

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGUNAKAN PERUSAHAAN</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....	1
I.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
I.2 Deskripsi Bisnis.....	2
<b>BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK</b> .....	5
II.1. Analisis Peluang.....	5
II.2. Analisis Ide Produk dan Pasar.....	8
<b>BAB III ASPEK PEMASARAN</b> .....	10
III.1. Strategi Pemasaran.....	10
III.2. Bauran Pemasaran.....	16
III.3. Perkiraan Penjualan.....	19

<b>BAB IV ASPEK OPERASIONAL</b> .....	26
IV.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi /Operasi.....	26
IV.2. Proses Produksi / Operasi.....	30
IV.3. Lokasi dan Tata Letak ( <i>Lay Out</i> ).....	37
 <b>BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN</b> .....	38
V.1. Struktur Organisasi.....	38
V.2. Waktu Kerja dan Kompensasi.....	41
V.3. <i>Standard Operating Procedure</i> .....	44
 <b>BAB VI ASPEK KEUANGAN</b> .....	70
VI.1. Kebutuhan Dana.....	70
VI.2. Sumber Dana.....	73
VI.3. Proyeksi Neraca.....	73
VI.4. Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	74
VI.5. Proyeksi Arus Kas.....	78
VI.6. Penilaian Kelayakan Investasi.....	82
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	84
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURICULUM VITAE</i>)</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Logo Business Plan.....	2
GAMBAR 2.1.Menu <i>Fish and Chips</i> .....	6
GAMBAR 3.1 Mall Cihampelas walk.....	14
GAMBAR 3.2 Lokasi <i>Coastwood</i> .....	14
GAMBAR 4.1 Skema Proses Produksi.....	30
GAMBAR 4.2 Potongan Kentang.....	32
GAMBAR 4.3. Ikan yang dibumbui.....	32
GAMBAR 4.4. Adonan.....	33
GAMBAR 4.5 Minyak di panaskan.....	33
GAMBAR 4.6 Ikan pada adonan.....	33
GAMBAR 4.7 Proses menggoreng.....	34
GAMBAR 4.8 <i>Fish and chips</i> .....	34
GAMBAR 4.9 <i>Lemon tea</i> .....	35
GAMBAR 4.10 Mojito.....	35
GAMBAR 4.11 <i>Matcha latte</i> .....	36
GAMBAR 4.12 <i>Iced Chocolate</i> .....	36
GAMBAR 4.13 Tata Letak <i>café Coastwood</i> .....	37
GAMBAR 5.1 Bagan Struktur Organisasi.....	38
GAMBAR 5.2 Bagan Kerja Menerima dan Melayani Pelanggan.....	51
GAMBAR 5.3 Bagan Kerja Transaksi dengan Pelanggan.....	53
GAMBAR 5.4 Bagan Kerja Mengantarkan Pesanan Pelanggan dan Transaksinya..	54
GAMBAR 5.5 Bagan Kerja Membersihkan Peralatan Makan.....	55
GAMBAR 5.6 Bagan Kerja Membersihkan Toilet dan Dapur.....	56
GAMBAR 5.7 Bagan Kerja Membersihkan Ruang <i>Cafe</i> .....	57
GAMBAR 5.8 Bagan Kerja Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan.....	58
GAMBAR 5.9 Bagan Kerja Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan <i>Cafe</i> .....	60

GAMBAR 5.10 Bagan Kerja Evaluasi Kinerja Karyawan.....	62
GAMBAR 5.11 Bagan Kerja Pemasaran <i>Cafe</i> .....	63
GAMBAR 5.12 Bagan Kerja Pembuatan Anggaran dan <i>Cash Flow Cafe</i> .....	64
GAMBAR 5.13 Bagan Kerja Pengajuan Usulan kepada Atasan.....	66
GAMBAR 5.14 Bagan Kerja Penyusunan Laporan kepada Atasan.....	67
GAMBAR 5.15 Bagan Kerja Pembukaan <i>Cafe Coastwood</i> baru.....	68
GAMBAR 5.16 Bagan Kerja Penutupan <i>Cafe Coastwood</i> .....	69

## DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 3.1 Perkiraan Penjualan 1 Tahun dengan Rincian per 3 Bulan Tahun 2014.....	19
TABEL 3.2 Perkiraan Penjualan 1 Tahun dengan Rincian per 3 Bulan Tahun 2015. ....	21
TABEL 3.3 Perkiraan Penjualan 1 Tahun dengan Rincian per 3 Bulan Tahun 2016.....	23
TABEL 4.1 Biaya Adonan .....	26
TABEL 4.2 Biaya Bahan Baku.....	27
TABEL 4.3 Daftar Peralatan Produksi dan Biaya.....	28
TABEL 4.4 Kapasitas Produksi Tahun 2014.....	29
TABEL 4.5 Kapasitas Produksi Tahun 2015.....	29
TABEL 4.6 Kapasitas Produksi Tahun 2016.....	30
TABEL 4.7 Langkah – langkah Proses Memasak.....	32
TABEL 4.8 Bahan dan Resep Minuman.....	35
TABEL 5.1. Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Sesuai Posisi.....	38
TABEL 5.2. Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi Posisi Penyaji.....	42
TABEL 5.3. Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi Posisi Kasir.....	42
TABEL 5.4. Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi Posisi Pesuruh.....	43
TABEL 5.5. Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi Posisi Supervisor.....	43
TABEL 5.6. Standar Bahan-bahan Makanan dan Minuman.....	44
TABEL 5.7. Standar Penataan Bahan-bahan Ramuan <i>Coastwood</i> .....	45
TABEL 5.8. Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan.....	45
TABEL 5.9. Standar Peralatan dan Perlengkapan.....	46
TABEL 5.10. Standar Operasional Gerai.....	47
TABEL 5.11. Standar Kedisiplinan Karyawan.....	48
TABEL 5.12. Standar Pemberian Informasi kepada Pelanggan.....	49

TABEL 6.1 Kebutuhan Dana.....	70
TABEL 6.2 Modal Kerja.....	71
TABEL 6.3 Harga Jual Menu.....	72
TABEL 6.4 Neraca.....	73
TABEL 6.5 Proyeksi Laporan Laba Rugi Bulan Pertama.....	74
TABEL 6.6 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2014.....	75
TABEL 6.7 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 2- 2015.....	76
TABEL 6.8 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 3- 2016.....	77
TABEL 6.9 Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2014.....	79
TABEL 6.10 Proyeksi Arus Kas Tahun 2- 2015.....	80
TABEL 6.11 Proyeksi Arus Kas Tahun 3- 2016.....	81
TABEL 6.12 Perhitungan NPV.....	82
TABEL 6.13 Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	83