

## DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Industri Mikro dan Kecil DKI Jakarta Tahun 2018 dan 2019 .....	13
Tabel I.2 Laporan Pendapatan Tahun 2021-2022 .....	15
Tabel I.3 Alternatif Solusi.....	18
Tabel I.4 Potensi Sektor Industri Kota Bandung .....	19
Tabel I.5 Banyaknya Rumah Makan, Restoran, dan Cafe .....	19
Tabel II.1 Pola Data Time Series Menurut Hanke & Wichern .....	33
Tabel II.2 Pemilihan teori/model/kerangka kerja.....	41
Tabel III.1 Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi .....	46
Tabel IV.1 Data Demand .....	49
Tabel IV.2 Bahan Baku.....	52
Tabel IV.3 Deskripsi Pekerjaan Eksisting .....	58
Tabel IV.4 Jam Kerja .....	58
Tabel IV.5 Biaya Tenaga Kerja Eksisting.....	59
Tabel IV.6 Peralatan Operasional .....	59
Tabel IV.7 Fasilitas .....	61
Tabel IV.8 Spesifikasi Rancangan dan Standar Rancangan .....	62
Tabel IV.9 Peramalan dengan Metode Expert Modeler.....	63
Tabel IV.10 Output IBM SPSS Metode Expert Modeler .....	63
Tabel IV.11 Peramalan dengan Metode Exponential Smoothing .....	64
Tabel IV.12 Output IBM SPSS Metode Exponential Smoothing.....	64
Tabel IV.13 Perhitungan Rata-Rata Pertumbuhan Mahasiswa Indonesia .....	66
Tabel IV.14 Demand Forecasting 5 Tahun .....	66
Tabel IV.15 Waktu Pembukaan Tengah Kota Coffee and Resto.....	68
Tabel IV.16 Waktu Pembuatan Makanan .....	69
Tabel IV.17 Waktu Pembuatan Minuman .....	70
Tabel IV.18 Waktu Pembuatan Kopi .....	71
Tabel IV.19 Waktu Penutupan Tengah Kota Coffee and Resto .....	71
Tabel IV.20 Deskripsi Pekerjaan Usulan .....	73
Tabel IV.21 Total Waktu Jam Kerja Usulan.....	74
Tabel IV.22 Perhitungan Tenaga Kerja .....	75
Tabel IV.23 Kebutuhan Tenaga Kerja Per Tahun.....	75

Tabel IV.24 Biaya Tenaga Kerja Usulan .....	76
Tabel IV.25 Detail Lokasi Usaha dari Alternatif Solusi 1 .....	77
Tabel IV.26 Detail Lokasi Usaha dari Alternatif Solusi 2 .....	78
Tabel IV.27 Demand Forecasting 5 Tahun dari Jumlah Customer.....	79
Tabel IV.28 Jumlah Customer Setiap Tahun di Setiap Harinya .....	79
Tabel IV.29 Dimensi Fasilitas Cafe dan Resto .....	80
Tabel IV.30 Dimensi Fasilitas Dapur.....	81
Tabel IV.31 Dimensi Fasilitas Toilet .....	81
Tabel IV.32 Dimensi Fasilitas Musala.....	81
Tabel IV.33 Result of Combine .....	82
Tabel IV.34 Rencana Pemasaran .....	90
Tabel IV.35 Rencana Biaya Pemasaran .....	91
Tabel IV.36 Estimasi Biaya Tenaga Kerja.....	97
Tabel IV.37 Biaya Investasi.....	98
Tabel IV.38 Biaya Inisiasi .....	100
Tabel IV.39 Tingkat Inflasi.....	101
Tabel IV.40 Biaya Depresiasi dan Amortisasi.....	102
Tabel IV.41 Total Biaya Bahan Baku Untuk 5 Tahun Mendatang.....	103
Tabel IV.42 Biaya Operasional.....	103
Tabel IV.43 Biaya Produksi .....	104
Tabel IV.44 Kebutuhan Dana .....	105
Tabel IV.45 Sumber Dana.....	105
Tabel IV.46 Total Proyeksi Pendapatan .....	106
Tabel IV.47 Proyeksi Laba Rugi.....	107
Tabel IV.48 Proyeksi Cash Flow .....	109
Tabel IV.49 Proyeksi Neraca .....	112
Tabel IV.50 Analisis Kelayakan .....	115
Tabel IV.51 Analisis Kelayakan Jika Harga Bahan Baku Naik 19% .....	117
Tabel IV.52 Analisis Kelayakan Jika Harga Bahan Baku Naik 20% .....	118
Tabel IV.53 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Baku .....	119
Tabel IV.54 Analisis Kelayakan Jika Harga Jual Turun 2% .....	120
Tabel IV.55 Analisis Kelayakan Jika Harga Jual Turun 3% .....	121

Tabel IV.56 Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual.....	122
Tabel IV.57 Verifikasi Hasil Rancangan .....	122
Tabel V.1 Validasi Hasil Rancangan .....	126
Tabel V.2 Total Waktu Baku .....	131
Tabel V.3 Peralatan Operasional.....	132
Tabel V.4 Fasilitas .....	134
Tabel V.5 Kebutuhan Tenaga Kerja Per Tahun .....	135
Tabel V.6 Kebutuhan Dana.....	137
Tabel V.7 Perhitungan Sensitivitas terhadap Peningkatan Harga Bahan Baku ..	142
Tabel V.8 Perhitungan Sensitivitas terhadap Penurunan Harga Jual.....	143
Tabel V.9 Total Waktu Baku .....	144
Tabel V.10 Kebutuhan Peralatan Operasional .....	145
Tabel V.11 Kebutuhan Fasilitas .....	147
Tabel V.12 Kebutuhan Tenaga Kerja Per Tahun .....	147
Tabel V.13 Kebutuhan Dana.....	148