

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1.Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2.Deskripsi Bisnis	3
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1. Analisi Peluang	5
2.2. Analisis Ide Produk dan Pasar.....	8
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1. Strategi Pemasaran.....	12

3.2. Bauran Pemasaran.....	15
----------------------------	----

3.3. Perkiraan Penjualan.....	20
-------------------------------	----

BAB IV ASPEK OPERASIONAL

4.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi	33
---	----

4.2. Proses Produksi / Operasi	47
--------------------------------------	----

4.3. Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay out</i>).....	67
--	----

BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN

5.1. Struktur Organisasi.....	69
-------------------------------	----

5.2. Waktu Kerja dan Kompensasi.....	73
--------------------------------------	----

5.3. Standard Operating Procedure	75
---	----

BAB VI ASPEK KEUANGAN

6.1 Kebutuhan Dana	94
--------------------------	----

6.2 Sumber Dana	98
-----------------------	----

6.3 Proyeksi Neraca.....	99
--------------------------	----

6.4 Proyeksi Laba Rugi.....	99
-----------------------------	----

6.5 Operating Cash Flow.....	116
------------------------------	-----

6.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	121
--	-----

DAFTAR PUSTAKA.....	123
DAFTAR RIWAYAT HIDUP (<i>CURRICULUM VITAE</i>).....	127

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Logo Robusteam.....	3
Gambar 2.1 Gambar Produk	11
Gambar 4.1 Gambar Peralatan Produksi.....	33
Gambar 4.2 Gambar Proses Produksi	47
Gambar 4.3 <i>Lay Out</i> Robusteam.....	67
Gambar 5.1 Struktur Organisasi.....	69
Gambar 5.2 Bagan Kerja Penerimaan dan Melayani Pelanggan	82
Gambar 5.3 Bagan Kerja Transaksi terhadap Pelanggan.....	82
Gambar 5.4 Bagan Kerja Membersihkan Peralatan Makan.....	84
Gambar 5.5 Bagan Kerja Membersihkan Dapur & Toilet	84
Gambar 5.6 Bagan Kerja Membersihkan Ruang Gerai	85
Gambar 5.7 Bagan Kerja Menerima Dan Menyelesaikan Keluhan Pelanggan	86
Gambar 5.8 Bagan kerja Pengadaan dan Perlengkapan Gerai	87
Gambar 5.9 Bagan Kerja Evaluasi Karyawan.....	88
Gambar 5.10 Bagan kerja Pemasaran Robusteam	89

Gambar 5.11 Bagan Kerja Pembuatan Anggaran dan Cash Flow	90
Gambar 5.12 Bagan Kerja Pengajuan Usulan kepada Atasan	91
Gambar 5.13 Bagan Kerja Penyusunan dan Pengajuan Laporan kepada Atasasn ...	91
Gambar 5.14 Bagan Kerja Prosedur Pembukaan Robusteam baru	92
Gambar 5.15 Bagan Kerja Penutupan Gerai Robusteam Baru	93

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Tabel Perkiraan Penjualan	20
Tabel 4.1 Tabel Peralatan Produksi	33
Tabel 4.2 Tabel Biaya Peralatan Produksi	38
Tabel 4.3 Tabel Perlengkapan Produksi.....	39
Tabel 4.4 Biaya Tanderloin Steak <i>Coffee</i>	40
Tabel 4.5 Biaya Sirloin Steak <i>Coffee</i>	40
Tabel 4.6 Biaya Tanderloin Steak Tanpa Aroma Kopi.....	41
Tabel 4.7 Biaya Sirloin Steak Tanpa Aroma Kopi	41
Tabel 4.8 Biaya <i>Wedges Potato</i>	42
Tabel 4.9 Biaya <i>Mush Potato</i>	42
Tabel 4.10 Biaya Kentang Goreng.....	42
Tabel 4.11 Biaya <i>Mushroom Sauce</i>	43
Table 4.12 Biaya <i>Barbeque Sauce</i>	43
Tabel 4.13 Biaya <i>Blackpaper sauce</i>	44
Tabel 4.14 Biaya Kaldu Sapi	44

Tabel 4.15 Biaya <i>Brown Sauce</i>	45
Tabel 4.16 Biaya <i>Lemon Squash</i>	45
Tabel 4.17 Biaya <i>Iced Chocolate</i>	45
Tabel 4.18 Biaya <i>Matcha Latte</i>	46
Tabel 4.19 Biaya <i>Cappuccino</i>	46
Tabel 4.20 Biaya <i>Coffee Latte</i>	46
Tabel 4.21 Biaya <i>Vanila Coffee</i>	47
Tabel 4.22 Biaya <i>Espresso</i>	47
Tabel 5.1 <i>Shif Chef</i> dan Peramu Minuman	74
Tabel 5.2 <i>Shif</i> Kasir dan Pelayan	74
Tabel 5.3 Waktu Kerja Manajer.....	74
Tabel 5.4 Standar Bahan Baku Pembuatan Steak Aroma Kopi, Steak Tanpa Aroma Kopi dan Minuman	75
Tabel 5.5 Standar Peralatan dan Perlengkapan Makan dan Minum	76
Tabel 5.6 Standar Peralatan dan Perlengkapan <i>Steak House</i>	77
Tabel 5.7 Standar Operasi <i>Steak House</i>	78
Tabel 5.8 Standar Kedisiplinan Karyawan.....	80

Tabel 5.9 Standar Pemberian Informasi terhadap Pelanggan	81
Tabel 6.1 Kebutuhan Dana.....	95
Tabel 6.3 Proyeksi Neraca.....	100
Tabel 6.4 Laporan Laba Rugi.....	100
Tabel 6.5 Operating Cash Flow.....	117
Tabel 6.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	122