

## DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Lembar Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar .....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Abstrak .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Lingkungan Eksternal.....	1
1.2. Lingkungan Internal.....	3
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Studi.....	6
1.5. Manfaat.....	6
1.6. Lingkup Penelitian.....	6

BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1. Overnight Oats.....	7
2.2. Makanan Sehat.....	8
2.3. Rencana Bisnis.....	9
2.3.1. Aspek Pemasaran.....	9
2.3.2. Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia .....	11
2.3.3. Aspek Operasional.....	12
2.3.4. Aspek Keuangan.....	12
2.4. Analisis PESTLE.....	12
2.5. Analisis Porter.....	14
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	 17
3.1. Tingkat Analisis.....	17
3.2. Sumber Data.....	17
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	18
3.4. Metode Analisis Data.....	18
3.4.1. Analisis Pasar Tersedia.....	19
3.4.2. Peta Empati.....	19
3.4.3. Analisis Investasi.....	21

BAB IV STRATEGI DAN RENCANA.....	24
4.1. Analisis Situasi Pasar.....	24
4.1.1. Analisis PESTLE.....	24
4.1.2. Analisis Porter's Five Forces Model.....	30
4.1.3. Analisis Peta Empati.....	36
4.2 Rumusan, Misi, Visi dan Tujuan Bisnis.....	40
4.3 Analisis Model Bisnis Kanvas.....	41
4.3.1. Customer Segments.....	42
4.3.2. Value Proposition.....	43
4.3.3. Channels.....	43
4.3.4. Customer Relationships.....	44
4.3.5. Revenue Streams.....	44
4.3.6. Key Resources.....	45
4.3.7. Key Activities.....	46
4.3.8. Key Partners.....	46
4.3.9. Cost Structure.....	47
4.4 Rencana Pemasaran.....	47
4.4.1. Preposisi Nilai.....	47
4.4.2. Merek Dagang.....	48

4.4.3. Konsumen Potensial.....	49
4.4.4. Ukuran Pasar.....	50
4.4.5. Pesaing.....	51
4.4.6. Analisis Positioning.....	52
4.4.7. Strategi Penetapan Harga.....	53
4.4.8. Strategi Distribusi Pemasaran.....	54
4.4.9. Strategi Komunikasi Pemasaran.....	54
4.4.10. Program Loyalitas Pelanggan.....	54
4.5. Rencana Operasi.....	47
4.5.1. Kapasitas Produksi.....	55
4.5.2. Skema Proses Produksi.....	56
4.5.3. Aktivitas Utama dan Aktivitas Pendukung.....	56
4.5.4. Pekerjaan oleh Pemasok.....	59
4.5.5. Fasilitas dan Peralatan.....	60
4.5.6. Lokasi Operasi dan Jadwal Kegiatan Penjualan.....	60
4.5.7. Desain dan Layout Yummy Oats.....	61
4.5.8. Bahan Baku dan Bahan Pendukung.....	62
4.5.9. Manajemen Persediaan.....	62
4.5.10. Sistem Pengendalian Mutu.....	63

4.5.11. Izin Produk dan Sertifikasi Proses Operasi.....	63
4.6. Rencana Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	64
4.6.1. Struktur Organisasi.....	64
4.6.2. Kualifikasi dan Deskripsi Jabatan.....	65
4.6.3. Jumlah dan Proses Perekrutan Karyawan.....	66
4.6.4. Skema Kompensasi.....	66
4.6.5. Budaya Perusahaan.....	67
4.6.4. Bentuk Badan Hukum Perusahaan.....	67
4.7. Rencana Keuangan.....	68
4.7.1. Investasi Awal.....	68
4.7.2. Sumber Pendanaan Usaha.....	73
4.7.3. Perkiraan Pendapatan.....	74
4.7.4. Perkiraan Biaya Operasional.....	74
4.7.5. Pajak dan Depresiasi.....	75
4.7.6. Angsuran Bank.....	76
4.7.7. Analisis NPV dan IRR.....	77
4.7.8. Analisis Payback Period.....	79
4.7.9. Analisis Sensitivitas.....	80
4.7.10. Resiko Bisnis dan Rencana Kontingensi.....	81

BAB V RENCANA AKSI.....	82
5.1. Waktu dan Kegiatan.....	83
5.2. Penanggung Jawab.....	85
5.3. Ukuran Kinerja.....	85
5.3.1. Kegiatan Sumber Daya Manusia.....	85
5.3.2. Kegiatan Pemasaran.....	86
5.3.3. Kegiatan Operasional.....	86
5.3.4. Kegiatan Keuangan.....	86
Daftar Pustaka.....	88