

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PRASYARAT GELAR DIPLOMA	ii
PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
PENETAPAN PANITIA PENGUJI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Manfaat untuk Konsumen.....	3
1.3.2 Manfaat untuk Produsen.....	3
1.3.3 Manfaat untuk Kampus.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 <i>American Diner</i>	4
2.2 <i>Fast Food</i> atau Makanan Cepat Saji	5
2.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Indonesia	6
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....	8
3.1 <i>Beef Philly Cheesesteak</i>	8
3.1.1 Bahan-bahan.....	8
3.1.2 Peralatan	8
3.1.3 Tahap Pembuatan	9
3.1.4 Karakteristik Produk.....	9
3.2 <i>Cornflakes Chicken Burger</i>	10
3.2.1 Bahan-bahan.....	10
3.2.2 Peralatan	10
3.2.3 Tahap Pembuatan	11
3.2.4 Karakteristik Produk.....	11
3.3 <i>Chicken Quesadilla</i>	12
3.3.1 Bahan-bahan.....	12
3.3.2 Peralatan	12
3.3.3 Tahap Pembuatan	13

	3.3.4	Karakteristik Produk.....	13
3.4		<i>Loaded Nachos</i>	14
	3.4.1	Bahan-bahan.....	14
	3.4.2	Peralatan	14
	3.4.3	Tahap Pembuatan	15
	3.4.4	Karakteristik Produk.....	16
3.5		<i>Chicken Caesar Salad</i>	16
	3.5.1	Bahan-bahan.....	16
	3.5.2	Peralatan	17
	3.5.3	Tahap Pembuatan	17
	3.5.4	Karakteristik Produk.....	18
BAB IV		PERENCANAAN KEUANGAN	20
	4.1	Business Preparation Budget	20
	4.2	Business Execution Budget	27
	4.3	Break-Even Point (BEP)	32
BAB V		PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI	36
BAB VI		PERENCANAAN OPERASIONAL	39
	6.1	Tahapan Kegiatan Operasional	39
	6.1.1	Pengadaan Bahan Makanan	39
	6.1.2	Penyimpanan dan Inventarisasi.....	40
	6.1.3	Persiapan Bahan Makanan	40
	6.1.4	Produksi	40
	6.1.5	Distribusi	40
	6.1.6	Monitoring	41
	6.1.7	Evaluasi	41
BAB VII		ANALISIS PASAR	42
	7.1	Keunggulan Kompetitif	42
	7.2	Target Pasar.....	42
	7.3	Kompetitor dan Kompetitif Analisis	43
	7.4	SWOT Analysis.....	44
BAB VIII		PERENCANAAN PEMASARAN	45
	8.1	Product	45
	8.2	Price	48
	8.3	Promotion.....	48
	8.4	Place.....	48
BAB IX		PENUTUP.....	50
	9.1	Kesimpulan	50
	9.2	Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Fixed Cost (Investment)	20
Tabel 4.2 Variable Cost (Production)	21
Tabel 4.3 Operational Cost	26
Tabel 4.4 <i>Expenses</i> Per Bulan.....	31
Tabel 7.1 Analisis Kompetitor	43
Tabel 7.2 Analisis SWOT	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 5.1 Struktur Manajemen Organisasi “WellDine!”	36
Gambar 6.1 Bagan Tahapan kegiatan Operasional “WellDine!”	39
Gambar 8.1 Beef Philly Cheesesteak	45
Gambar 8.2 Cornflakes Chicken Burger	46
Gambar 8.3 Chicken Quesadilla	46
Gambar 8.4 <i>Loaded Nachos</i>	46
Gambar 8.5 Chicken Caesar Salad	47
Gambar 8.6 Perencanaan Pengembangan Menu “WellDine!”	47
Gambar 8.7 Detail Lokasi “WellDine!”	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Beef Philly Cheesesteak</i>	52
Lampiran 2 Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Cornflakes Chicken Burger</i>	53
Lampiran 3 Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Chicken Quesadilla</i>	55
Lampiran 4 Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Loaded Nachos</i>	56
Lampiran 5 Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Chicken Caesar Salad</i>	57