

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Solusi Bisnis	4
1.4 Visi dan Misi	7
BAB II ANALISA FAKTOR EKSTERNAL	9
2.1 Analisis PEST.....	9
2.1.1 Politik	9
2.1.2 Ekonomi	10
2.1.3 Sosial	12
2.1.4 Teknologi.....	13
2.2 Competitive Forces	14
2.2.1 Rivalry Among Existing Players	15
2.2.2 New Entrants	16
2.2.3 Substitute Products.....	17
2.2.4 Bargaining Power of Suppliers	17
2.2.5 Bargaining Power of Buyers.....	18
2.2.6 Porter's Five Forces Analysis	19
BAB III ANALISA FAKTOR INTERNAL	21
3.1 Analisa Demand.....	21
3.1.1 Lokasi Resto	21
3.1.2 Teknologi.....	22
3.1.3 Chef yang Berpengalaman.....	23
3.1.4. Brand Equity	23
3.1.5 Legalitas Usaha.....	24
3.1.6 Rasa enak dan sehat	24
3.1.7 Level harga yang kompetitif	25
3.1.8 Digital marketing	25
3.1.9 Pelayanan prima	26
3.1.10 Program membership.....	26
3.2 Analisa Kompetitif.....	25
3.2.1 Infrastructure Produksi.....	27
3.2.2 Pendanaan investasi awal	27
3.2.3 Standard Operation Procedure (SOP) Produksi	27
3.2.4 Pendapatan dan cash flow.....	26

3.2.5 Employee Empowerment.....	27
3.2.6 Relasi dengan Pihak Ketiga	29
3.3 Apraising Resources dan Capabilities.....	30
3.3.1 Skoring Resources dan Capabilities	31
3.3.2 Penilaian Resources dan Capabilities	31
3.4 Competitive Advantages	32
3.4.1 VRIN Screening	
3.4.2 Sustainable Competitive Advantages	
3.5 Strength & Weakness Internal Factors	
BAB IV STRATEGI	33
4.1 Framework	33
4.1.1 Visi dan Misi	34
4.1.2 Membuat Sasaran	34
4.1.3 Analisa	34
4.1.4 Membuat evaluasi dan memilih strategi	34
4.1.5 Implementasi Strategi	34
4.1.6 Mengukur dan evaluasi strategi	35
4.2 Tujuan dan Strategi Bisnis	34
4.3 The Input Stage.....	36
4.3.1 EFE Matrix	37
4.3.2 IFE Matrix	37
4.3.3 Competitive Profile Matrix.....	38
4.4 The Matching Stage	39
4.4.1 SWOT Matrix	40
4.4.2 IE Matrix	40
4.5 The Decision Stage	41
4.6 Business Canvas Model	46
BAB V RENCANA PEMASARAN	44
5.1 Tujuan dan Sasaran Pemasaran	44
5.5.1 Tujuan Pemasaran.....	44
5.5.2 Sasaran Pemasaran.....	45
5.2 Segmenting, Targeting, dan Positioning	46
5.2.1 Segmentasi.....	46
5.2.2 Targeting	46
5.2.3 Positioning.....	47
5.3 Marketing Mix	48

5.3.1 Produk	48
5.3.2 Price	49
5.3.3 Promotion	49
5.3.4 Place	51
5.4 Sales	52
5.4.1 Sales Team	52
5.4.2 Sales Activity.....	53
5.4.3 Net Marketing Contribution	55
5.4.4 Sales Budget	56
BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL	58
6.1 Tahapan Pendirian Usaha.....	58
6.1.1 Persiapan Pendirian Perusahaan	58
6.1.2 Pengajuan Nama Perseroan Terbatas	59
6.1.3 Akta Pendirian Perusahaan.....	59
6.1.4 Surat Surat Perizinan Usaha	60
6.1.5 Pendaftaran Merk.....	61
6.2 Tujuan dan Sasaran Operasional.....	62
6.2.1 Tujuan Operasional.....	62
6.2.2 Sasaran Operasional.....	62
6.3 Desain Operasi.....	63
6.3.1 Desain Produk.....	63
6.3.2 Desain Layanan dan Proses	65
6.3.3 Service Blue Print	65
6.3.4 Desain Layout Setting Resto	67
6.4 Penghantaran Operasi	67
6.4.1 Operasional Supply Chain Management	67
6.4.2 Perencanaan dan Kontrol Persediaan	68
6.4.3 Manajemen Mutu	69
6.5 Proyeksi Operational Budget.....	69
6.5.1 Asumsi / Skenario	69
6.5.2 Proyeksi Biaya Operational	70
BAB VII PERENCANAAN SDM.....	71
7.1 Tujuan dan Sasaran Human Capital.....	71
7.2 Budaya dan Nilai Perusahaan.....	73
7.2.1 Artifact	73
7.2.2 Nilai Perusahaan	

