

# DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GRAFIK .....	viii
LAMPIRAN.....	ix

## BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi konsep bisnis.....	1
1.2 Deskripsi bisnis.....	2
1.2.1 Nama bisnis.....	3
1.2.2 Logo.....	3
1.2.3 Bentuk kepemilikan dan perizinan.....	4
1.2.3.1 Bentuk kepemilikan.....	4
1.2.3.2 Perizinan.....	5
1.2.4 Visi dan misi perusahaan.....	5
1.2.4.1 Visi perusahaan.....	5
1.2.4.2 Misi perusahaan.....	5
1.2.5 Alamat perusahaan.....	5

## BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK

2.1 Analisis peluang.....	6
2.2 Analisis ide dan produk pasar.....	8
2.2.1 Proyeksi peningkatan kebutuhan.....	10
2.2.2 Proyeksi peningkatan konsumen potensial.....	11
2.2.3 Keunikan produk .....	13

## BAB 3 ASPEK PEMASARAN

3.1 Strategi pemasaran.....	15
3.1.1 Segmenting.....	16
3.1.2 Targeting.....	18
3.1.3 Positioning.....	18
3.2 Bauran pemasaran.....	19
3.2.1 Produk.....	20
3.2.2 Price.....	23
3.2.3 Place.....	24
3.2.4 Promotion.....	24
3.3 Perkiraan penjualan.....	27

## BAB 4 ASPEK OPERASIONAL

4.1 Peralatan dan kapasitas produksi.....	32
4.1.1 Peralatan.....	32
4.1.2 Kapasitas produksi.....	34
4.2 Proses produksi.....	36
4.3 Lokasi dan tata letak (layout).....	43

## BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN

5.1 Struktur organisasi.....	45
5.1.1 Bagan organisasi.....	45
5.1.2 Deskripsi pekerjaan.....	46
5.1.2.1 Deskripsi pekerjaan pemilik.....	46
5.1.2.2 Deskripsi pekerjaan bagian dapur.....	47
5.1.2.3 Deskripsi pekerjaan penjaga booth.....	47
5.1.3 Spesifikasi pekerjaan.....	47
5.1.3.1 Spesifikasi pekerjaan bagian dapur.....	48
5.1.3.2 Spesifikasi pekerjaan bagian penjaga booth.....	48
5.1.4 Rekrutment dan seleksi.....	48
5.1.4.1 Rekrutment karyawan.....	49
5.1.4.2 Seleksi karyawan.....	49
5.2 Waktu kerja dan kompensasi.....	50
5.2.1 Waktu kerja.....	50
5.2.2 Kompensasi.....	51
5.3 Standard operating procedure.....	53
5.3.1 Tujuh SOP wajib.....	53
5.3.1.1 SOP produksi dan distribusi.....	54
5.3.1.2 Pemasaran : promosi dan penjualan.....	57
5.3.1.3 Akuntansi, keuangan dan pajak.....	58
5.3.1.4 SDM dan pengembangannya.....	60
5.3.1.5 Pelayanan konsumen dan pengelolaan pelanggan.....	60
5.3.1.6 Operasi usaha.....	62
5.3.1.7 Pembukaan dan penutupan usaha.....	64

## BAB 6 ASPEK KEUANGAN

6.1 Kebutuhan dana.....	66
6.1.1 Besarnya dana untuk aktiva tetap.....	66
6.1.2 Modal kerja.....	67
6.1.3 Pembiayaan awal.....	68
6.2 Sumber dana.....	68
6.2.1 Sumber dana internal.....	68
6.2.2 Sumber dana eksternal.....	69
6.3 Proyeksi neraca.....	69
6.4 Proyeksi laba rugi.....	70
6.5 Proyeksi arus kas.....	71
6.6 Penilaian kelayakan investasi.....	71

## DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
Gambar 1.1 Logo Business Plan.....	3
Gambar 4.1 Tata letak dapur.....	43
Gambar 5.1 Bagan Struktur Organisasi.....	45
Gambar 5.2 Proses Perekrutan Karyawan.....	49
Gambar 5.3 Proses Seleksi Keryawan.....	50
Gambar 5.4 Bagan 7 SOP Wajib.....	54
Gambar 5.5 Proses Mendapatkan Bahan Baku.....	5.5
Gambar 5.6 Proses Proses Mengolah Bahan Baku Menjadi Produk Siap Saji.....	56
Gambar 5.7 Proses Penghantar Produk Ke Konsumen.....	56
Gambar 5.8 Proses Serah Terima Barang.....	57
Gambar 5.9 Mengetahui Konsumen Produk Kita.....	57
Gambar 5.10 Proses Melakukan Penjualan Terhadap Konsumen.....	58
Gambar 5.11 Proses Transaksi Sehari-hari.....	58
Gambar 5.12 Proses Pencatatan Sehari-hari.....	59
Gambar 5.13 Proses Perhitungan,Pelaporan, Pembayaran Pajak.....	59
Gambar 5.14 Proses Perekrutan Karyawan.....	60
Gambar 5.15 Proses pelatihan karyawan.....	60
Gambar 5.16 Proses Membantu Konsumen Memperoleh Kebutuhannya.....	61
Gambar 5.17 Proses Membangun Database Pelanggan.....	61
Gambar 5.18 Proses Mengelola Pelanggan.....	62
Gambar 5.19 Prosedur Sehari-hari.....	62
Gambar 5.20 Proses Penanganan Komplain.....	63
Gambar 5.21 Proses Pengawasan Usaha.....	63
Gambar 5.22 Proses Pembukaan Usaha Baru.....	64

Gambar 5.23 Proses Realisasi Rencana Pembukaan.....	64
Gambar 5.24 Prosedur Penutupan Usaha.....	65

## DAFTAR TABEL

### HALAMAN

Tabel 2.1 Tabel Proyeksi.....	10
Tabel 2.2 Tabel Proyeksi Peningkatan Konsumen Potensial.....	12
Tabel 3.1 Tabel Kebutuhan Gizi.....	20
Tabel 3.2 Tabel Daftar Harga Paket.....	23
Tabel 3.3 Tabel Perkiraan Penjualan.....	27
Tabel 3.4 Tabel Total Perkiraan Penjualan.....	30
Tabel 4.1 Tabel Peralatan Masak.....	33
Tabel 4.2 Tabel Peralatan Mengolah Food Supplement.....	34
Tabel 4.3 Tabel bahan dan Kapasitas Produksi Bullking.....	34
Tabel 4.4 Tabel Bahan Dan Kapasitas Produksi Diet.....	35
Tabel 4.5 Tabel Proses Produksi Paket Bullking.....	37
Tabel 4.6 Tabel Proses Produksi Paket Diet.....	40
Tabel 5.1 Waktu Kerja Bagian Dapur.....	51
Tabel 6.1 Tabel Proyeksi Neraca.....	69
Tabel 6.2 Tabel Laba Rugi.....	70
Tabel 6.3 Tabel Operating Cash Flow.....	71

## DAFTAR GRAFIK

### HALAMAN

Grafik 2.1 Grafik Peningkatan Konsumen.....	10
Grafik 2.2 Grafik Peningkatan Konsumen Potensial.....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Lampiran keuangan