

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LOGO BUSINESS PLAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGUNAKAN PERUSAHAAN	v
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
I.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
I.2 Deskripsi Usaha.....	2
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	5
II.1. Analisis Peluang.....	5
II.2. Analisis Ide Produk dan Pasar.....	6
BAB III ASPEK PEMASARAN	11
III.1. Strategi Pemasaran.....	11
III.2. Bauran Pemasaran.....	15
III.3. Perkiraan Penjualan.....	19
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	29
IV.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi /Operasi.....	29
IV.2. Proses Produksi / Operasi.....	39

IV.3. Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>).....	49
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN.....	50
V.1. Struktur Organisasi.....	50
V.2. Waktu Kerja dan Kompensasi.....	54
V.3. <i>Standard Operating Procedure</i>	56
BAB VI ASPEK KEUANGAN.....	71
VI.1. Kebutuhan Dana.....	71
VI.2. Sumber Dana.....	74
VI.3. Proyeksi Neraca.....	74
VI.4. Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	74
VI.5. Proyeksi Arus Kas.....	80
VI.6. Penilaian Kelayakan Investasi.....	86

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (CURRICULUM VITAE)

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Logo Business Plan.....	3
GAMBAR 2.1 <i>Green Tea Roll Cake</i>	9
GAMBAR 2.2 Aoyama Flower Market.....	10
GAMBAR 2.3 Aoyama Flower Market.....	10
GAMBAR 4.1 Oven gas.....	29
GAMBAR 4.2 <i>Mixer</i>	29
GAMBAR 4.3 Timbangan Digital.....	30
GAMBAR 4.4 Gelas Ukur Kaca.....	30
GAMBAR 4.5 Sendok Ukur.....	30
GAMBAR 4.6 Spatula.....	30
GAMBAR 4.7 <i>Roll Pan</i>	31
GAMBAR 4.8 Kertas Roti.....	31
GAMBAR 4.9 Mangkuk Alumunium.....	31
GAMBAR 4.10 Mangkuk Kaca.....	31
GAMBAR 4.11 <i>Spuit</i>	32
GAMBAR 4.12 <i>Piping Bag</i>	32
GAMBAR 4.13 <i>Packaging Japanese Roll Cake</i>	32
GAMBAR 4.14 Piring Kue.....	32
GAMBAR 4.15 Sendok.....	33
GAMBAR 4.16 Pisau Kue.....	33
GAMBAR 4.17 Kulkas.....	33
GAMBAR 4.18 Pembuka Kaleng.....	33
GAMBAR 4.19 Saringan Kue.....	34
GAMBAR 4.20 Gelas Minuman.....	34
GAMBAR 4.21 Rak Kawat.....	34
GAMBAR 4.22 Kompor.....	34
GAMBAR 4.23 <i>Strawberry Japanese Roll Cake</i>	39
GAMBAR 4.24 <i>Mocca Nougat Roll Cake</i>	40
GAMBAR 4.25 <i>Cheese Roll Cake</i>	41

GAMBAR 4.26 <i>Rapsberry & Chocolate Cheese Roll Cake</i>	43
GAMBAR 4.27 <i>Matcha Roll Cake</i>	45
GAMBAR 4.28 <i>Lemon Squash</i>	47
GAMBAR 4.29 <i>Iced Chocolate</i>	47
GAMBAR 4.30 <i>Matcha Latte</i>	48
GAMBAR 4.31 <i>Lay Out Bakery</i>	49
GAMBAR 5.1 Struktur Organisasi <i>Bakery</i>	50
GAMBAR 5.2 Bagan Kerja Penerimaan dan Melayani Pelanggan.....	61
GAMBAR 5.3 Bagan Kerja Transaksi terhadap Pelanggan.....	62
GAMBAR 5.4 Bagan Kerja Membersihkan Peralatan Makan.....	63
GAMBAR 5.5 Bagan Kerja Membersihkan Dapur.....	63
GAMBAR 5.6 Bagan Kerja Membersihkan Ruang <i>Bakery</i>	64
GAMBAR 5.7 Bagan Kerja Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan.....	65
GAMBAR 5.8 Bagan Kerja Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan <i>Bakery</i>	65
GAMBAR 5.9 Bagan Kerja Evaluasi Karyawan.....	66
GAMBAR 5.10 Bagan Kerja Pemasaran <i>Bakery</i>	67
GAMBAR 5.11 Bagan Kerja Pembuatan Anggaran dan <i>Cash Flow Bakery</i>	67
GAMBAR 5.12 Bagan Kerja Pengajuan Usulan kepada Atasan.....	68
GAMBAR 5.13 Bagan Kerja Penyusunan dan Pengajuan Laporan kepada Atasan.....	69
GAMBAR 5.14 Bagan Kerja Prosedur Pembukaan <i>Bakery</i>	69
GAMBAR 5.15 Bagan Kerja Prosedur Penutupan <i>Bakery</i>	70

