

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	4
2.1 Café Dessert	4
2.2 Menu	4
2.2.1 Paris Brest.....	4
2.2.2 Chocolate Tartlet.....	5
2.2.3 Mini Chiffon	5
2.2.4 Miles Crepes	5
2.2.5 Brownies.....	6
2.3 Perilaku Konsumen	6
2.4 Bisnis Konsumen	7
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	8
3.1 Paris Brest.....	8
3.1.1 Bahan-bahan	8
3.1.2 Peralatan	9
3.1.3 Tahap pembuatan	9
3.1.4 Karakteristik produk.....	9
3.2 Chocolate Tartlet	10
3.2.1 Bahan-bahan	10
3.2.2 Peralatan	11
3.2.3 Tahap pembuatan	11
3.2.4 Karakteristik produk.....	11
3.3 Mini Chiffon.....	12
3.3.1 Bahan-bahan	12
3.3.2 Peralatan	12
3.3.3 Tahap pembuatan	13

3.3.4	Karakteristik produk.....	13
3.4	Miles Crepes.....	14
3.4.1	Bahan-bahan	14
3.4.2	Peralatan	15
3.4.3	Tahap pembuatan	15
3.4.4	Karakteristik Produk	15
3.5	Brownies.....	16
3.5.1	Bahan-bahan	16
3.5.2	Peralatan	16
3.5.3	Tahap pembuatan	16
3.5.4	Karakteristik produk.....	17
BAB IV	PERENCANAAN KEUANGAN	18
4.1	Business Preparation Budget	18
4.2	Business Execution Budget.....	24
4.3	Break-Even Point (BEP)	29
4.4	Pay Out Time (POT)	32
BAB V	PERENCANAAN MANAJEMEN DAN	
ORGANISASI.....		33
BAB VI	PERENCANAAN OPERASIONAL	35
BAB VII	ANALISIS PASAR.....	37
7.1	Keunggulan Kompetitif.....	37
7.2	Target Pasar	38
7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis.....	38
7.4	SWOT Analysis	38
BAB VIII	PERENCANAAN PEMASARAN.....	39
8.1	Produk	40
8.2	Harga	40
8.3	Promosi	41
8.4	Lokasi.....	41
BAB IX	PENUTUP	42
9.1	Kesimpulan	42
9.2	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Fixed Cost	18
Tabel 4.2 Paris Brest Cost	19
Tabel 4.3 Chocolate Tartlet Cost	20
Tabel 4.4 Mini Chiffon Cost.....	21
Tabel 4.5 Miles Crepes Cost.....	22
Tabel 4.6 Brownies Cost	23
Tabel 4.7 Operational Cost.....	24
Tabel 7.1 Kompetitor Analisis.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Paris Brest	8
Gambar 3.2 Chocolate Tartlet	10
Gambar 3.3 Mini Chiffon	12
Gambar 3.4 Miles Crepes	14
Gambar 3.5 Brownies	16
Gambar 5.1 Bagan Struktur Operasional.....	40
Gambar 8.1 Mini Chiffon Box	39
Gambar 8.2 Miles Crepes	39
Gambar 8.3 Paris Brest Box	39
Gambar 8.4 Chocolate Tartlet.....	39
Gambar 8.5 Brownies Box.....	40
Gambar 8.6 Paris Brest	40
Gambar 8.7 Menu.....	40