

DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Permasalahan Kedai Kopi Berlalu	4
Tabel I.2 Ringkasan akar masalah dan alternatif solusi.....	6
Tabel I.3 Ringkasan akar masalah dan alternatif solusi (lanjutan)	7
Tabel II.1 Lambang peta kerja	20
Tabel II.2 Simbol activity diagram.....	20
Tabel II.3 Ukuran kualitatif pada ARC	21
Tabel II.4 Pemilihan metode perencanaan pasar	26
Tabel II.5 Pemilihan Metode perancangan kelayakan investasi	28
Tabel III.1 Tabel tahap pengumpulan data	33
Tabel III.2 Tabel tahap pengumpulan data (lanjutan).....	34
Tabel III. Komponen sistem terintegrasi	42
Tabel IV.1 Desain kuesioner	45
Tabel IV.2 Desain kuesioner (lanjutan 1).....	46
Tabel IV.3 Desain kuesioner (lanjutan 2).....	47
Tabel IV.4 Desain kuesioner (lanjutan 3).....	48
Tabel IV.5 Penentuan sampel kuesioner	50
Tabel IV.6 Pertanyaan wawancara perencanaan teknis	51
Tabel IV.7 Proses pembelian bahan baku	53
Tabel IV.8 Proses pemesanan produk makanan	55
Tabel IV.9 Proses persiapan pembukaan toko.....	57
Tabel IV.10 Proses pembuatan minuman berbasis coffee	57
Tabel IV.11 Proses pembuatan minuman non-coffee.....	59
Tabel IV.12 Proses pembuatan minuman berbasis kombucha.....	60
Tabel IV.13 Proses pembuatan minuman signature mixology	61
Tabel IV.14 Proses transaksi penjualan.....	62
Tabel IV.15 Proses persiapan penutupan toko	64
Tabel IV.16 Bahan baku eksisting	64
Tabel IV.17 Bahan baku eksisting (lanjutan)	65
Tabel IV.18 Barang habis pakai eksisting	65
Tabel IV.19 Mesin dan peralatan eksisting kedai kopi berlalu	66
Tabel IV.20 Mesin dan peralatan eksisting kedai kopi berlalu (lanjutan).....	67
Tabel IV.21 Pertanyaan wawancara untuk data perencanaan finansial	69
Tabel IV.22 Deskripsi pekerjaan eksisting.....	70

Tabel IV.23 Deskripsi pekerjaan eksisting (lanjutan).....	71
Tabel IV.24 Waktu kerja eksisting pegawai.....	71
Tabel IV.25 Jumlah tenaga kerja eksisting.....	72
Tabel IV.26 Pertanyaan wawancara untuk data perencanaan finansial	72
Tabel IV.27 Biaya tenaga kerja eksisting	73
Tabel IV.28 Biaya bahan baku eksisting per-bulan	74
Tabel IV.29 Biaya bahan baku eksisting per-tahun	74
Tabel IV.30 Biaya barang habis pakai eksisting per-bulan	75
Tabel IV.31 Biaya barang habis pakai eksisting per-tahun	76
Tabel IV.32 Biaya investasi berwujud eksisting	77
Tabel IV.33 Biaya investasi berwujud eksisting (lanjutan)	78
Tabel IV.34 Spesifikasi rancangan dan standar perancangan	79
Tabel IV.35 Spesifikasi rancangan dan standar perancangan (lanjutan).....	80
Tabel IV.36 Persentase pasar potensial	87
Tabel IV.37 Persentase pasar tersedia	89
Tabel IV.38 Data penjualan kompetitor per-bulan	91
Tabel IV.39 Proyeksi jumlah penduduk Kota Bandung	92
Tabel IV.40 Estimasi jumlah permintaan	93
Tabel IV.41 Proses persiapan pembukaan toko usulan	97
Tabel IV.42 Proses persiapan pembukaan toko usulan (lanjutan)	98
Tabel IV.43 Proses persiapan penutupan toko usulan	99
Tabel IV. 44 Proses pembuatan minuman berbasis coffee usulan	100
Tabel IV. 45 Proses pembuatan minuman berbasis coffee usulan (lanjutan).....	101
Tabel IV.46 Proses pembuatan produk makanan usulan	102
Tabel IV. 47 Estimasi takaran produk makanan.....	102
Tabel IV. 48 Estimasi takaran produk makanan (lanjutan)	103
Tabel IV.49 Estimasi bahan baku.....	103
Tabel IV.50 Estimasi barang habis pakai	104
Tabel IV. 51 Estimasi peralatan operasional	104
Tabel IV. 52 Estimasi peralatan operasional (lanjutan).....	105
Tabel IV.53 Rincian Fasilitas Bangunan Toko Cabang Kedai Kopi Berlalu	110
Tabel IV.54 Ukuran kualitatif pada ARC.....	111
Tabel IV.55 Estimasi waktu proses produksi	113
Tabel IV.56 Estimasi waktu proses bisnis.....	114
Tabel IV.57 Waktu kerja efektif pegawai Kedai Kopi Berlalu	114

