



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	3
2.1 Lokasi dan Waktu	3
2.2 Data Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Kajian	4
2.3.1 Analisis SWOT	4
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	5
2.3.3 Aspek Produksi	7
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.3.5 Aspek Sumber Daya Manusia	7
2.3.6 Aspek Kolaborasi	8
2.3.7 Aspek Finansial	8
3 KERAGAAN PERUSAHAAN	11
3.1 Sejarah Perkembangan Perusahaan	11
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	12
3.3 Aspek Sumber Daya Perusahaan	13
3.3.1 Sumber Daya Fisik	13
3.3.2 Sumber Daya Manusia	15
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	15
3.4 Unit Bisnis	16
3.4.1 Pengadaan Input	16
3.4.2 Proses Produksi	17
3.4.3 Mekanisme Pemasaran	20
4 KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	22
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	22
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	23
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	27
4.1.3 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	29
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	30
4.2.1 Perencanaan Produk	30
4.2.2 Perencanaan Pemasaran	32
4.2.3 Perencanaan Produksi	35
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	42
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	42
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	43
4.2.7 Perencanaan Finansial	43
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	47
5 SIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Simpulan	50





5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Data permintaan dan penawaran distributor Feronis dan Chika	1
Data permintaan dan penawaran Toko Alif dan Refi frozen food	2
Data, sumber data dan metode pengumpulan data	3
Matriks SWOT	4
Sarana produksi CV Bening Jati Anugrah	14
Prasarana produksi CV Bening Jati Anugrah	15
Deskripsi tenaga kerja pada CV Bening Jati Anugrah 2019	15
Data permintaan dan penawaran distributor Feronis dan Chika	22
Data permintaan baslok pada Toko Alif dan Refi frozen food	23
Pemenuhan selisih permintaan baslok	23
Analisis lingkungan eksternal CV Bening Jati Anugrah	26
Analisis lingkungan internal CV Bening Jati Anugrah	29
Proyeksi potensi pasar baslok	32
Segmentasi pasar CV Bening Jati Anugrah	33
Rencana kapasitas produksi baslok	36
Jadwal operasional produksi baslok	37
Alat pada proses produksi baslok	38
Bahan-bahan pembuatan baslok	39
Proyeksi penerimaan penjualan sebelum pengembangan bisnis	44
Proyeksi penerimaan penjualan setelah pengembangan bisnis	44
Rincian kriteria kelayakan investasi	46
Analisis sensitivitas	47
List aktivitas tahapan pengembangan bisnis perluasan pasar baslok	49
Perhitungan critical path method tahapan pengembangan bisnis	49

DAFTAR GAMBAR

Struktur organisasi CV Bening Jati Anugrah 2019	12
Alur distribusi olahan ikan pada CV Bening Jati Anugrah	20
Rumusan ide pengembangan bisnis	30
Produk baslok	31
Label baslok	31
Alur penerimaan baslok masuk ke toko frozen food	34
Layout produksi baslok	36
Pembuatan adonan baslok	39



9	Proses pencetakan baslok menggunakan mesin	40
10	Proses perebusan	40
11	Proses penirisan dan pendinginan	41
12	Pengemasan produk baslok	41
13	Penyimpanan cold storage dan freezer	42
14	Alur pengembangan bisnis metode CPM	50

DAFTAR LAMPIRAN

1	Analisis SWOT	55
2	Pola produksi dan distribusi baslok pada CV Bening Jati Anugrah	57
3	Biaya Investasi pengolahan baslok di CV Bening Jati Anugrah	58
4	Biaya tetap untuk pengolahan baslok di CV Bening Jati Anugrah	59
5	Biaya variabel untuk pengolahan baslok di CV Bening Jati Anugrah	60
6	Laporan laba rugi CV Bening Jati Anugrah sebelum pengembangan bisnis	61
7	Laporan laba rugi CV Bening Jati Anugrah setelah pengembangan bisnis	63
8	Cashflow sebelum pengembangan bisnis	65
9	Cashflow setelah pengembangan bisnis	69
10	Sensitivitas penurunan produksi 5%	73
11	Sensitivitas kenaikan harga bahan baku 30%	77
12	Analisis incremental net benefit	81

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