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 3.1 Perkiraan per 3 bulan *Januari, Februari, Maret 2014.....	20
TABEL 3.2 Perkiraan per 3 bulan *April, Mei, Juni 2014.....	20
TABEL 3.3 Perkiraan per 3 bulan *Juli, Agustus, September 2014.....	21
TABEL 3.4 Perkiraan per 3 bulan *Oktober, November, Desember 2014.....	22
TABEL 3.5 Perkiraan per 3 bulan *Januari, Februari, Maret 2015.....	23
TABEL 3.6 Perkiraan per 3 bulan *April, Mei, Juni 2015.....	23
TABEL 3.7 Perkiraan per 3 bulan *Juli, Agustus, September 2015.....	24
TABEL 3.8 Perkiraan per 3 bulan *Oktober, November, Desember 2015.....	25
TABEL 3.9 Perkiraan per 3 bulan *Januari, Februari, Maret 2016.....	26
TABEL 3.10 Perkiraan per 3 bulan *April, Mei, Juni 2016.....	26
TABEL 3.11 Perkiraan per 3 bulan *Juli, Agustus, September 2016.....	27
TABEL 3.12 Perkiraan per 3 bulan *Oktober, November, Desember 2016.....	28
TABEL 4.1 Peralatan Produksi.....	29
TABEL 4.2 Biaya Peralatan Produksi.....	35
TABEL 4.3 Perlengkapan produksi.....	35
TABEL 4.4 Biaya <i>Strawberry Japanese Roll Cake</i>	36
TABEL 4.5 Biaya <i>Mocca Nougat Roll Cake</i>	36
TABEL 4.6 Biaya <i>Cheese Roll Cake</i>	36
TABEL 4.7 Biaya <i>Raspberry & Chocolate Cheese Roll Cake</i>	37
TABEL 4.8 Biaya <i>Matcha Roll Cake</i>	37
TABEL 4.9 Biaya <i>Lemon Squash</i>	38
TABEL 4.10 Biaya <i>Iced Chocolate</i>	38
TABEL 4.11 Biaya <i>Matcha Latte</i>	38
TABEL 5.1 <i>Shift Baker</i>	54
TABEL 5.2 <i>Shift Asisten Baker</i>	55
TABEL 5.3 <i>Shift Kasir dan Pelayan</i>	55
TABEL 5.4 Waktu Kerja Manajer.....	55
TABEL 5.5 Standar Bahan Baku Pembuatan <i>Japanese Roll Cake</i> dan Minuman.....	56

TABEL 5.6 Standar Penataan Ruang.....	57
TABEL 5.7 Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan dan minum.....	57
TABEL 5.8 Standar Peralatan dan Perlengkapan <i>Bakery</i>	58
TABEL 5.9 Standar Operasi <i>bakery</i>	59
TABEL 5.10 Standar Kedisiplinan Karyawan.....	60
TABEL 5.11 Standar Pemberian Informasi terhadap Pelanggan.....	61
TABEL 6.1 Aktiva Tetap.....	71
TABEL 6.2 Aktiva Lancar.....	72
TABEL 6.3 Harga Jual.....	73
TABEL 6.4 Neraca.....	74
TABEL 6.5 Proyeksi Laporan Laba Rugi Bulan Pertama.....	74
TABEL 6.6 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Pertama.....	76
TABEL 6.7 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Kedua.....	77
TABEL 6.8 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Ketiga.....	79
TABEL 6.9 Proyeksi Cash Flow Tahun Pertama.....	80
TABEL 6.10 Proyeksi Cash Flow Tahun Kedua.....	82
TABEL 6.11 Proyeksi Cash Flow Tahun Ketiga.....	83
TABEL 6.12 Net Present Value.....	86
TABEL 6.13 Payback Period.....	86