

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Visi dan Misi.....	6
1.2.1. Visi.....	6
1.2.2. Misi.....	6
1.3. Tujuan Bisnis.....	6
1.3.1. Tujuan Bisnis Jangka Pendek.....	6
1.3.2. Tujuan Bisnis Jangka Panjang.....	7
1.4. Manfaat Bisnis.....	7
1.5. Keunggulan Kompetitif.....	8
1.6. Lokasi.....	9
1.7. Latar Belakang Pemilik.....	11
BAB II ANALISA INDUSTRI.....	12
2.1. Prospek Bisnis.....	12
2.2. Analisa Pasar dan Pelanggan.....	14
2.2.1. Analisa Pasar.....	14

	2.2.2	Analisa Pelanggan.....	16
	2.3.	Analisa Pesaing dan Persaingan.....	20
	2.4.	Analisa SWOT.....	32
	2.4.1.	Analisa Faktor Internal D’Heforli Cafe dan Pesaingnya.....	32
	2.4.2.	Analisa Faktor Eksternal D’Heforli Cafe dan Pesaingnya.....	34
BAB III		RENCANA OPERASIONAL.....	44
	3.1.	Proses Jasa.....	44
	3.1.1.	Alur Jasa.....	44
	3.1.2.	<i>Standar Operational Procedure</i>	46
	3.2.	Persyaratan Fisik.....	53
	3.3.	Peralatan.....	55
	3.4.	Pemasok.....	57
	3.5.	Bahan Baku.....	57
	3.6.	Pengaturan Jam Kerja.....	61
BAB IV		RENCANA PEMASARAN.....	63
	4.1.	<i>Segmentation, Positioning, Targeting</i>	63
	4.1.1.	<i>Segmentation</i>	63
	4.1.2.	<i>Targeting</i>	67
	4.1.3.	<i>Positioning</i>	68
	4.2.	Bauran Pemasaran.....	70
	4.2.1.	<i>Price</i>	70
	4.2.2.	<i>Product</i>	71
	4.2.3.	<i>Place</i>	75
	4.2.4.	<i>Promotion</i>	76
	4.2.5.	<i>People</i>	77
	4.2.6.	<i>Process</i>	77
	4.2.7.	<i>Physical Enviroment</i>	78
	4.2.8.	<i>Productivity and Quality</i>	79

	4.3.	Layanan Konsumen.....	79
	4.4.	Metode Penelusuran.....	80
BAB V		RENCANA ORGANISASI.....	81
	5.1.	Bentuk Badan Hukum.....	81
	5.2.	Ijin Usaha.....	81
	5.3.	Bantuan Profesional.....	82
	5.4.	Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	83
		5.4.1. Struktur Organisasi.....	83
		5.4.2. <i>Corporate Culture</i>	83
		5.4.3. Pengaturan Sumber Daya Manusia.....	84
		5.4.4. Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab.....	85
BAB VI		RENCANA PENGEMBANGAN USAHA.....	88
	6.1.	Rencana Pengembangan Usaha.....	88
	6.2.	Rencana Pengembangan Produk.....	88
BAB VII		RENCANA KEUANGAN.....	90
	7.1.	Asumsi Keuangan.....	90
	7.2.	Target Penjualan Produk.....	81
	7.3.	Investasi Awal.....	93
	7.4.	<i>Cashflow Projection</i>	94
	7.5.	Neraca.....	97
	7.6.	Laporan Laba Rugi.....	98
	7.7.	Arus Kas.....	99
	7.8.	<i>Payback Period</i>	100
	7.9.	<i>Break Even Point</i>	101
	7.10.	<i>Net Present Value</i>	102
		DAFTAR PUSTAKA.....	103
		LAMPIRAN.....	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Jumlah Penduduk Kota Surabaya.....	1
Gambar 1.2.	Jumlah Usaha Kuliner di Surabaya Tahun 2012.....	1
Gambar 1.3.	Hasil Kuisisioner Apakah Arti Olahraga untuk Anda.....	3
Gambar 1.4.	Hasil Kuisisioner Berapa kali dalam Anda Seminggu Berolahraga.....	4
Gambar 1.5.	Logo D’Heforli Cafe.....	5
Gambar 1.6.	Denah Lokasi D’Heforli Cafe.....	10
Gambar 1.7.	Situasi Mini Cafe Celebrity Fitness.....	10
Gambar 1.8.	Situasi Mini Cafe Celebrity Fitness.....	11
Gambar 2.1.	Produk Domestik Bruto Regional Menurut Lapangan Usaha.....	14
Gambar 2.2.	<i>Pie Chart</i> Presentasi Pendapatan Masyarakat Surabaya Tahun 2011.....	15
Gambar 2.3.	Segmentasi Pengunjung SPL.....	17
Gambar 2.4.	Bagaimana Anda Menyiapkan Menu Makanan Sehat Selama Proses Pembentukan Badan.....	18
Gambar 2.5.	Faktor Penting dalam Proses Pemilihan Suatu Cafe.....	18
Gambar 2.6.	Analisa Pesaing Utama.....	22
Gambar 2.7.	Porter’s Five Forces Model.....	23
Gambar 2.8.	Posisi D’Heforli Cafe dan Pesaingnya dalam Diagram Analisa SWOT.....	42
Gambar 3.1.	Alur Jasa untuk <i>Dine-in</i>	45
Gambar 3.2.	Alur Jasa untuk <i>Take Away</i>	46
Gambar 3.3.	<i>Standar Operational Procedure</i> D’Heforli Cafe.....	47
Gambar 3.4.	Bagan Penerimaan dan <i>Storage</i> Bahan Baku.....	59
Gambar 3.5.	Bagan Pengolahan Bahan Makanan.....	60
Gambar 4.1.	Jumlah Penduduk Surabaya Tahun 2012.....	63

