

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Pertumbuhan PDB Industri Makanan dan Minuman Tahun 2017 – 2021 .1	
Tabel I. 2 Rata - Rata Konsumsi Sebulan Komoditas Makanan di Provinsi Sumatera Selatan Per Maret 2020	2
Tabel I. 3 Total Penjualan Brand Toko Kue di Kota Palembang.....	5
Tabel I. 4 Alternatif Solusi.....	10
Tabel II. 1 Perbandingan Kerangka Kerja/Teori/Pendekatan	27
Tabel II. 2 Tugas Akhir Sebelumnya	29
Tabel III. 1 Populasi Umur 15 - 54 Tahun Jenis Kelamin Perempuan di Kota Palembang Tahun 2020.....	34
Tabel III. 2 Pembagian Jumlah Responden.....	37
Tabel IV. 1 Desain Kuesioner	55
Tabel IV. 2 Validasi Variabel Penilaian Responden.....	58
Tabel IV. 3 Uji Realibilitas Penilaian Responden.....	59
Tabel IV. 4 Minat Membeli Produk Kue <i>Tart</i>	64
Tabel IV. 5 Minat Membeli Produk <i>Cupcake</i>	64
Tabel IV. 6 Ketersediaan Membeli Produk Kue <i>Tart</i>	65
Tabel IV. 7 Ketersediaan Membeli Produk <i>Cupcake</i>	66
Tabel IV. 8 Data Kunjungan Responden Ke Toko Kompetitor	66
Tabel IV. 9 Volume Penjualan Toko Kompetitor.....	67
Tabel IV. 10 Data Historis Penjualan Kue <i>Tart</i> di The Curecupcake Periode Bulan Mei - Juli 2021	68
Tabel IV. 11 Data Historis Penjualan <i>Cupcake</i> di The Curecupcake Periode Bulan Mei - Juli 2021	68
Tabel IV. 12 Perhitungan Perkiraan <i>Demand</i> Produk Kue <i>Tart</i>	70
Tabel IV. 13 Perhitungan Perkiraan <i>Demand</i> Produk <i>Cupcake</i>	70
Tabel IV. 14 Pertumbuhan Rata - Rata Konsumsi Per Kapita Kue Basah Setahun di Indonesia	71

Tabel IV. 15 Perkiraan <i>Demand</i> 5 Tahun Produk Kue <i>Tart</i>	71
Tabel IV. 16 Perkiraan <i>Demand</i> 5 Tahun Produk <i>Cupcake</i>	71
Tabel IV. 17 Data Persentase Penjualan Tiap Jenis Produk Kue <i>Tart</i>	72
Tabel IV. 18 Data Persentase Penjualan Tiap Jenis Produk <i>Cupcake</i>	72
Tabel IV. 19 Perhitungan <i>Demand</i> Tiap Jenis Produk Kue <i>Tart</i> Per Tahun.....	73
Tabel IV. 20 Perhitungan <i>Demand</i> Tiap Jenis Produk Kue <i>Tart</i> Per Bulan	73
Tabel IV. 21 Perhitungan <i>Demand</i> Tiap Jenis Produk <i>Cupcake</i> Per Tahun	74
Tabel IV. 22 Perhitungan <i>Demand</i> Tiap Jenis Produk <i>Cupcake</i> Per Bulan.....	74
Tabel IV. 23 Daftar Harga Jual Tiap Jenis Produk Kue <i>Tart</i> The Curecupcake	77
Tabel IV. 24 Daftar Harga Jual Tiap Jenis Produk <i>Cupcake</i> The Curecupcake	77
Tabel IV. 25 Estimasi Biaya Pemasaran dalam Satu Tahun	79
Tabel IV. 26 Kebutuhan Investasi pada Persiapan Pembukaan Toko	89
Tabel IV. 27 Kebutuhan Investasi pada Persiapan Penutupan Toko	91
Tabel IV. 28 Kebutuhan Investasi pada Pembuatan Kue <i>Tart</i>	94
Tabel IV. 29 Kebutuhan Investasi pada Proses Menghias Kue <i>Tart</i>	95
Tabel IV. 30 Kebutuhan Investasi pada Pembuatan <i>Cupcake</i>	97
Tabel IV. 31 Kebutuhan Investasi pada Proses Menghias <i>Cupcake</i>	98
Tabel IV. 32 Waktu Proses pada Pemilik Usaha	99
Tabel IV. 33 Waktu Proses pada Karyawan Produksi Kue <i>Tart</i>	100
Tabel IV. 34 Waktu Proses pada Karyawan Produksi <i>Cupcake</i>	100
Tabel IV. 35 Waktu Proses pada Pelayan Toko.....	100
Tabel IV. 36 Waktu Operasional Toko	101
Tabel IV. 37 Waktu Kerja Efektif The Curecupcake.....	101
Tabel IV. 38 Jumlah Produk dalam 1 <i>Batch</i> Produksi Per Hari.....	102
Tabel IV. 39 Total Waktu Baku pada Karyawan Produksi Kue <i>Tart</i>	102
Tabel IV. 40 Jumlah Tenaga Kerja Karyawan Produksi Kue <i>Tart</i>	103
Tabel IV. 41 Total Waktu Baku pada Karyawan Produksi <i>Cupcake</i>	103
Tabel IV. 42 Jumlah Tenaga Kerja Karyawan Produksi <i>Cupcake</i>	104
Tabel IV. 43 Total Waktu Baku pada Pelayan Toko	104
Tabel IV. 44 Jumlah Tenaga Kerja Pelayan Toko	105

