

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PRASYARAT GELAR DIPLOMA.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.3.1 Untuk konsumen .....	2
1.3.2 Untuk produsen.....	2
1.3.3 Untuk kampus .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
2.1 Kedai Makanan.....	3
2.2 <i>Dessert</i> .....	3
2.3 Teh.....	4
2.4 <i>Baking</i> .....	4
2.5 <i>Cake</i> .....	4
2.6 <i>Brownies</i> .....	5
2.7 <i>Oatmeal Cookies</i> .....	5
2.8 Puding.....	5
2.9 Roti.....	6
<b>BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....</b>	<b>7</b>
3.1 <i>Thai Tea Pudding</i> .....	7
3.1.1 Bahan-bahan .....	7
3.1.2 Peralatan.....	7
3.1.3 Tahap Pembuatan.....	7
3.1.4 Karakteristik Produk .....	7
3.2 <i>Masala Cai Oatmeal Cookies</i> .....	7
3.2.1 Bahan-bahan .....	7
3.2.2 Peralatan.....	8
3.2.3 Tahap Pembuatan.....	8
3.2.4 Karakteristik Produk .....	8
3.3 <i>Jasmine Brownies</i> .....	8
3.3.1 Bahan-bahan .....	8
3.3.2 Peralatan.....	9
3.3.3 Tahap Pembuatan.....	9

3.3.4 Karakteristik Produk .....	10
3.4 <i>Tea Custard Bread</i> .....	10
3.4.1 Bahan-bahan .....	10
3.4.2 Peralatan.....	10
3.4.3 Tahap Pembuatan.....	10
3.4.4 Karakteristik Produk .....	11
3.5 <i>Greentea (matcha) cake</i> .....	11
3.5.1 Bahan-bahan .....	11
3.5.2 Peralatan.....	11
3.5.3 Tahap Pembuatan.....	12
3.5.4 Karakteristik Produk .....	12
<b>BAB IV PERENCANAAN KEUANGAN</b> .....	<b>13</b>
4.1 <i>Business preparation Budget</i> .....	13
4.2 <i>Business Execution Budget</i> .....	17
4.3 <i>Break-Even Point (BEP)</i> .....	20
<b>BAB V PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI</b> .....	<b>23</b>
<b>BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL</b> .....	<b>24</b>
<b>BAB VII ANALISIS PASAR</b> .....	<b>26</b>
7.1 Keunggulan Kompetitif.....	26
7.2 Target Pasar .....	26
7.3 Kompetitor Analisis.....	27
7.4 SWOT Analisis.....	27
<b>BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN</b> .....	<b>28</b>
8.1 Product.....	28
8.2 Price .....	28
8.3 Promotion .....	29
8.4 Place .....	30
<b>BAB IX PENUTUP</b> .....	<b>31</b>
9.1 Kesimpulan.....	31
9.2 Saran .....	31
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>33</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 <i>fixed cost</i> .....	13
Tabel 4.2 <i>Thai tea Pudding Production Cost</i> .....	14
Tabel 4.3 <i>Masala Cai Oatmeal Cookies Production Cost</i> .....	14
Tabel 4.4 <i>Jasmine Brownies Production Cost</i> .....	15
Tabel 4.5 <i>Tea Custard Bread Production Cost</i> .....	15
Tabel 4.6 <i>Greentea (matcha) Cake Production Cost</i> .....	16
Tabel 4.7 <i>Operational Cost</i> .....	16
Tabel 4.8 <i>Nett Profit</i> .....	19
Tabel 7.1 <i>Kompetitor Analisis</i> .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 5.1 Struktur Organisasi.....	23
Gambar 6.1 Tahapan Kegiatan Operasional .....	24
Gambar 8.1 promosi produk .....	29
Gambar 8.2 contoh kedai .....	31

