

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Penetapan Panitia Penguji	iii
Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah.....	iv
Ucapan Terima Kasih	v
Abstrak.....	vi
<i>Abstract</i>	vii
Daftar Isi	i
Daftar Tabel.....	ii
Daftar Gambar	iii
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	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Bisnis Kuliner	1
2.2 Nasi	2
2.3 Lauk Pauk.....	2
2.4 Asian Delight Rice Bowl	2
2.5 Modifikasi menu.....	2
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	15
3.1 Bahan-bahan	2
3.1.1 Ayam Korek Sambal Bawang <i>with Lime Leaf Rice</i>	2
3.1.2 Chicken Popcorn Tartar Sauce with Garlic Butter Rice	2
3.1.3 Spicy Korean Honey Chicken <i>with Rice</i>	3
3.1.4 Ayam Sambal Ijo <i>with Liwet Rice</i>	3
3.1.5 Tongkol Suwir Pedas <i>with Coconut Rice</i>	3
3.2 Tahap Pembuatan	2
3.2.1 Ayam Korek Sambal Bawang <i>with Lime Leaf Rice</i>	2
3.2.2 Chicken Popcorn Tartar Sauce with Garlic Butter Rice	2
3.2.3 Spicy Korean Honey Chicken <i>with Rice</i>	3
3.2.4 Ayam Sambal Ijo <i>with Liwet Rice</i>	3
3.2.5 Tongkol Suwir Pedas <i>with Coconut Rice</i>	3
3.3 Peralatan	2
3.4 Karakteristik Produk	2
3.4.1 Ayam Korek Sambal Bawang <i>with Lime Leaf Rice</i>	2
3.4.2 Chicken Popcorn Tartar Sauce with Garlic Butter Rice	2
3.4.3 Spicy Korean Honey Chicken <i>with Rice</i>	3

3.4.4	Ayam Sambal Ijo <i>with Liwet Rice</i>	3
3.4.5	Tongkol Suwir Pedas <i>with Coconut Rice</i>	3
BAB IV	PERENCANAAN KEUANGAN	23
4.1	Business Preparation Budget	23
4.2	Business Execution Budget	24
4.3	Break - Even Point (BEP)	23
4.4	Profit/Income Sharing	24
BAB V	PERENCANAAN MANAGEMEN DAN ORGANISASI	26
BAB VI	PERENCANAAN OPERASIONAL	26
BAB VII	ANALISIS PASAR	26
7.1	Keunggulan Kompetitif	23
7.2	Target Pasar	24
7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis	23
7.3.1	Kompetitor.....	2
7.3.2	Kompetitif Analisis.....	3
7.3.3	Ayam Sambal Ijo <i>with Liwet Rice</i>	3
7.3.4	Tongkol Suwir Pedas <i>with Coconut Rice</i>	3
7.4	SWOT Analisis	24
7.4.1	Strength.....	2
7.4.2	Weakness	3
7.4.3	Opportunity.....	3
7.4.4	Threat.....	3
BAB VIII	PERENCANAAN PEMASARAN	26
8.1	Produk.....	23
8.2	Harga	24
8.3	Promosi	23
8.4	Tempat	24
BAB IX	PENUTUP	26
9.1	KESIMPULAN	23
9.2	SARAN	24
	DAFTAR PUSTAKA	26
	LAMPIRAN	26
	DAFTAR TABEL	
	Tabel 4.1 Fixed Cost.....	16
	Tabel 4.2 Variable Cost	16
	Tabel 4.3 Operational Cost.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.1 Marinasi ayam	3
Gambar 3.1.2 Campuran tepung kering.....	4
Gambar 3.1.3 Tepung basah	5
Gambar 3.1.4 Minyak panas	5
Gambar 3.1.5 Ayam dengan tepung	6
Gambar 3.1.6 Sambal Bawang.....	7
Gambar 3.1.7 Beras dengan marinasi	8
Gambar 3.1.8 Marinasi ayam	8

Gambar 3.1.9 Tepung kering	
Gambar 3.1.10 Tartar sauce	
Gambar 3.1.11 Garlic butter rice	
Gambar 3.1.12 Marinasi tepung	
Gambar 3.1.13 Marinasi ayam	
Gambar 3.1.14 Spicy honey chicken.....	
Gambar 3.1.15 Marinasi ayam	
Gambar 3.1.16 Sambal ijo	
Gambar 3.1.17 Pan seared tongkol.....	
Gambar 3.1.18 Tongkol	
Gambar 3.1.19 Sambal	
Gambar 3.1.20 Marinasi beras	