Tabel IV.58 Estimasi jumlah tenaga kerja.....	115
Tabel IV.59 Deskripsi pekerjaan usulan.....	116
Tabel IV.60 Deskripsi pekerjaan usulan (lanjutan)	117
Tabel IV.61 Estimasi jumlah tenaga kerja pada posisi pekerjaan.....	117
Tabel IV.62 Proyeksi UMK Kota Bandung	118
Tabel IV.63 Estimasi upah minimal pegawai Kedai Kopi Berlalu	119
Tabel IV.64 Estimasi biaya tenaga kerja	119
Tabel IV.65 Estimasi biaya THR	120
Tabel IV.66 Proyeksi harga bahan baku.....	121
Tabel IV.67 Estimasi biaya bahan baku	121
Tabel IV.68 Estimasi biaya bahan baku (lanjutan).....	122
Tabel IV.69 Estimasi kebutuhan listrik	122
Tabel IV.70 Proyeksi tarif listrik.....	123
Tabel IV.71 Estimasi biaya listrik	123
Tabel IV.72 Estimasi biaya perawatan	124
Tabel IV.73 Estimasi biaya sewa tempat.....	124
Tabel IV.74 Proyeksi harga barang habis pakai	124
Tabel IV.75 Estimasi biaya barang habis pakai.....	125
Tabel IV.76 Proyeksi biaya pemasaran	125
Tabel IV.77 Estimasi biaya pemasaran	125
Tabel IV.78 Estimasi biaya investasi berwujud	126
Tabel IV.79 Estimasi biaya investasi berwujud (lanjutan)	127
Tabel IV.80 Estimasi biaya investasi tidak berwujud.....	128
Tabel IV.81 Proyeksi harga produk Kedai Kopi Berlalu.....	128
Tabel IV.82 Estimasi jumlah pendapatan.....	129
Tabel IV.83 Kebutuhan sumber dana.....	130
Tabel IV.84 Proyeksi laba rugi	130
Tabel IV.85 Proyeksi laba rugi (lanjutan)	131
Tabel IV.86 Proyeksi aliran kas	132
Tabel IV.87 Proyeksi aliran kas (lanjutan).....	133
Tabel IV.88 Proyeksi neraca	133
Tabel IV.89 Proyeksi neraca (lanjutan).....	134
Tabel V.1 Estimasi jumlah permintaan	139
Tabel V.2 Stragei pemasaran STP.....	139
Tabel V.3 Marketing mix 4P.....	140

Tabel V.4 Estimasi waktu proses bisnis	141
Tabel V.5 Estimasi bahan baku.....	141
Tabel V.6 Estimasi bahan baku (lanjutan).....	142
Tabel V.7 Estimasi peralatan operasional	142
Tabel V.8 Estimasi peralatan operasional (lanjutan)	143
Tabel V.9 Estimasi Jumlah Tenaga Kerja	145
Tabel V.10 Estimasi biaya tenaga kerja	146
Tabel V.11 Estimasi biaya bahan baku	146
Tabel V.12 Estimasi biaya bahan baku (lanjutan)	147
Tabel V.13 Estimasi biaya listrik	147
Tabel V.14 Estimasi biaya perawatan	147
Tabel V.15 Estimasi biaya sewa tempat.....	148
Tabel V.16 Estimasi biaya barang habis pakai.....	148
Tabel V.17 Estimasi biaya pemasaran.....	148
Tabel V.18 Estimasi biaya investasi berwujud.....	149
Tabel V.19 Estimasi jumlah pendapatan	150
Tabel V.20 Kebutuhan sumber dana	151
Tabel V.21 Proyeksi laba bersih Kedai Kopi Berlalu	151
Tabel V.22 Proyeksi final cash balance Kedai Kopi Berlalu	151
Tabel V.23 Proyeksi total aset dan ekuitas Kedai Kopi Berlalu	152
Tabel V.24 Verifikasi hasil rancangan	153
Tabel V.25 Verifikasi hasil rancangan (lanjutan).....	154
Tabel V.26 Verifikasi hasil rancangan (lanjutan 2).....	155
Tabel V.27 Validasi hasil rancangan.....	155