7.2.3 Believe and Assumption.....	
7.3 Struktur Organisasi	76
7.3.1 Deskripsi Pekerjaan.....	
7.4 Perencanaan Human Capital.....	77
7.4.1 Estimasi Jumlah	77
7.4.2 Recruitment	77
7.4.3 Pelatihan dan Pengembangan	79
7.4.4 Sistem Kompensasi	82
7.4.5 Evaluasi Pekerjaan	83
7.4.6 Pemutusan Hubungan Kerja	83
7.5 Proyeksi HR Cost	84
7.5.1 Asumsi Skenario.....	84
7.5.2 Proyeksi Biaya Human Capital	86
BAB VIII FINANCIAL PLAN	85
8.1 Tujuan dan Sasaran Keuangan.....	86
8.2 Elemen Perencanaan Keuangan.....	87
8.2.1 Revenue Planning	87
8.2.2 Cost Planning.....	88
8.2.3 Investment Planning	88
8.2.4 Capital Requirement Planning	89
8.2.5 Financing Plan	89
8.3 Financial Projection	89
8.3.1 Proyeksi Laba Rugi.....	89
8.3.2 Proyeksi Neraca	90
8.3.3 Proyeksi Arus Kas.....	91
8.4 Analisa Kelayakan Investasi.....	95
8.4.1 Net Present Value	95
8.4.2 Payback Period	95
8.4.3 Internal Rate of Return	95
8.4.4 Profitability Index	95
8.5 Analisa Kinerja Keuangan.....	96
8.5.1 Rasio Likuiditas	96
8.5.2 Rasio Solvabilitas.....	96
8.5.3 Rasio Profitabilitas.....	97
8.5.4 Rasio Aktifitas	98
BAB IX RISK PLAN	100

9.1 Tujuan Manajemen Resiko.....	100
9.2 Prinsip Manajemen Resiko.....	101
9.3 Kerangka Manajemen Resiko.....	102
9.4 Proses Manajemen Resiko	103
9.5 Penanganan Resiko	112
9.6 Biaya Manajemen Resiko	114
DAFTAR PUSTAKA.....	115
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Persentase Penduduk yang Mengkonsumsi Sayuran ≥ 14 porsi/minggu tahun 2016..	1
Gambar 1.2 Data Persentase Penduduk yang Melakukan Aktivitas Fisik Menurut Jumlah Hari	1
Gambar 1.3 Rata-Rata Konsumsi Protein per Kapita Sehari menurut Jenis Protein dan Daerah Tempat Tinggal (Gram)	2
Gambar 1.4 Data Survey Alasan Memilih Makanan.....	2
Gambar 1.5 Proses Bisnis Setting Resto.....	6
Gambar 1.6 Denah Lokasi PT. Solusi Makanan Sehat.....	8
Gambar 1.7 Value Proposition Canvas.....	8
Gambar 2.1 Framework Kerja Faktor Eksternal	10
Gambar 2.2 Model Porter Five Forces	15
Gambar 2.3 Porter's Five Forces Setting Resto Spider Graph.....	20
Gambar 3.1 Resources and Capabilities Framework.....	21
Gambar 3.2 Point Point Lokasi Setting Resto.....	22
Gambar 3.3 Tampilan E-Menu Setting Resto	22
Gambar 3.4 Data Pengguna Internet di Indonesia Periode 20186.....	26
Gambar 3.5 Appraising Resources and Capabilities Hypothetical.....	30
Gambar 3.6 Alur menentukan Competitive Advantage	31
Gambar 4.1 Strategy Framework	33
Gambar 4.2 IE Matrix PT. Solusi Makanan Sehat	40
Gambar 4.3 Business Model Canvas PT Solusi Makanan Sehat	43
Gambar 5.1 Marketing Framework	44
Gambar 5.2 Positioning Map Setting Resto	48
Gambar 5.3 Saluran Distribusi Delivery Partner.....	51
Gambar 5.4 Saluran Distribusi Langsung	51
Gambar 5.5 The Sales Effectiveness Drivers	52
Gambar 6.1 Framework Operasional Setting Resto	57
Gambar 6.2 Alur Proses Pendirian PT. Solusi Makanan Sehat.....	58
Gambar 6.3 Perencanaan proses perizinan	60
Gambar 6.4 Merek dagang Setting Resto	61
Gambar 6.5 Contoh Package Set Menu Setting Resto.....	63
Gambar 6.6 Contoh Tampilan Diet Menu Setting Resto	63
Gambar 6.7 Contoh Signature Menu Setting Resto	64
Gambar 6.8 Blue print service pada Setting Healthy Resto6.....	65
Gambar 6.9 Desain layout Setting Resto	66

