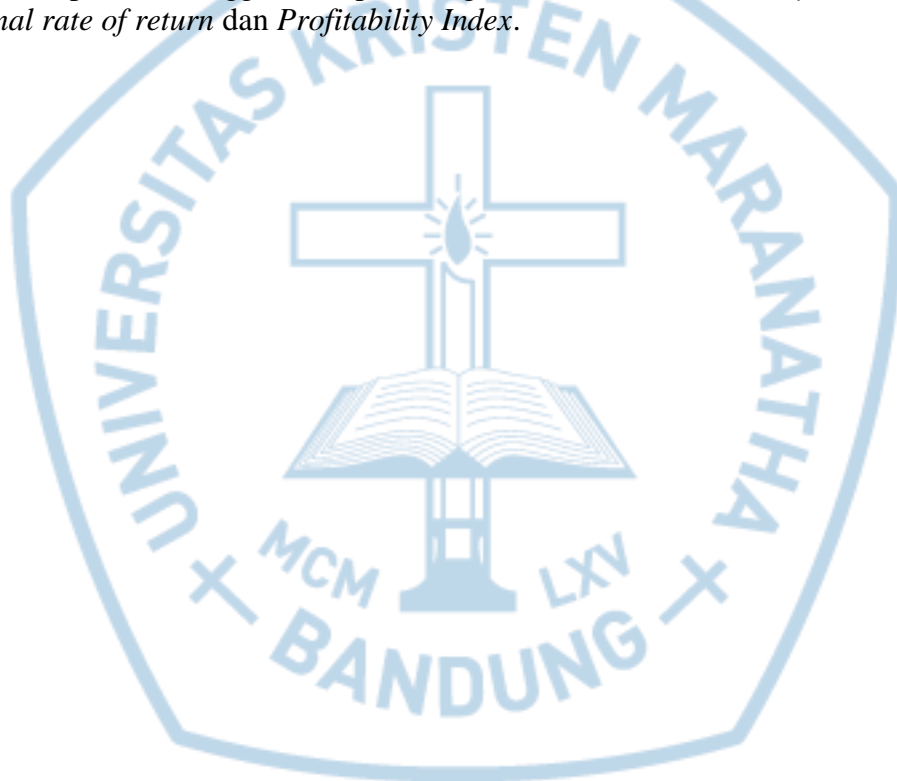


ABSTRAK

Mangifera Mango Dessert merupakan kafe yang menjual makanan penutup dengan bahan baku utama berupa berbagai jenis buah mangga asli Indonesia. Dalam penerapannya, kafe ini berusaha menawarkan berbagai konsep kekinian untuk anak muda seperti spot foto yang menarik, fasilitas berupa *Wi-Fi*, colokkan, toilet, dan lainnya. Selain itu, *Mangifera Mango Dessert* pun memberikan penyajian menu dengan sangat menarik, mengingat saat ini konsumen tidak hanya mencari cita rasa. Peluang bisnis ini dipilih penulis karena sampai saat ini belum terdapat kafe khusus *dessert* dengan bahan baku utama berupa berbagai jenis buah mangga asli Indonesia. Tidak hanya itu, melalui peluang bisnis ini masyarakat akan mengetahui serta merasakan cita rasa dari berbagai jenis mangga yang ada di Indonesia. Oleh karena itu, sebagai upaya untuk mengetahui apakah bisnis yang direncanakan layak atau tidak, penulis menggunakan perhitungan *Net Present Value*, *Payback Periode*, *Internal rate of return* dan *Profitability Index*.



