

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSYARATAN GELAR DIPLOMA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	3
1.3.1. Manfaat untuk Konsumen	3
1.3.2. Manfaat untuk Produsen	3
1.3.3. Manfaat untuk Kampus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Usaha Kuliner	5
2.2. Bakery.....	6
2.3. Roti.....	6
2.4. Babka.....	7
2.5. Garlic Bread.....	7
2.6. Cinnamon Roll.....	8
2.7. Roti Sobek	8
2.8. Sausage Bread.....	9
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....	10
3.1. Roti Sobek Coklat Keju	10
3.1.1. Bahan-bahan.....	10
3.1.2. Peralatan.....	10
3.1.3. Pembuatan.....	10
3.1.4. Karakteristik Produk	11
3.2. Chocolate Babka Bun.....	12
3.2.1. Bahan-bahan.....	12
3.2.2. Peralatan.....	12
3.2.3. Pembuatan.....	13
3.2.4. Karakteristik Produk	14
3.3. Garlic Butter Bun.....	14
3.3.1. Bahan-bahan.....	15
3.3.2. Peralatan.....	15
3.3.3. Pembuatan.....	15
3.3.4. Karakteristik.....	16
3.4. Cinnamon Rolls	16
3.4.1. Bahan-bahan.....	17

3.4.2.	Peralatan.....	17
3.4.3.	Pembuatan.....	17
3.4.4.	Karakteristik.....	19
3.5.	Barbeque Sausage Bread	19
3.5.1.	Bahan-bahan.....	19
3.5.2.	Peralatan.....	20
3.5.3.	Pembuatan.....	20
3.5.4.	Karakteristik.....	21
BAB IV	PERENCANAAN KEUANGAN.....	22
4.1.	Business Preparation Budget	22
4.2.	Business Execution Budget	25
4.3.	Break - Even Point (BEP)	30
BAB V	PERENCANAAN MANAGEMEN DAN ORGANISASI	32
BAB VI	PERENCANAAN OPERASIONAL	33
BAB VII	ANALISIS PASAR	34
7.1.	Keunggulan Kompetitif	34
7.2.	Target Pasar	34
7.3.	Kompetitor dan Kompetitif Analisis	34
7.4.	SWOT Analisis	35
BAB VIII	PERENCANAAN PEMASARAN	36
8.1.	Product	36
8.2.	Price	36
8.3.	Promotion.....	36
8.4.	Place	37
BAB IX	PENUTUP	38
9.1.	Kesimpulan	38
9.2.	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA		39

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Tabel <i>Fixed Cost</i>	22
Tabel 4.2	Tabel <i>Variable Cost</i>	24
Tabel 4.3	Tabel <i>Operational Cost</i>	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bentuk Roti Sobek.....	11
Gambar 3.2 Produk Final Roti Sobek.....	11
Gambar 3.3 Bentuk Babka Bun.....	13
Gambar 3.4 Babka Bun Sesudah <i>Eggwash</i>	14
Gambar 3.5 Produk Final Babka Bun.....	14
Gambar 3.6 Bentuk Garlic Butter Bun	16
Gambar 3.7 Produk Final Garlic Butter Bun.....	16
Gambar 3.8 Tahap Pengisian Cinnamon Roll	18
Gambar 3.9 Bentuk Cinnamon Roll	18
Gambar 3.10 Produk Final Cinnamon Roll.....	19
Gambar 3.11 Bentuk Sausage Bread	20
Gambar 3.12 Sausage Bread Setelah Diberi Topping	21
Gambar 3.13 Produk Final Sausage Bread.....	21