Gambar 6.10 Manajemen rantai pasok Setting Resto	67
Gambar 6.11 Skema perencanaan dan control persediaan.....	67
Gambar 6.12 Pengontrolan Stock Bahan Baku	68
Gambar 7.1 Human Capital Framework	72
Gambar 7.2 Struktur Organisasi PT Solusi Makanan Sehat	77
Gambar 7.3 Flow Proses Rekrutment	79
Gambar 7.4 Flow Proses Training & Development	80
Gambar 8. 1 Framework Perencanaan Keuangan	87
Gambar 9.1 Framework Manajemen Resiko PT Solusi Makanan Sehat	99
Gambar 9. 2 Prinsip Manajemen Resiko ISO 31000.....	101
Gambar 9.3 Kerangka Manajemen Resiko ISO 31000	102
Gambar 9.4 Proses Manajemen Resiko	104

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komparasi Existing Player Health Food	3
Tabel 1.2 Produk yang ditawarkan Setting Resto	4
Tabel 2.1 Tabel Analisa Politik.....	10
Tabel 2.2 Tabel Analisa Ekonomi	11
Tabel 2.3 Tabel Analisa Sosial.....	12
Tabel 2.4 Tabel Analisa Teknologi	13
Tabel 2.5 EFE Matrix.....	14
Tabel 2.6 Rentang Penilaian Data	15
Tabel 2.7 Perhitungan Porter Five Forces.....	19
Tabel 3.1 Resources and Capabilities Scoring	29
Tabel 3.2 Analisa VRIN Setting Resto.....	31
Tabel 3.3 Strength and Weekness Setting Resto	32
Tabel 4.1 Tujuan dan Strategi Bisnis Setting Resto	35
Tabel 4.2 EFE Matrix PT Solusi Makanan Sehat.....	37
Tabel 4.3 IFE Matrix PT Solusi Makanan Sehat.....	37
Tabel 4.4 Competitive Profile Matrix PT Solusi Makanan Sehat	38
Tabel 4.5 SWOT Matrix PT Solusi Makanan Sehat	39
Tabel 4.6 Matrix QSPM PT. Solusi Makanan Sehat6.....	41
Tabel 5.1 Tujuan dan Sasaran Pemasaran Setting Resto	44
Tabel 5.2 Segmentasi Setting Resto	46
Tabel 5.3 Targeting Setting Resto	46
Tabel 5.4 Deskripsi Produk Setting Resto	48
Tabel 5.5 Daftar Harga Setting Resto.....	49
Tabel 5.6 Promosi setting resto	50
Tabel 5.7 Proyeksi Penjualan Setting Resto	52
Tabel 5.8 Kegiatan Penjualan dan Pemasaran Setting Resto	53
Tabel 5.9 Net Marketing Contribution Setting Resto	55
Tabel 5.10 Sales Budget Setting Resto.....	56
Tabel 6.1 Tujuan dan Sasaran Operasional Setting Resto	62
Tabel 6.2 Biaya Operasional.....	70
Tabel 6.3 Biaya Perolehan Asset.....	70
Tabel 6.4 Biaya Pra-Operasi	71
Tabel 7.1 Tujuan dan Sasaran Human Capital Setting Resto.....	71
Tabel 7.2 Nilai-nilai Perusahaan	75

Tabel 7.3 Believe and Assumption.....	76
Tabel 7.4 Training Program Setting Resto	81
Tabel 7.5 Evaluasi Pekerjaan	83
Tabel 7.6 Jumlah Karyawan PT Solusi Makanan Sehat	84
Tabel 7.7 Anggaran Biaya SDM PT Solusi Makanan Sehat	86
Tabel 8.1 Tujuan dan Sasaran Perencanaan Keuangan	85
Tabel 8.2 Asumsi Perencanaan Keuangan.....	87
Tabel 8.3 Revenue Projection Summary	88
Tabel 8.4 Cost per Department Summary.....	88
Tabel 8.5 Capital Expenditures Summary	91
Tabel 8.6 Operating Expenditures Summary	91
Tabel 8.7 Struktur Kepemilikan Modal PT Solusi Makanan Sehat.....	92
Tabel 8.8 Laporan Laba Rugi PT Solusi Makanan Sehat	93
Tabel 8.9 Neraca PT Solusi Makanan Sehat.....	94
Tabel 8.10 Laporan Arus Kas PT Solusi Makanan Sehat.....	94
Tabel 8.11 Analisa Kinerja Keuangan.....	96
Tabel 9.1 Tujuan dan Sasaran Manajemen Resiko PT.Solusi Makanan Sehat	97
Tabel 9.2 Identifikasi Resiko PT Solusi Makanan Sehat.....	105
Tabel 9.3 Identifikasi Dampak Resiko	106
Tabel 9.4 Kriteria Kemungkinan Resiko	98
Tabel 9.5 Kriteria Dampak Resiko	107
Tabel 9.6 Analisa Kemungkinan dan Dampak	107
Tabel 9.7 Parameter Evaluasi Resiko	109
Tabel 9.8 Matriks Dampak dan Kemungkinan Resiko	110
Tabel 9.9 Evaluasi Resiko Berdasarkan Level.....	111
Tabel 9.10 Penanganan Resiko	112
Tabel 9.11 Biaya Manajemen Resiko	114