ABSTRACT

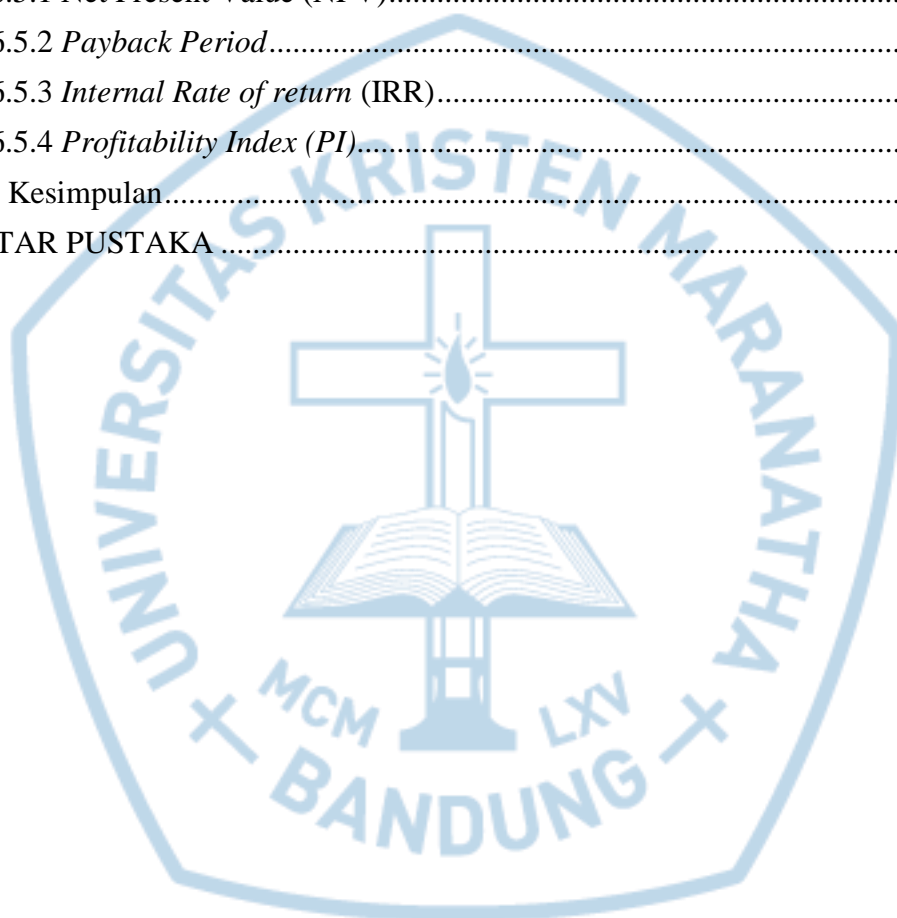
Mangifera Mango Dessert is a café which sells desserts, its main ingredients are various Indonesian mangoes. In practice, this café will try to provide interesting facilities that will be intriguing for the youths, such as photo spots, Wi-Fi, electrical chargers, toilets, etc. Apart from that, Mangifera Mango Dessert will serve captivating menus, to preserve the consumers' needs whom seeks something more than just tastiness of the food. The writer choose this business opportunity because to this day the writer realizes there are no particular dessert café with its main ingredients are various Indonesian mangoes. Moreover, through this business opportunity the Indonesian people will recognize and fond of various taste of mangoes in Indonesia. Hence, as a means to know if this business plan will be effective or not, the writer will use related methods such as Net Present Value, Payback Period, Internal rate of return and Profitability Index.



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.2 Deskripsi Bisnis.....	4
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	6
2.1. Area Ketertarikan	6
2.2. <i>Decision Matrix Analysis</i>	7
2.3 Analisis Perbandingan Berpasangan dan Skor Akhir.....	10
2.4. <i>5 Question (Five Question)</i>	12
BAB III ASPEK PEMASARAN	34
3.1 Strategi Pemasaran	34
3.1.1. Segmentasi Pasar	34
3.1.2. <i>Targeting</i>	36
3.1.3. <i>Positioning</i>	37
3.2. Bauran Pemasaran	38
3.3 Perkiraan Penjualan.....	41
BAB IV ASPEK OPERASIONAL.....	44
4.1 Peralatan dan Perlengkapan.....	44
4.2 Biaya Produksi.....	58
4.3 Proses Produksi/ Operasi.....	69
4.3.1 Proses Produksi <i>Mangifera Mango Dessert</i>	69
4.3.2 Cetak Biru (<i>Blue Print</i>).....	76
4.4 Proses Pelayanan Konsumen.....	78
4.5 Rencana Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>).....	79
4.5.1 Lokasi.....	79
4.5.2 Rencana Tata Letak <i>Mangifera Mango Dessert</i>	80
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN.....	81
5.1 Struktur Organisasi.....	81

5.2. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifik Pekerjaan	82
5.3 Rekrutmen dan Seleksi	85
5.4 Waktu dan Kompensasi	87
5.5 <i>Standard Operating Procedure</i>	89
BAB VI ASPEK KEUANGAN	95
6.1 Kebutuhan Dana	95
6.4 Proyeksi Arus Kas	106
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	106
6.5.1 Net Present Value (NPV).....	106
6.5.2 <i>Payback Period</i>	107
6.5.3 <i>Internal Rate of return (IRR)</i>	108
6.5.4 <i>Profitability Index (PI)</i>	109
6.6 Kesimpulan.....	111
DAFTAR PUSTAKA	113



