

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PRASYARAT GELAR DIPLOMA	ii
PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
PENETAPAN PANITIA PENGUJI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Dessert	3
2.2 UMKM	3
2.3 Pudding	3
2.4 Pancake	4
2.5 Mousse	4
2.6 Tartlet	5
2.7 Mochi	5
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	6
3.1 Vanilla Pudding with Matcha Sauce	6
3.2 Strawberry Yoghurt Mochi	8
3.3 Banoffee Tartlet	9
3.4 Tiramisu Pancake	11
3.5 Raspberry Mousse with Chocolate Sauce	13
3.6 Karakteristik Produk	14
BAB IV PERENCANAAN KEUANGAN	16
4.1 Business Preparation Budget	16
4.1.1 Fixed Cost.....	16
4.1.2 Renovasi Ruangan	17
4.1.3 Variable Cost.....	17
4.1.4 Operational Cost.....	21
4.2 Business Execution Budget	22
4.3 Nett Profit.....	25
4.4 Break Event Point (BEP)	26
4.4.1 BEP dalam unit.....	26
4.4.2 BEP dalam rupiah.....	27
4.5 Pay Out Time (POT)	28
BAB V PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI	29

5.1 Rincian Tugas	30
BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL	31
6.1 Tahapan Kegiatan Operasional.....	31
6.2 Penjelasan Kegiatan Operasional	31
BAB VII ANALISIS PASAR	33
7.1 Keunggulan Kompetitif	33
7.2 Target Pasar	33
7.3 Kompetitor dan Kompetitif Analisis	33
7.4 SWOT Analisis.....	34
BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN	35
8.1 Produk	35
8.2 Kemasan dan logo	36
8.3 Tag nama menu.....	37
8.4 Harga	37
8.5 Promosi	37
8.6 Tempat	37
BAB IX PENUTUP	38
9.1 Kesimpulan	38
9.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Vanilla Pudding	6
Tabel 3. 2 Bahan Strawberry Mochi	8
Tabel 3. 3 Bahan Banoffee Tartlet	9
Tabel 3. 4 Bahan Tiramisu Pancake	11
Tabel 3. 5 Bahan Raspberry Mousse	13
Tabel 4. 1 Fixed Cost	16
Tabel 4. 2 VC Vanilla Pudding with Matcha Sauce	17
Tabel 4. 3 VC Strawberry Yoghurt Mochi	18
Tabel 4. 4 VC Banoffee Tartlet	19
Tabel 4. 5 VC Tiramisu Pancake	19
Tabel 4. 6 VC Raspberry Mousse with Chocolate Sauce	20
Tabel 4. 7 Operational Cost	21
Tabel 4. 8 Expenses	25
Tabel 5. 1 Perencanaan Manajemen dan Organisasi	29
Tabel 7. 1 Kompetitor dan Kompetitif Analisis	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 8. 1 Vanilla Pudding with Matcha Sauce	35
Gambar 8. 2 Strawberry Yoghurt Mochi	35
Gambar 8. 3 Banoffee Tartlet	35
Gambar 8. 4 Bagian Dalam Banoffee Tartlet	35
Gambar 8. 5 Tiramisu Pancake	36
Gambar 8. 6 Raspberry Mousse	36
Gambar 8. 7 Bagian Isi Raspberry Mousse	36
Gambar 8. 8 Model Kemasan	36
Gambar 8. 9 Bentuk Logo	36
Gambar 8. 10 Bentuk Stiker	36
Gambar 8. 11 Tag Nama pudding	37
Gambar 8. 12 Tag Nama Tartlet	37
Gambar 8. 13 Tag Nama Mochi	37
Gambar 8. 14 Tag Nama Pancake	37
Gambar 8. 15 Tag Nama Mousse	37