

DAFTAR ISI

Persyaratan Gelar Diploma	ii
Pengesahan Pembimbing	iii
Penetapan Panitia Penguji	iv
Surat 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 Bisnis Makanan	3
2.2 Rice Bowl	3
2.3 Ayam	4
2.4 Gochujang	4
2.5 Food Truck	5
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....	6
3.1 Spicy Garlic Chicken	6
3.1.1 Bahan-bahan.....	6
3.1.2 Peralatan.....	6
3.1.3 Tahap Pembuatan.....	6
3.1.4 Karakteristik Produk.....	7
3.2 Chicken Korean Gochujang	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 Ayam Goreng Bawang Putih dan Sambal Bawang dengan Nasi Daun Jeruk	9
3.3.1 Bahan-bahan.....	9
3.3.2 Peralatan.....	9
3.3.3 Tahap Pembuatan.....	10
3.3.4 Karakteristik Produk.....	10

3.4	Ayam Goreng Sereh dan Sambal Bawang dengan Nasi Daun Jeruk	11
3.4.1	Bahan-bahan.....	11
3.4.2	Peralatan.....	11
3.4.3	Tahap Pembuatan	11
3.4.4	Karakteristik Produk	12
3.5	Ayam Goreng Lengkuas dan Sambal Bawang dengan Nasi Daun Jeruk.....	12
3.5.1	Bahan-bahan.....	12
3.5.2	Peralatan.....	13
3.5.3	Tahap Pembuatan	13
3.5.4	Karakteristik Produk	14
BAB IV PERENCANAAN KEUANGAN.....		15
4.1	Business Preparation Budget	15
4.2	Business Execution Budget.....	21
4.3	Break-Even Point (BEP)	27
4.4	Pay Out Time (POT)	29
BAB V PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI		30
BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL		31
6.1	Pembelian Bahan Baku	31
6.2	Produksi	31
6.3	Penyimpanan dan Pengemasan	31
6.4	Pemasaran dan Penjualan	31
BAB VII ANALISIS PASAR		32
7.1	Keunggulan Kompetitif.....	32
7.2	Target Pasar.....	32
7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis.....	32
7.4	Analisa SWOT	32
BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN		34
8.1	Produk	34
8.2	Harga	35
8.3	Promosi	35
8.4	Lokasi.....	35
BAB IX PENUTUP		37
9.1	Kesimpulan	37
9.2	Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA		38

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Fixed Cost	15
Tabel 4.2 Variable Cost Spicy Honey Garlic Chicken	16
Tabel 4.3 Variable Cost Chicken Korean Gochujang.....	17
Tabel 4.4 Variable Cost Ayam Goreng Bawang Putih dengan Nasi Daun Jeruk.....	18
Tabel 4.5 Variable Cost Ayam Goreng Lengkuas dengan Nasi Daun Jeruk	19
Tabel 4.6 Variable Cost Ayam Goreng Sereh dengan Nasi Daun Jeruk	20
Tabel 4.7 Operational Cost	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 5.1 Bagan Struktur Organisasi	30
Gambar 8.1 Kemasan Rice Bowl	34
Gambar 8.2 Menu.....	34
Gambar 8.3 Food Truck	36