

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LAPORAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
1.3.1 Untuk Konsumen	3
1.3.2 Untuk Produsen.....	3
1.3.3 Untuk Kampus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Food Truck	4
2.2 Fast Food	4
2.3 Burger	4
2.4 Bisnis	4
BAB III METODE PEMBUATAN	6
3.1 <i>Nashville Hot Chicken Burger</i>	6
3.1.1 Bahan-Bahan.....	6
3.1.2 Peralatan.....	6
3.1.3 Tahap Pembuatan.....	7
3.1.4 Karakteristik Prdouk	7
3.2 <i>Chicken Burger</i>	7
3.2.1 Bahan-Bahan.....	7
3.2.2 peralatan.....	8
3.2.3 Tahap Pembuatan.....	8
3.2.4 Karakteristik Produk	9
3.3 <i>Beef Burger</i>	9
3.3.1 Bahan-Bahan.....	9
3.3.2 Alat-Alat	10
3.3.3 Tahap pembuatan	10
3.3.4 Karakteristik Produk	11
3.4 <i>Loaded Fries</i>	11
3.4.1 Bahan-Bahan.....	11
3.4.2 Alat-Alat	12
3.4.3 Tahap Pembuatan	12
3.4.4 Karakteristik Produk	12
3.5 <i>Honey Garlic Chicken Tenders</i>	13
3.5.1 Bahan-Bahan.....	13
3.5.2 Alat- Alat	13
3.5.3 Cara Membuat.....	13
3.5.4 Karakteristik Produk	14

BAB IV PERENCANAAN KEUANGAN	15
4.1 <i>Business Preparation Budget</i>	15
4.1.1 <i>Fixed Cost</i>	15
4.1.2 <i>Variable Cost</i>	16
4.1.3 <i>Operational Cost</i>	21
4.2 <i>Business Execution Budget</i>	22
4.3 <i>Break Even Point (BEP)</i>	27
BAB V PERENCANAAN DAN MANAJMEN DAN ORGANISASI	29
5.1 <i>Kebutuhan Karyawan</i>	29
5.2 <i>Uraian Pekerjaan</i>	29
BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL	30
6.1 <i>Delivery</i>	30
6.2 <i>Receiving</i>	30
6.3 <i>Storage</i>	30
6.4 <i>Food Preparation</i>	30
6.5 <i>Cooking/Preparing Order</i>	31
6.6 <i>Food Service</i>	31
6.7 <i>Washing up</i>	31
6.8 <i>Waste Disposal</i>	31
BAB VII ANALISIS PASAR	33
7.1 <i>Keunggulan Kompetitif</i>	33
7.2 <i>Target Pasar</i>	33
7.3 <i>Kompetitor dan Kompetitif Analisis</i>	34
7.4 <i>SWOT</i>	34
7.4.1 <i>Strength</i>	34
7.4.2 <i>Weakness</i>	34
7.4.3 <i>Opportunities</i>	34
7.4.4 <i>Threats</i>	35
BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN	36
8.1 <i>Produk</i>	36
8.2 <i>Harga</i>	36
8.3 <i>Promosi</i>	36
8.4 <i>Tempat</i>	37
BAB IX PENUTUP	38
9.1 <i>Kesimpulan</i>	38
9.2 <i>Saran</i>	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Fixed Cost.....	15
Tabel 4. 2 <i>Variable Cost</i>	16
Tabel 4. 3 Operational Cost.....	21
Tabel 4. 4 Nett Profit.....	26
Tabel 5. 1 Jumlah Kebutuhan Karyawan	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 5. 1 Bagan Organisasi.....	31
Gambar 6. 1 Bagan Tahapan Kegiatan Operasional.....	34