Tabel IV. 45 Deskripsi Pekerjaan The Curecupcake	106
Tabel IV. 46 Estimasi Biaya Tenaga Kerja.....	108
Tabel IV. 47 Estimasi Total Biaya Tenaga Kerja	108
Tabel IV. 48 Kebutuhan Jumlah Mesin Oven Kue <i>Tart</i>	110
Tabel IV. 49 Kebutuhan Jumlah Mesin Oven Kue <i>Tart</i> (Lanjutan)	110
Tabel IV. 50 Kebutuhan Jumlah Mesin Oven <i>Cupcake</i>	110
Tabel IV. 51 Kebutuhan Jumlah Mesin Oven <i>Cupcake</i> (Lanjutan).....	110
Tabel IV. 52 Kebutuhan Jumlah Mesin Kulkas <i>Showcase</i>	111
Tabel IV. 53 Kebutuhan Jumlah Mesin Kulkas <i>Showcase</i> (Lanjutan)	111
Tabel IV. 54 Kebutuhan Jumlah Mesin <i>Mixer</i>	111
Tabel IV. 55 Kebutuhan Jumlah Mesin <i>Mixer</i> (Lanjutan).....	112
Tabel IV. 56 Perhitungan Kebutuhan Luas Lantai Bangunan 1	112
Tabel IV. 57 Perhitungan Kebutuhan Luas Lantai Bangunan 2	113
Tabel IV. 58 Perhitungan Kebutuhan Luas Lantai Bangunan 3	113
Tabel IV. 59 Peralatan Operasional yang Dibutuhkan.....	114
Tabel IV. 60 <i>Layout</i> toko The Curecupcake	115
Tabel IV. 61 Biaya Investasi	118
Tabel IV. 62 Kebutuhan Bahan Baku Produk Kue <i>Tart</i>	119
Tabel IV. 63 Kebutuhan Bahan Baku Produk <i>Cupcake</i>	120
Tabel IV. 64 Harga Bahan Baku	120
Tabel IV. 65 Estimasi Harga Bahan Baku Produk Kue <i>Tart</i>	120
Tabel IV. 66 Estimasi Harga Bahan Baku Produk <i>Cupcake</i>	121
Tabel IV. 67 Harga Biaya Produksi Per Produk	122
Tabel IV. 68 Estimasi <i>Demand</i> Produk Kue <i>Tart</i> Per Tahun	123
Tabel IV. 69 Estimasi <i>Demand</i> Produk <i>Cupcake</i> Per Tahun	124
Tabel IV. 70 Rincian Biaya Produksi Produk Per Tahun	125
Tabel IV. 71 Rincian Harga <i>Packaging</i>	127
Tabel IV. 72 Kebutuhan <i>Packaging</i> Per Tahun	128
Tabel IV. 73 Total Biaya <i>Packaging</i>	129
Tabel IV. 74 Total Biaya Tenaga Kerja	130

Tabel IV. 75 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja	131
Tabel IV. 76 Biaya Beban Listrik	131
Tabel IV. 77 Historis Biaya Pemakaian Air PDAM	132
Tabel IV. 78 Biaya Pemakaian Air PDAM.....	132
Tabel IV. 79 Historis Biaya Pemakaian Gas Bumi	132
Tabel IV. 80 Biaya Pemakaian Gas Bumi	133
Tabel IV. 81 Harga Paket Internet Wifi	133
Tabel IV. 82 Biaya Pemakaian Internet	133
Tabel IV. 83 Biaya Rencana Periklanan	133
Tabel IV. 84 Biaya Barang Habis Pakai	134
Tabel IV. 85 Biaya Depresiasi	134
Tabel IV. 86 Total Kebutuhan Dana	135
Tabel IV. 87 Total Sumber Dana	135
Tabel IV. 88 Harga Pokok Penjualan.....	136
Tabel IV. 89 Proyeksi Pendapatan Produk Kue <i>Tart</i>	137
Tabel IV. 90 Proyeksi Pendapatan Produk <i>Cupcake</i>	137
Tabel IV. 91 Proyeksi Pendapatan Toko The Curecupcake	137
Tabel IV. 92 <i>Earning After Tax</i>	138
Tabel IV. 93 <i>Net Cash Flow</i>	139
Tabel IV. 94 NPV Kumulatif.....	139
Tabel IV. 95 NPV, IRR, PBP.....	140
Tabel IV. 96 Sensitivitas Kenaikan Biaya Produksi	141
Tabel IV. 97 Sensitivitas Kenaikan Biaya Tenaga Kerja.....	142
Tabel IV. 98 Sensitivitas Penurunan Harga Jual.....	142
Tabel IV. 99 Sensitivitas Penurunan <i>Demand</i>	143
Tabel IV. 100 Persentase Pengukuran Risiko	146
Tabel IV. 101 Hasil Rancangan Bahan Baku Kue <i>Tart</i>	147
Tabel IV. 102 Hasil Rancangan Bahan Baku <i>Cupcake</i>	148
Tabel IV. 103 Hasil Rancangan Peralatan Operasional	149
Tabel IV. 104 Verifikasi Hasil Rancangan	152