Gambar 4.2.	Jenis Kelamin Responden.....	64
Gambar 4.3.	Faktor Penting dalam Proses Pemilihan Suatu Cafe.....	65
Gambar 4.5.	Intensitas Berkunjung di Cafe dalam Seminggu.....	66
Gambar 4.6.	Pengeluaran Makanan dan Non- Makanan Penduduk Jawa Timur Tahun 2009- 2011.....	66
Gambar 4.7.	Analisa <i>Primary</i> dan <i>Secondary Benefits</i>	69
Gambar 5.1.	Bagan Susunan Organisasi D'Heforli Cafe.....	83
Gambar 7.1.	<i>Break Even</i> D'Heforli Cafe.....	100



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Profil Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	17
Tabel 2.2.	Profil Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	17
Tabel 2.3.	Profil Responden Berdasarkan Tingkat Penghasilan.....	18
Tabel 2.4.	Perbandingan D’Heforli Cafe dengan Benchmark.....	25
Tabel 2.5.	<i>Descriptive Analysis</i>	26
Tabel 2.6.	<i>Competitive Profile Matrix</i>	28
Tabel 2.7.	<i>Strenght dan Weakness</i> Pesaing.....	34
Tabel 2.8.	<i>Opportunity dan Threat</i> Pesaing.....	35
Tabel 2.9.	<i>Internal Factor Evaluation</i> D’Heforli Cafe.....	36
Tabel 2.10.	<i>Internal Factor Evaluation</i> Exelsco Cafe.....	37
Tabel 2.11.	<i>External Factor Evaluation</i> Excelsco Cafe.....	38
Tabel 2.12.	<i>Internal Factor Evaluation</i> Healthy Choice.....	39
Tabel 2.13.	<i>External Factor Evaluation</i> Healthy Choice.....	39
Tabel 2.14.	<i>Internal Factor Evaluation</i> D’Heforli Cafe.....	40
Tabel 2.15.	<i>External Factor Evaluation</i> D’Heforli Cafe.....	41
Tabel 3.1.	Daftar Peralatan Dapur D’Heforli Cafe.....	55
Tabel 3.2.	Daftar Peralatan <i>Service</i> D’Heforli Cafe.....	56
Tabel 3.3.	Daftar Peralatan <i>Bar</i> D’Heforli Cafe.....	56
Tabel 3.4.	Daftar Pemasok D’Heforli Cafe.....	57
Tabel 3.5.	Pembagian Jam Kerja.....	62
Tabel 4.1.	Profil Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	64
Tabel 4.2.	Profil Responden Berdasarkan Tingkat Penghasilan.....	65
Tabel 5.1.	<i>Job Specification</i>	84
Tabel 5.2.	Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab.....	85
Tabel 7.1.	Target Penjualan Produk Tahun 2014.....	91
Tabel 7.2.	Target Penjualan Produk Tahun 2014- 2018.....	92
Tabel 7.3.	Investasi Awal D’Heforli Cafe.....	93

Tabel 7.4.	Depresiasi di D'Heforli Cafe.....	93
Tabel 7.5.	<i>Cashflow Projection</i>	94
Tabel 7.6.	Neraca.....	97
Tabel 7.7.	Laporan Laba Rugi.....	98
Tabel 7.8.	Arus Kas.....	99
Tabel 7.9.	<i>Payback Period</i>	101
Tabel 7.10.	<i>Net Present Value</i>	101



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Resep Makanan.....	103
Lampiran 2.	Resep Minuman.....	110
Lampiran 3.	Interior D’Heforli Cafe.....	113
Lampiran 4.	<i>Design Layout</i> Cafe.....	115
Lampiran 5.	Kuisisioner.....	116
Lampiran 6.	Buku Menu Bagian Depan.....	117
Lampiran 7.	Buku Menu Isi.....	117

