



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
II METODE KAJIAN	4
2.1 Lokasi dan Waktu	4
2.2 Data, Sumber dan Metode Pengumpulan Data	4
2.3 Metode Analisis	4
2.3.1 Analisis SWOT	4
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	5
2.3.3 Aspek Teknis	7
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.3.5 Aspek Sumber daya Manusia	8
2.3.6 Aspek Kolaborasi	8
2.3.7 Aspek Finansial	8
III KERAGAAN UMUM PERUSAHAAN	13
3.1 Sejarah dan Pengembangan Perusahaan	13
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	13
3.3 Aspek Sumber Daya Perusahaan	14
3.3.1 Sumber Daya Fisik	14
3.3.2 Sumber Daya Manusia	16
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	16
3.4 Unit Bisnis	17
3.4.1 Pengadaan input	17
3.4.2 Proses Produksi	17
3.4.3 Mekanisme Pemasaran	21
IV KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	23
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	23
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	23
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	26
4.1.3 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	30
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	32
4.2.1 Perencanaan Produk	32
4.2.2 Perencanaan Pasar dan Pemasaran	34
4.2.3 Perencanaan Produksi	38
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	42
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	43
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	44
4.2.7 Perencanaan Finansial	44
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	47
SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



DAFTAR TABEL

1.	Data produksi jahe merah pada Rumah Jahe Merah	1
2.	Data permintaan jahe merah instan di Kota Bandung	1
3.	Kandungan gizi jahe per 100 gram	2
4.	Matriks SWOT	4
5.	Tugas dan tanggung jawab tiap bagian pada Rumah Jahe Merah	14
6.	Merek produk pesaing jahe merah instan	35
7.	Data permintaan dan penawaran produk jahe merah instan	35
8.	Kebutuhan bahan baku jahe merah instan untuk satu minggu	39
9.	Peralatan dan perlengkapan produksi	40
10.	Penjadwalan produksi jahe merah instan per minggu	42
11.	Kriteria kelayakan bisnis jahe merah instan	45
12.	Analisis <i>switching value</i> jahe merah instan	47
13.	Aktivitas tahapan pengembangan bisnis baru jahe merah instan	47
14.	Hasil perhitungan <i>Critical Path Method</i>	48

DAFTAR GAMBAR

1.	Struktur organisasi perusahaan Rumah Jahe Merah	13
2.	Lahan budi daya jahe merah	15
3.	Bangunan: (a) tampak depan (b) penyimpanan jahe merah	15
4.	Kendaraan operasional	16
5.	Mesin giling jahe	16
6.	Pembubunan rimpang jahe merah	19
7.	Proses sortasi jahe merah	19
8.	Pencucian jahe merah	20
9.	Perajangan jahe merah	20
10.	Pengeringan jahe merah	20
11.	Serbuk jahe merah	21
12.	Alur kajian ide pengembangan bisnis	32
13.	Desain logo dan merek produk	33
14.	Kemasan produk jahe merah instan	33
15.	Survei analisis pasar	35
16.	Alur distribusi produk jahe merah instan	37
17.	<i>Layout</i> pabrik produksi jahe merah instan	38
18.	Alur proses produksi jahe merah instan	41
19.	Struktur organisasi unit bisnis jahe merah instan	42
20.	<i>Critical path method</i> produk jahe merah instan	48

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



DAFTAR LAMPIRAN

1.	Proses produksi jahe merah instan	52
2.	Matriks SWOT pada perusahaan Rumah Jahe Merah	55
3.	Jadwal produksi jahe merah instan per hari	56
4.	Biaya investasi pengembangan bisnis pengolahan jahe merah instan	57
5.	Biaya tetap pengembangan bisnis pengolahan jahe merah instan	59
6.	Biaya variabel per 200 pcs jahe merah instan tahun pertama	60
7.	Biaya variabel per 200 pcs jahe merah instan tahun dua hingga lima	61
8.	<i>Cash flow</i> pengembangan bisnis pengolahan jahe merah instan	62
9.	Laporan laba rugi pengembangan bisnis pengolahan jahe merah instan	65
10.	Analisis <i>switching value</i> biaya produksi naik pengembangan bisnis jahe merah instan	67
11.	Analisis <i>switching value</i> volume produksi turun pengembangan bisnis jahe merah instan	70

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

