

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN PENELITIAN	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
 BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	 1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis.....	1
 BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	 4
2.1 Analisis Peluang.....	4
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar.....	8
 BAB III ASPEK PEMASARAN	 12
3.1 Strategi Pemasaran	12
3.1.1 Strategi Pemasaran dan Peta Pasar.....	12
3.1.1.1 <i>Segmenting</i>	12
3.1.1.2 <i>Targeting</i>	15

3.1.1.3 <i>Positioning</i>	16
3.2 Bauran Pemasaran	19
3.2.1 <i>Product</i>	19
3.2.2 <i>Price</i>	19
3.2.3 <i>Place</i>	20
3.2.4 <i>Promotion</i>	20
3.3 Perkiraan Penjualan	21
 BAB IV ASPEK OPERASIONAL	 27
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/ Operasi	27
4.2 Proses Produksi/ Operasi	30
4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay out</i>)	32
 BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	 34
5.1 Struktur Organisasi	34
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	36
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i>	37
 BAB VI ASPEK KEUANGAN	 55
6.1 Kebutuhan Dana	55
6.2 Sumber Dana	58
6.3 Proyeksi Neraca	58
6.4 Proyeksi Laba Rugi	58
6.5 Proyeksi Arus Kas	62

6.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	65
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Logo Usaha	2
Gambar 2.1 Indomie Polos	11
Gambar 2.2 Indomie Pedas Mampus	11
Gambar 2.3 Indomie Lengkap Khas Kedai Nude'dle (Ilustrasi).....	11
Gambar 4.1 Merebus Mie	31
Gambar 4.2 Membuang Air Bekas Rebusan	31
Gambar 4.3 Mengganti Dengan Air Panas Baru	32
Gambar 4.4 Menambahkan Lauk Pauk Beserta Sayuran	32
Gambar 4.5 Tata Letak	33
Gambar 5.1 Bagan Struktur Organisasi	34
Gambar 5.2 Bagan Kerja Menerima dan Melayani Pelanggan	45
Gambar 5.3 Bagan Kerja Membersihkan Peralatan Makan	46
Gambar 5.4 Bagan Kerja Membersihkan Kedai, Dapur, dan Kamar Mandi.....	47
Gambar 5.5 Bagan Kerja Menerima dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan..	49
Gambar 5.6 Bagan Kerja Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan Kedai	50
Gambar 5.7 Bagan Kerja Evaluasi Kinerja Karyawan	51
Gambar 5.8 Bagan Kerja Penyusunan Laporan kepada Atasan	52
Gambar 5.9 Bagan Kerja Pembukaan Kedai Nude'dle Baru	53
Gambar 5.10 Bagan Kerja Penutupan Kedai Nude'dle	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1	Tabel Harga Kedai Nude'dle 19
Tabel 4.1	Biaya Bahan Baku 27
Tabel 4.2	Daftar Peralatan Produksi dan Biaya 28
Tabel 4.3	Kapasitas Produksi Tahun 2015 29
Tabel 4.4	Kapasitas Produksi Tahun 2016 29
Tabel 4.5	Kapasitas Produksi Tahun 2017 30
Tabel 4.6	Langkah – langkah Proses Memasak..... 31
Tabel 5.1	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerja..... 34
Tabel 5.2	Pembagian Waktu Kerja dan Kompensasi 36
Tabel 5.3	Standar Bahan-bahan Makanan dan Minuman..... 37
Tabel 5.4	Standar Penataan Bahan-bahan Ramuan 38
Tabel 5.5	Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan..... 38
Tabel 5.6	Standar Peralatan dan Perlengkapan..... 39
Tabel 5.7	Standar Operasional Kedai 40
Tabel 5.8	Standar Kedisiplinan Karyawan 42
Tabel 5.9	Standar Pemberian Informasi Kepada Pelanggan..... 43
Tabel 6.1	Kebutuhan Dana 55
Tabel 6.2	Modal Kerja 56
Tabel 6.3	Harga Jual Menu..... 57
Tabel 6.4	Neraca 58
Tabel 6.5	Proyeksi Laporan Laba Rugi Bulan Pertama..... 58
Tabel 6.6	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2015..... 59

Tabel 6.7	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 2- 2016.....	60
Tabel 6.8	Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 3- 2017.....	61
Tabel 6.9	Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2015.....	62
Tabel 6.10	Proyeksi Arus Kas Tahun 2- 2016.....	63
Tabel 6.11	Proyeksi Arus Kas Tahun 3- 2017.....	64
Tabel 6.12	Perhitungan NPV	65
Tabel 6.13	Perhitungan <i>Payback Period</i>	66