

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Objektif.....	3
1.4. Signifikansi Proyek .....	3
BAB II TINJAUAN DASAR LITERATUR .....	5
2.1. Konsep Bisnis Kuliner.....	5
2.1.1. Faktor yang Mempengaruhi Minat Konsumsi Trend Makanan Jepang	5
2.1.2. Faktor Penyajian dan Daya Tarik .....	6
2.1.3. Teori Pengembangan Konsep .....	7
2.1.4. Teori Penetapan Harga.....	8
2.2. Industry Trends.....	10
BAB III METODE PERENCANAAN BISNIS & PENGEMBANGAN KONSEP	12
3.1. Pendekatan Riset Pasar.....	12
3.2. Langkah – Langkah Pengembangan Konsep .....	13
3.2.1. Wawancara.....	13
3.2.2. <i>Food Testing</i> .....	19
3.3. Jangkauan dan Batasan.....	25
BAB IV KOMPONEN RENCANA BISNIS.....	26
4.1. Konsep & Branding .....	26
4.1.1. Konsep Bisnis .....	26
4.1.2. Elemen Branding .....	26

4.2.	Target Pasar & Analisis Pasar Dasar .....	27
4.3.	Pengembangan Menu .....	31
4.4.	Rencana Operasional & Organisasi .....	33
4.4.1.	Operasional Harian .....	33
4.4.2.	Struktur Organisasi .....	34
4.4.3.	Rencana Pengadaan Bahan Baku .....	34
4.4.4.	Sistem Kontrol & Evaluasi .....	34
4.5.	Perencanaan Keuangan Dasar .....	35
4.5.1.	Estimasi Modal Awal .....	35
4.5.2.	Estimasi Penjualan & Laba Kotor Bulanan .....	35
4.6.	Jadwal Peluncuran & Tonggak Pencapaian .....	39
4.6.1.	Jadwal Peluncuran (Timeline 3 Bulan Persiapan) .....	39
4.6.2.	Tonggak Pencapaian (Milestone Bisnis) .....	40
<b>BAB V</b>	<b>IMPLEMENTASI DAN HASIL .....</b>	<b>41</b>
5.1.	Peluncuran dan Operasional Awal .....	41
5.2.	Penjualan dan Umpan Balik Pelanggan .....	42
5.3.	Penyesuaian dan Rencana Pengembangan .....	43
<b>BAB VI</b>	<b>REFLEKSI DAN KESIMPULAN .....</b>	<b>46</b>
6.1.	Kunci Pembelajaran dan Pengembangan Diri .....	46
6.2.	Batasan Proyek dan Tantangan .....	46
6.3.	Saran .....	47
6.4.	Kesimpulan .....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 List 4 Responden.....	14
Tabel 3.2 List 12 Responden.....	19
Tabel 4.1 List Menu <i>Ittaisei Ramen</i> .....	31
Tabel 4.2 Perkiraan Biaya Bahan Baku .....	32
Tabel 4.3 Struktur Organisasi .....	34
Tabel 4.4 Modal Awal.....	35
Tabel 4.5 <i>Weighted Average</i> Harga Jual.....	37
Tabel 4.6 <i>Weighted Average</i> Prediksi HPP.....	37
Tabel 4.7 Jadwal Peluncuran .....	39
Tabel 4.8 Tonggak Pencapaian .....	40
Tabel 5.1 Penjualan 1 Bulan <i>Ittaisei Ramen</i> .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Grafik Hasil Q1 .....	20
Gambar 3.2 Grafik Hasil Q2 .....	20
Gambar 3.3 Grafik Hasil Q3 .....	21
Gambar 3.4 Grafik Hasil Q4 .....	21
Gambar 3.5 Grafik Hasil Q5 .....	22
Gambar 3.6 Grafik Hasil Q6 .....	22
Gambar 4.1 Logo <i>Ittasei Ramen</i> .....	27
Gambar 4.2 <i>Positioning Map</i> Bisnis Kuliner .....	30
Gambar 6.1 Grafik Penjualan Bulanan <i>The Riz Cafe</i> .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Proses Produksi .....	51
Lampiran 2.	Menu.....	52
Lampiran 3.	Wawancara .....	50
Lampiran 4.	Food Testing.....	56