

DAFTAR ISI

ABSTRACT	6
DAFTAR ISI	7
Bab 1	9
Pendahuluan	9
I.1. Latar Belakang	9
I.2. Rumusan Masalah	11
I.3. Maksud dan Tujuan	12
I.4. Batasa Masalah	12
I.5. Metode Penelitian	12
I.6. Sistematika Penulisan	12
Bab 2	14
Landasan Teori	14
II.1. Analisis Lima Persaingan Porter	14
II.2. Value Preposition Design	17
II.3. Rencana Pemasaran	19
II.4. Tujuan dan Sasaran Pemasaran	20
II.5. Segmentation, Targeting, Positioning	20
II.6. Marketing Mix	22
II.7. Rencana Keuangan	25
Bab 3	28
Perencanaan Bisnis	28
III.1. Analisis Industri Kuliner (5 Forces Porter)	28
III.2. Value Preposition Canvas	31
III.3. Business Model Canvas	33
III.4. Rencana Pemasaran	36
III.4.1. Tujuan dan Sasaran Pemasaran	36
III.4.2. Segmentation	37
III.4.3. Targeting	37
III.4.4. Positioning	37

III.4.5. Strategi Pemasaran	38
III.5. Rencana Operasi	42
III.5.1. Tujuan dan Sasaran Operasi	42
III.5.2. Pengendalian Proses	42
III.5.3. Pengendalian Mutu	43
III.6. Perencanaan Keuangan	45
III.6.1. Laporan Aliran Kas	45
III.6.2. Laba Rugi	47
III.6.3. Neraca	49
III.6.4. Payback Period	49
III.6.5. IRR	49
III.7. Key Performance Indicator (KPI)	49
Bab 4	51
Analisa Implementasi Bisnis	51
IV.1. Laporan Kegiatan	51
IV.1.1. Operasional	51
IV.1.2. Pemasaran	54
IV.1.3. Sumber Daya Manusia	56
IV.1.4. Keuangan	56
IV.2. Analisis Gap Rencana dan Realisasi	56
IV.2.1. Produksi	56
IV.2.2. Pemasaran	57
IV.2.3. Penjualan	57
IV.2.4. Keuangan	58
Bab V	60
Kesimpulan dan Saran	60
Daftar Pustaka	61