

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| LEMBAR JUDUL | i |
| LAPORAN PERENCANAAN BISNIS | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGUNAKAN PERUSAHAAN | iv |
| PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN PENELITIAN | v |
| PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xvi |
| | |
| BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF | 1 |
| I.1 Deskripsi Konsep Bisnis | 1 |
| I.2 Deskripsi Bisnis | 3 |
| | |
| BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK..... | 7 |
| II.1 Analisis Peluang | 7 |

| | |
|--|-----------|
| II.2 Analisis Ide Produk dan Pasar | 13 |
| BAB III ASPEK PEMASARAN | 16 |
| III.1 Strategi Pemasaran | 16 |
| III.2 Bauran Pemasaran | 20 |
| III.3 Perkiraan Penjualan..... | 25 |
| BAB IV ASPEK OPERASIONAL..... | 27 |
| IV.1 Peralatan dan Kapasitas Operasi | 27 |
| IV.2 Proses Operasi..... | 40 |
| IV.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay out</i>) | 54 |
| BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN..... | 56 |
| V.1 Struktur Organisasi..... | 56 |
| V.2 Waktu Kerja dan Kompensasi | 63 |
| V.3 <i>Standard Operating Procedure</i> | 64 |
| BAB VI ASPEK KEUANGAN..... | 72 |
| VI.1 Kebutuhan Dana..... | 72 |
| VI.2 Sumber Dana | 74 |
| VI.3 Proyeksi Neraca | 75 |
| VI.4 Proyeksi Laba Rugi | 75 |
| VI.5 Proyeksi Arus Kas..... | 77 |
| VI.6 Penilaian Kelayakan Investasi | 81 |

| | |
|---|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 84 |
| LAMPIRAN..... | 87 |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>)..... | 93 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|-----------|--|
| Gambar 1 | Logo Pempek Kampus 4 |
| Gambar 2 | <i>Layout Pempek Kampus</i> 54 |
| Gambar 3 | Contoh Foto <i>Layout</i> Tempat Usaha..... 55 |
| Gambar 4 | Contoh Foto <i>Layout</i> Dapur 55 |
| Gambar 5 | Struktur Kepemilikan..... 56 |
| Gambar 6 | Proses Penyeleksian..... 63 |
| Gambar 7 | Proses Mendapatkan Bahan Baku 66 |
| Gambar 8 | Proses Mengolah Bahan Baku 66 |
| Gambar 9 | Proses Menyiapkan Peralatan 67 |
| Gambar 10 | Proses Pembersihan Peralatan 67 |
| Gambar 11 | SOP Pemasaran..... 67 |
| Gambar 12 | Transaksi Harian 68 |
| Gambar 13 | Laporan Keuangan..... 68 |
| Gambar 14 | Proses Rekrutmen 68 |
| Gambar 15 | Pelayanan dan Pengelolaan..... 69 |
| Gambar 16 | Pembukaan Tempat Usaha 70 |
| Gambar 17 | Penutupan Tempat Usaha 69 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|------------|--|
| Tabel I | Perkembangan Usaha Makanan / Restoran Skala Menengah dan Besar Tahun 2007 - 2010..... 8 |
| Tabel II | Perkembangan Usaha Restoran / Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar Tahun 2007 - 2010 14 |
| Tabel III | Kandungan Gizi Pada Berbagai Jenis Ikan..... 22 |
| Tabel IV | Perkiraan per 3 Bulan Januari, Februari, Maret Tahun 1 – 2015 .. 26 |
| Tabel V | Perkiraan per 3 Bulan April, Mei, Juni Tahun 1 – 2015..... 27 |
| Tabel VI | Perkiraan per 3 Bulan Juli, Agustus, September Tahun 1 – 2015 27 |
| Tabel VII | Perkiraan per 3 Bulan Oktober, November, Desember Tahun 1 – 2015 28 |
| Tabel VIII | Perkiraan per 3 Bulan Januari, Februari, Maret Tahun 2 – 2016 .. 29 |
| Tabel IX | Perkiraan per 3 Bulan April, Mei, Juni Tahun 2 – 2016..... 30 |
| Tabel X | Perkiraan per 3 Bulan Juli, Agustus, September Tahun 2 – 2016 31 |
| Tabel XI | Perkiraan per 3 Bulan Oktober, November, Desember Tahun 2 – 2016 32 |
| Tabel XII | Perkiraan per 3 Bulan Januari, Februari, Maret Tahun 3 – 2017 .. 33 |
| Tabel XIII | Perkiraan per 3 Bulan April, Mei, Juni Tahun 3 – 2017..... 34 |
| Tabel XIV | Perkiraan per 3 Bulan Juli, Agustus, September Tahun 3 – 2017 34 |

| | | |
|--------------|---|----|
| Tabel XV | Perkiraan per 3 Bulan Oktober, November, Desember Tahun 3 – 2017 | 35 |
| Tabel XVI | Biaya Peralatan Produksi..... | 37 |
| Tabel XVII | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Bahan Dasar Pempek..... | 38 |
| Tabel XVIII | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Pempek Kapal Selam (Pempek Telor)..... | 38 |
| Tabel XIX | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Pempek Kulit | 39 |
| Tabel XX | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Pempek Panggang..... | 39 |
| Tabel XXI | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Pempek Lenggang | 39 |
| Tabel XXII | Bahan Baku, Peralatan, Kapasitas Produksi Cuko | 40 |
| Tabel XXIII | Waktu Kerja Bagian Produksi | 63 |
| Tabel XXIV | Waktu Kerja Bagian Pengiriman dan Membantu Operasional..... | 64 |
| Tabel XXV | Waktu Kerja Kasir | 64 |
| Tabel XXVI | Kompensasi Karyawan | 64 |
| Tabel XXVII | Visi, Misi, <i>Corporate Value</i> Pempek Kampus | 65 |
| Tabel XXVIII | Tabel Jadwal Operasional..... | 69 |
| Tabel XXIX | Kebutuhan Dana | 72 |
| Tabel XXX | Aktiva Lancar | 73 |
| Tabel XXXI | Harga Jual | 74 |
| Tabel XXXII | Neraca | 75 |

| | | |
|---------------|---------------------------------------|----|
| Tabel XXIII | Proyeksi Laba Rugi Bulan Pertama..... | 75 |
| Tabel XXIV | Proyeksi Arus Kas Tahun Ke – 1 | 77 |
| Tabel XXV | Proyeksi Arus Kas Tahun Ke –2 | 78 |
| Tabel XXXVI | Proyeksi Arus Kas Tahun Ke – 3 | 80 |
| Tabel XXXVII | <i>Net Present Value (NPV)</i> | 82 |
| Tabel XXXVIII | Perhitungan Payback Period..... | 77 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|---------|
| Operational Cash Flow (Proyeksi Selama 5 Tahun)..... | 87 |
| Perhitungan <i>Net Present Value (NPV)</i> | 90 |
| Perhitungan <i>Payback Period</i> | 91 |
| Perhitungan <i>Profitability Index (PI)</i> | 92 |
| Daftar Riwayat Hidup | 93 |