

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PRASYARAT GELAR DIPLOMA</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iii</b>
<b>PENETAPAN PANITIA PENGUJI</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH</b> .....	<b>v</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Tujuan</b> .....	<b>2</b>
<b>1.3 Manfaat</b> .....	<b>2</b>
1.3.1 Untuk konsumen.....	2
1.3.2 Untuk produsen .....	3
1.3.3 Untuk kampus .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
<b>2.1 Cafe</b> .....	<b>4</b>
<b>2.2 Teh</b> .....	<b>4</b>
<b>2.3 Konsumsi Teh di Indonesia</b> .....	<b>5</b>
<b>2.4 Afternoon Tea</b> .....	<b>6</b>
<b>2.5 Pastry</b> .....	<b>7</b>
<b>2.6 Bisnis</b> .....	<b>8</b>
<b>2.7 Perilaku Konsumen</b> .....	<b>9</b>
<b>BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK</b> .....	<b>10</b>
<b>3.1 Royal Earl Grey Tea</b> .....	<b>10</b>
3.1.1 Bahan-bahan.....	10
3.1.2 Peralatan.....	10
3.1.3 Tahap Pembuatan .....	10
3.1.4 Karakteristik Produk.....	11
<b>3.2 Breakfast Sandwich</b> .....	<b>11</b>
3.2.1 Bahan-bahan.....	11
3.2.2 Peralatan.....	12
3.2.3 Tahap Pembuatan .....	12
3.2.4 Karakteristik Produk.....	13
<b>3.3 Vanilla Choux</b> .....	<b>13</b>
3.3.1 Bahan-bahan.....	13
3.3.2 Peralatan.....	13
3.3.3 Tahap Pembuatan .....	14
3.3.4 Karakteristik Produk.....	15
<b>3.4 Earl Grey Cupcakes</b> .....	<b>15</b>

3.4.1	Bahan-bahan.....	15
3.4.2	Peralatan.....	16
3.4.3	Tahap Pembuatan .....	16
3.4.4	Karakteristik Produk.....	17
<b>3.5</b>	<b>Scones .....</b>	<b>17</b>
3.5.1	Bahan-bahan.....	17
3.5.2	Peralatan.....	18
3.5.3	Tahap Pembuatan .....	18
3.5.4	Karakteristik Produk.....	19
<b>BAB IV</b>	<b>PERENCANAAN KEUANGAN.....</b>	<b>20</b>
4.1	Business Preparation Budget .....	20
4.2	Business Execution Budget .....	23
4.3	Break-Even Point (BEP) .....	24
<b>BAB V</b>	<b>PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI ....</b>	<b>24</b>
<b>BAB VI</b>	<b>PERENCANAAN OPERASIONAL .....</b>	<b>26</b>
<b>BAB VII</b>	<b>ANALISIS PASAR.....</b>	<b>27</b>
7.1	Keunggulan Kompetitif.....	27
7.2	Target Pasar .....	27
7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis .....	28
7.4	SWOT Analisis .....	28
<b>BAB VIII</b>	<b>PERENCANAAN PEMASARAN .....</b>	<b>30</b>
8.1	Produk .....	30
8.2	Harga .....	30
8.3	Promosi.....	31
8.4	Tempat.....	31
<b>BAB IX</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>32</b>
9.1	Kesimpulan.....	32
9.2	Saran.....	32

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1</b> <i>Fixed Cost</i> .....	<b>20</b>
<b>Tabel 4.2</b> <i>Variable Cost</i> .....	<b>21</b>
<b>Tabel 4.3</b> <i>Operational Cost</i> .....	<b>22</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1</b>	<i>EarlGrey Tea</i> .....	<b>10</b>
<b>Gambar 3.2</b>	<i>Dried Fruit</i> .....	<b>10</b>
<b>Gambar 3.3</b>	<i>Finishing Product Earl Grey Tea</i> .....	<b>11</b>
<b>Gambar 3.4</b>	<i>Smoked Beef</i> .....	<b>12</b>
<b>Gambar 3.5</b>	<i>Final Product Breakfast Sandwich</i> .....	<b>12</b>
<b>Gambar 3.6</b>	<i>Final Product Vanilla Choux</i> .....	<b>15</b>
<b>Gambar 3.7</b>	<i>Final Product Earl Grey Cupcakes</i> .....	<b>17</b>
<b>Gambar 3.8</b>	<i>Final Product Scones</i> .....	<b>19</b>
<b>Gambar 6.1</b>	Perencanaan Operasional.....	<b>26</b>
<b>Gambar 7.1</b>	<i>Afternoon Tea Hotel Majapahit</i> .....	<b>28</b>
<b>Gambar 8.1</b>	<i>Menu Signature Afternoon Tea</i> .....	<b>30</b>