

DAFTAR ISI

	DAFTAR TABEL	xvi
	DAFTAR GAMBAR	xvi
	DAFTAR LAMPIRAN	xvii
1	PENDAHULUAN	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Tujuan	3
2	METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	3
	2.1 Lokasi dan Waktu	3
	2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	3
	2.3 Metode Analisis	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, dan Sumber Daya Manusia	8
	2.3.5 Aspek Kolaborasi	8
	2.3.6 Aspek Finansial	8
3	KERAGAAN PERUSAHAAN	10
	3.1 Sejarah Perusahaan	10
	3.2 Keadaan Geografis	11
	3.3 Struktur Organisasi dan Sumber daya Manusia	12
	3.4 Aspek Sumber Daya Perusahaan	13
	3.4.1 Sumber Daya Fisik	13
	3.4.2 Sumber Daya Manusia	15
	3.4.3 Sumber Daya Keuangan	15
	3.5 Unit Bisnis	15
	3.5.1 Pengadaan Bahan Baku	16
	3.5.2 Proses Produksi	16
	3.5.3 Distribusi	19
4	KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	19
	4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	19
	4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	19
	4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	23
	4.1.3 Penentuan Alternatif Strategi	27
	4.1.4 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	29
	4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	30
	4.2.1 Perencanaan Produk	30
	4.2.2 Perencanaan Pasar dan Pemasaran	30
	4.2.3 Perencanaan Produksi	34
	4.2.4 Perencanaan Organisasi, Manajemen, dan Sumber Daya Manusia	39
	4.2.5 Perencanaan Kolaborasi	40
	4.2.6 Perencanaan Finansial	40
	4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	43



5	SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1	Simpulan	44
5.2	Saran	45
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	46
	RIWAYAT HIDUP	53

DAFTAR TABEL

1.	Produksi dan harga beberapa sayuran pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	2
2.	Rendemen beberapa sayuran pada PT Sayuran Siap Saji 2020	2
3.	Kandungan nutrisi selada krop per 100 gram menurut USDA <i>Nutrient database</i> 2019	2
4.	Data, sumber, dan teknik pengumpulan data Kajian Pengembangan Bisnis	4
5.	Matriks SWOT menurut Freddy Rangkuti 2014	5
6.	Peralatan dan mesin produksi pada PT Sayuran Siap Saji	15
7.	Tahap produksi sayur utuh dan potong pada PT Sayuran Siap Saji	16
8.	Sortasi dan pembersihan sayuran pada beberapa sayuran	17
9.	Penjualan lima sayuran pada PT Sayuran Siap Saji Januari – Maret 2020 (kg)	20
10.	Permintaan lima sayuran pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020 (kg)	20
11.	Analisis eksternal lingkungan makro PT Sayuran Siap Saji	21
12.	Analisis eksternal lingkungan mikro PT Sayuran Siap Saji	22
13.	Manfaat yang didapat dari sistem kemitraan	26
14.	Analisis internal PT Sayuran Siap Saji	26
15.	Karakteristik selada krop	31
16.	Kebutuhan peralatan produksi selada krop pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	35
17.	Biaya tetap pengembangan bisnis selada krop pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	41
18.	Biaya variabel pengembangan bisnis selada krop pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	42
19.	Perencanaan penerimaan pengembangan bisnis selada krop pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	42
20.	Analisis Laba rugi pengembangan bisnis selada krop pada PT Sayuran Siap Saji tahun 2020	43

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 mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR GAMBAR

1. Sayuran <i>whole cut</i> dan <i>fresh cut</i> PT Sayuran Siap Saji (PT Sayuran Siap Saji 2020)	11
2. Struktur organisasi PT Sayuran Siap Saji (PT Sayuran Siap Saji 2020)	12
3. <i>Green house</i> PT Sayuran Siap Saji (PT Sayuran Siap Saji 2020)	14
4. Mobil colt <i>diesel box</i> pendingin PT Sayuran Siap Saji (PT Sayuran Siap Saji 2020)	14
5. Alur pengembangan ide bisnis	29
6. Sayuran selada krop (Data primer 2020)	30
7. Selada krop dalam kemasan 1 kg (Data primer 2020)	32
8. Label pada kemasan selada krop (Data primer 2020)	32
9. Alur distribusi selada krop	33
10. <i>Instagram</i> dan Bilibli PT Sayuran Siap Saji	34
11. <i>Layout</i> produksi selada krop (PT Sayuran Siap Saji 2020)	35
12. Alur proses produksi selada krop (PT Sayuran Siap Saji 2020)	36
13. Benih selada krop varietas <i>bruma</i> dan <i>alisan</i> (Data primer 2020)	36
14. <i>Cool room</i> untuk <i>raw material</i> (PT Sayuran Siap Saji 2020)	37
15. Mesin kronen untuk pemotongan selada krop (Data primer 2020)	38
16. Pencucian selada krop (Data primer 2020)	38
17. Pengeringan selada krop (Data primer 2020)	38
18. Penyortiran dan pengemasan selada krop (Data primer 2020)	39
19. <i>Packing</i> dan pendistribusian selada krop (PT Sayuran Siap Saji 2020)	39

DAFTAR LAMPIRAN

1. Sertifikat Halal PT Sayuran Siap Saji	46
2. Sertifikat HACCP PT Sayuran Siap Saji	47
3. Matriks SWOT PT Sayuran Siap Saji	48
4. Biaya investasi pengembangan bisnis selada krop	50
5. Laporan laba rugi pengembangan bisnis selada krop	51

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.