

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENETAPAN PANITIA PENGUJI</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH</b> .....	<b>iv</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>

<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
	1.1 Latar Belakang .....	1
	1.2 Tujuan .....	2
	1.3 Manfaat .....	2
<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
	2.1 F&B Business .....	4
	2.2 Online Business .....	4
	2.3 Continental Foods .....	5
	2.4 Pudding .....	5
	2.5 Ice Cream .....	5
	2.6 Fish & Chips .....	6
	2.7 Mushroom Soup .....	6
	2.8 Crispy Chicken with Lemon Sauce .....	6
<b>BAB III</b>	<b>METODE PEMBUATAN PRODUK</b> .....	<b>7</b>
	3.1 <b>Produk 1 Coffee Caramel Pudding</b> .....	<b>7</b>
	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 <b>Produk 2 Cinnamon Ice Cream</b> .....	<b>8</b>
	3.2.1 Bahan-bahan .....	9
	3.2.2 Peralatan .....	9
	3.2.3 Tahap Pembuatan .....	9
	3.2.4 Karakteristik Produk .....	9
	3.3 <b>Produk 3 Beer Battered Fish &amp; Chips</b> .....	<b>10</b>
	3.3.1 Bahan-bahan .....	10
	3.3.2 Peralatan .....	10
	3.3.3 Tahap Pembuatan .....	10
	3.3.4 Karakteristik Produk .....	11
	3.4 <b>Produk 4 Creamy Mushroom Soup with Croutons</b> .....	<b>12</b>
	3.4.1 Bahan-bahan .....	12
	3.4.2 Peralatan .....	12
	3.4.3 Tahap Pembuatan .....	13
	3.4.4 Karakteristik Produk .....	13

3.5	<b>Produk 5 Crispy Chicken with Lemon Butter Sauce</b> .....	14
3.5.1	Bahan-bahan .....	14
3.5.2	Peralatan .....	14
3.5.3	Tahap Pembuatan .....	14
3.5.4	Karakteristik Produk .....	15
<b>BAB IV</b>	<b>PERENCANAAN KEUANGAN</b> .....	16
4.1	<b>Business Preparation Budget</b> .....	16
4.2	<b>Business Execution Budget</b> .....	19
4.3	<b>Break-Even Point (BEP)</b> .....	22
4.4	<b>Keuntungan/ Pembagian Pendapatan</b> .....	23
<b>BAB V</b>	<b>PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI</b> .....	24
5.1	<b>Perencanaan Manajemen</b> .....	24
5.2	<b>Perencanaan Organisasi</b> .....	24
<b>BAB VI</b>	<b>PERENCANAAN OPERASIONAL</b> .....	25
6.1	<b>Perencanaan Jadwal Kerja</b> .....	25
6.2	<b>Jadwal Kerja</b> .....	25
6.3	<b>Peran</b> .....	25
<b>BAB VII</b>	<b>ANALISIS PASAR</b> .....	27
7.1	<b>Keunggulan Kompetitif</b> .....	27
7.2	<b>Target Pasar</b> .....	27
7.3	<b>Kompetitor dan Kompetitif Analisis</b> .....	27
7.4	<b>SWOT Analisis</b> .....	28
<b>BAB VIII</b>	<b>PERENCANAAN PEMASARAN</b> .....	29
8.1	<b>Produk</b> .....	29
8.2	<b>Harga</b> .....	30
8.3	<b>Promosi</b> .....	30
8.4	<b>Tempat</b> .....	31
<b>BAB IX</b>	<b>PENUTUP</b> .....	32
9.1	<b>Kesimpulan</b> .....	32
9.2	<b>Saran</b> .....	32

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1</b>	<b>Business Preparation Budget</b> .....	16
------------------	--	----

<b>Tabel 4.1.2</b> Coffee Caramel Ingredients .....	16
<b>Tabel 4.1.3</b> Cinnamon Ice Cream Ingredients .....	17
<b>Tabel 4.1.4</b> Beer Battered Fish & Chips Ingredients.....	17
<b>Tabel 4.1.5</b> Mushroom Soup Ingredients .....	17
<b>Tabel 4.1.6</b> Chicken with Lemon Sauce Ingredients.....	18
<b>Tabel 4.1.7</b> Operational Cost.....	18

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1</b> Coffee Caramel Pudding .....	8
<b>Gambar 3.2</b> Cinnamon Ice Cream .....	8
<b>Gambar 3.3</b> Beer Battered Fish & Chips .....	10
<b>Gambar 3.4</b> Mushroom Soup .....	12
<b>Gambar 3.5</b> Chicken with Lemon Sauce .....	14
<b>Gambar 8.1.1</b> Packaging Beer Battered Fish & Chips .....	29
<b>Gambar 8.1.2</b> Coffee Caramel Pudding .....	29
<b>Gambar 8.1.3</b> Cinnamon Ice Cream .....	30
<b>Gambar 8.3.1</b> Logo HomeMaid Foods .....	30
<b>Gambar 8.3.2</b> Menu Promotional <i>HomeMaid Foods</i> di Instagram .....	31
<b>Gambar 8.4</b> Peta Lokasi HomeMaid Foods .....	31