

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Spaghetti Vongole	7
Gambar 3.2 Spaghetti Carbonara.....	8
Gambar 3.3 Creamy Spinach Spaghetti	9
Gambar 3.4 Mushroom Risotto	11
Gambar 3.5 Shrimp Pesto Risotto	12

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Fixed Cost	15
Tabel 4.2 Spaghetti Vongole Cost	16
Tabel 4.3 Spaghetti Carbonara Cost	16
Tabel 4.4 Creamy Spinach Spaghetti Cost	17
Tabel 4.5 Mushroom Risotto Cost	18
Tabel 4.6 Shrimp Pesto Risotto Cost	19
Tabel 4.7 Operational Cost	20
Tabel 5.1 Perencanaan manajemen dan organisasi	27
Tabel 6.1 Perencanaan operasional	28

3.4.3	Tahap Pembuatan	11
3.4.4	Karakteristik Produk	12
3.5	Shrimp Pesto Risotto	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.....	20
4.3	Break-Even Point (BEP)	24
BAB V PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI.....		26
BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL		28
BAB VII ANALISIS PASAR		29
7.1	Keunggulan Kompetitif	29
7.2	Target Pasar.....	29
7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis	29
7.4	SWOT Analysis.....	29
BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN		31
8.1	Product.....	31
8.2	Price	31
8.3	Promotion.....	31
8.4	Place.....	32
BAB IX PENUTUP		33
9.1	Kesimpulan	33
9.2	Saran	33
DAFTAR PUSTAKA		35

DAFTAR ISI

Prasyarat Gelar Diploma	i
Pengesahan Pembimbing	ii
Penetapan Panitia Penguji	iii
Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Ucapan Terima kasih	v
Abstrak	vi
Abstract	vii
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar	
Gambar.....	x
.....	
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Magang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Untuk konsumen	3
1.3.2 Untuk produsen	3
1.3.3 Untuk kampus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Usaha Kuliner	5
2.2 Pasta.....	6
2.3 Spaghetti	6
2.4 Risotto.....	6
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	7
3.1 Spaghetti Vongole	7
3.1.1 Bahan-bahan	7
3.1.2 Peralatan	7
3.1.3 Tahap Pembuatan	7
3.1.4 Karakteristik Produk	8
3.2 Spaghetti Carbonara.....	8
3.2.1 Bahan-bahan	8
3.2.2 Peralatan	8
3.2.3 Tahap Pembuatan	9
3.2.4 Karakteristik Produk	9
3.3 Creamy Spinach Spaghetti	9
3.3.1 Bahan-bahan	9
3.3.2 Peralatan	10
3.3.3 Tahap Pembuatan	10
3.3.4 Karakteristik Produk	10
3.4 Mushroom Risotto	11
3.4.1 Bahan-bahan	11
3.4.2 Peralatan	11