

PEDOMAN RANCANGAN BISNIS UNTUK MATA KULIAH RESTORAN

NO	ITEM	KETERANGAN
1	Jenis Usaha	Kemukakan jenis usaha apa yang akan dibuat
2.	Analisis Peluang	Kemukakan aspek-aspek yang berkaitan dengan : a. Ide yang berkaitan dengan kebutuhan masyarakat baik berupa produk ataupun jasa. b. Potensi yang dimiliki c. Analisis Swot d. Bagaimana menciptakan peluang dan usaha-usaha yang dilakukan.
3.	Tujuan	Tentukan tujuan kuantitatif, realistic, dan konsisten. Tujuan usaha didirikan , misalnya untuk mendapatkan keuntungan dari penjualan produk atau menyediakan jasa yang memberi manfaat bagi konsumennya.
4.	Rencana Penjualan	a. Macam barang/jasa yang akan dijual b. Jumlah barang yang akan dijual c. Syarat barang/jasa yang akan dijual d. Harga barang/jasa yang akan dijual e. Cara menjual, cara pembayaran, sarana penjualan.
5.	Rencana Pembelian	a. Jenis barang yang akan dibeli b. Jumlah barang yang akan dibeli c. Syarat barang yang akan dibeli d. Harga barang yang akan dibeli e. Cara membeli
6.	Rencana Produksi	a. macam bahan yan diperlukan b. Jumlah bahan yang diperlukan c. Syarat bahan yang diperlukan d. Proses pembuatan/penyajian e. Peralatan yang diperlukan (jenis peralatan, jumlah peralatan, f. Tata Letak/Lay out.
7.	Rencana Tenaga Kerja	a. Jumlah tenaga kerja b. Syarat tenaga kerja yang dibutuhkan c. Tugas-tugas tenaga kerja
8.	Rencana Perhitungan Biaya	a. Perhitungan biaya (modal investasi, biaya tetap, biaya tidak tetap, modal kerja). b. BEP (<i>Break Event Point</i>)
9.	Prospek Usaha yang Direncanakan	a. Pengembangan usaha b. Pengembalian modal