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2.1 Logo Mangifera Mango Dessert Sumber: Internal Perusahaan	4
Gambar 4.3.1 Blue Print Mangifera	77
Gambar 4.4.1 Proses Pelayanan Konsumen.....	78
Gambar 4.5.1 Rencana Lokasi <i>Mangifera Dessert</i>	79
Gambar 4.5.2 Rencana Tata Letak <i>Mangifera Mango Dessert</i>	80
Gambar 5.1.1 Struktur Organisasi <i>Mangifera Mango Dessert</i>	81



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Area Keterkaitan	6
Tabel 2.2 <i>Decision Matrix Analysis</i>	7
Tabel 2.3 Analisis Perbandingan Berpasangan dan Skor Akhir	10
Tabel 2.4 Skor Akhir Matrix Keputusan dan Perbandingan Berpasangan	11
Tabel 2.5 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin.....	24
Tabel 2.6 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik	25
Tabel 2.7 Brand Pesaing	28
Tabel 2.8 Analisis SWOT	33
Tabel 3.2.1 Menu Dessert Mangifera Mango Dessert	39
Tabel 3.2.2 Menu Minuman Mangifera Mango Dessert.....	40
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun 2018	41
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun 2019	42
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun 2020	43
Tabel 4.1.1 Biaya Peralatan dan Perlengkapan Produksi.....	44
Tabel 4.2.1 Biaya Produksi Menu <i>Mango Sticky Rice</i>	58
Tabel 4.2.2 Biaya Produksi Menu <i>Creamy Pannacotta</i>	59
Tabel 4.2.3 Biaya Produksi Menu <i>Mango Coconut Pudding</i>	60
Tabel 4.2.4 Biaya Produksi Menu <i>Mango Cheesecake Mouse</i>	61
Tabel 4.2.5 Biaya Produksi Menu <i>Mango Cone</i>	62
Tabel 4.2.6 Biaya Produksi Menu <i>Mango Boba Soup</i>	62
Tabel 4.2.7 Biaya Produksi Menu <i>Mango Bear</i>	63
Tabel 4.2.8 Biaya Produksi Menu <i>Mango Float Crackers</i>	64
Tabel 4.2.9 Biaya Produksi Menu Asinan Mangga	65
Tabel 4.2.10 Biaya Produksi Menu <i>Classic Mango Juice</i>	65
Tabel 4.2.11 Biaya Produksi Menu <i>Mango Paradise</i>	66
Tabel 4.2.12 Biaya Produksi Menu <i>Mix Fruti with Mango Tea</i>	67
Tabel 4.2.13 Biaya Produksi Menu <i>Mango Mojito</i>	68
Tabel 4.3.1 Proses Produksi <i>Mangifera Mango Dessert</i>	69
Tabel 5.1.1 Deskripsi Pekerjaan.....	82
Tabel 5.1.2 Spesifik Pekerjaan.....	84
Tabel 5.4.1 Waktu Kerja	87
Tabel 5.5.1 <i>Standard Operating Procedure</i> Waktu Kerja Karyawan.....	89
Tabel 5.5.2 <i>Standard Operating Procedure</i> Produk dessert <i>Mangifera Mango Dessert</i>	90
Tabel 5.5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> Produk Minuman Mangifera Mango Dessert.....	91

Tabel 5.5.4 <i>Standard Operating Procedure</i> Kedisiplinan Karyawan.....	92
Tabel 5.5.5 <i>Standard Operating Procedure</i> Mengelola Bahan Baku.....	93
Tabel 5.5.6 <i>Standard Operating Procedure</i> Bahan Baku.....	93
Tabel 6.1.1 Biaya Bahan Baku.....	95
Tabel 6.1.2 Biaya Peralatan	95
Tabel 6.1.3 Biaya Perlengkapan per Bulan.....	96
Tabel 6.1.4 Biaya Utilitas per Bulan.....	97
Tabel 6.1.5 Biaya Beban Gaji per Bulan.....	97
Tabel 6.1.6 Biaya Pemasaran per Bulan	97
Tabel 6.1.7 Biaya Beban Perawatan per Bulan.....	97
Tabel 6.1.8 Total Biaya Keseluruhan per Tahun	98
Tabel 6.1.9 Komponen Investasi Awal.....	99
Tabel 6.2. 1 Neraca Awal.....	99
Tabel 6.3.1 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2019.....	100
Tabel 6.3.2 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2020.....	102
Tabel 6.3.3 Proyeksi Laba Rugi Tahun 2021.....	104
Tabel 6.4.1 Arus Kas.....	106
Tabel 6.5.1 <i>Net Present Value</i>	106
Tabel 6.5.2 <i>Payback Period</i>	108
Tabel 6.5.3 <i>Internal Rate of Return</i>	109

