

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i	
PRASYARAT GELAR DIPLOMA	ii	
PENGESAHAN PEMBIMBING DAN PENGUJI	iii	
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 Hidangan khas Timur tengah	3
	2.2 Perilaku konsumen	3
	2.3 Strategi pemasaran	4
	2.4 Peluang bisnis	4
BAB III	METODE PEMBUATAN PRODUK	6
	3.1 Arayes	6
	3.1.1 Bahan-bahan	6
	3.1.2 Peralatan	7
	3.1.3 Tahap pembuatan	7
	3.1.4 Karakteristik produk	8
	3.2 Shish Kebab	8
	3.2.1 Bahan-bahan	8
	3.2.2 Peralatan	9
	3.2.3 Tahap pembuatan	9
	3.2.4 Karakteristik produk	10
	3.3 Shawarma and rice	10
	3.3.1 Bahan-bahan	10
	3.3.2 Peralatan	11
	3.3.3 Tahap pembuatan	11
	3.3.4 Karakteristik produk	12
	3.4 Riz Bi Haleeb	12
	3.4.1 Bahan-bahan	12
	3.4.2 Peralatan	13
	3.4.3 Tahap pembuatan	13
	3.4.4 Karakteristik produk	14
	3.5 Halva	14

	3.5.1 Bahan-bahan	14
	3.5.2 Peralatan	15
	3.5.3 Tahap pembuatan	15
	3.5.4 Karakteristik produk	15
BAB IV	PERENCANAAN KEUANGAN	16
	4.1 Business Preparation Budget	16
	4.1.1 Fixed Cost	16
	4.1.2 Variable Cost.....	17
	4.1.2.1 Arayes	17
	4.1.2.2 Shish Kebab	18
	4.1.2.3 Shawarma and Rice.....	19
	4.1.2.4 Riz Bi Haleeb	20
	4.1.2.5 Halva	21
	4.1.3 Operational Cost	21
	4.2 Business Execution Budget	22
	4.3 Break Even Point (BEP)	25
	4.4 Profit/Income Sharing	26
BAB V	PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI	27
BAB VI	PERENCANAAN OPERASIONAL	29
BAB VII	ANALISIS PASAR	31
	7.1 Keunggulan Kompetitif	31
	7.2 Target Pasar	31
	7.3 Kompetitor dan Kompetitif Analisis	31
	7.4 SWOT Analisis	31
BAB VIII	PERENCANAAN PEMASARAN	33
	8.1 Product	33
	8.2 Price	33
	8.3 Promotion	34
	8.4 Place	34
BAB IX	PENUTUP	35
	9.1 KESIMPULAN	35
	9.2 SARAN	35

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Arayes	6
Tabel 3.2 Bahan Shish Kebab	8
Tabel 3.3 Bahan Shawarma and rice	10
Tabel 3.4 Bahan Riz Bi Haleeb	12
Tabel 3.5 Bahan Halva	14
Tabel 4.1 Fixed cost	16
Tabel 4.2 Variable cost Arayes	17
Tabel 4.3 Variable cost Shish Kebab	18
Tabel 4.4 Variable cost Shawarma and rice	19
Tabel 4.5 Variable cost Riz Bi Haleeb.....	20
Tabel 4.6 Variable cost Halva	21
Tabel 4.7 Operational cost	21
Tabel 6.1 Alur SOP	30
Tabel 8.1 Jadwal Paid Promote	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Pomegranate molases.....	6
Gambar 3.2 Arayes	8
Gambar 3.3 Tahini	9
Gambar 3.4 Shish kebab	10
Gambar 3.5 Shawarma and rice.....	12
Gambar 3.6 Bunga mawar	13
Gambar 3.7 Riz Bi Haleeb	14
Gambar 3.8 Pistachio.....	14
Gambar 3.9 Halva.....	15
Gambar 8.1 Menu	33
Gambar 8.2 Logo usaha.....	34
Gambar 8.3 Pamflet promosi	34