

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Pertumbuhan UMKM di Kota Pontianak	2
Tabel I. 2 Pertumbuhan Penduduk Kota Pontianak Tahun 2019-2021	3
Tabel II. 1 Pemilihan Teori / Model / Kerangka Kerja	21
Tabel III. 1 Komponen Sistem Integral	28
Tabel IV. 1 Jumlah Pelanggan Eksisting Pada Toko Pertama	30
Tabel IV. 2 Jumlah Pelanggan Eksisting Pada Toko Kedua.....	30
Tabel IV. 3 Persentase Menu Makanan Pada Toko Pertama	31
Tabel IV. 4 Persentase Menu Makanan Pada Toko Kedua.....	31
Tabel IV. 5 Data Tenaga Kerja Pada Toko Pertama.....	37
Tabel IV. 6 Data Tenaga Kerja Pada Toko Kedua.....	37
Tabel IV. 7 Peralatan yang Digunakan pada Toko Pertama	38
Tabel IV. 8 Peralatan yang Digunakan pada Toko Kedua.....	39
Tabel IV. 9 Harga Jual Produk Pada Toko Pertama	40
Tabel IV. 10 Harga Jual Produk Pada Toko Kedua	40
Tabel IV. 11 Perhitungan Ramalan dengan Menggunakan Metode Single Exponential Smoothing (Alpha 0,5).....	42
Tabel IV. 12 Hasil Perhitungan MSE	42
Tabel IV. 13 Estimasi Pelanggan Pembukaan Cabang RM.Amalia	43
Tabel IV. 14 Proyeksi Permintaan Tahun 2023	43
Tabel IV. 15 Proyeksi Permintaan Tahun 2024	44
Tabel IV. 16 Proyeksi Permintaan Tahun 2025	44
Tabel IV. 17 Proyeksi Permintaan Tahun 2026	45
Tabel IV. 18 Proyeksi Permintaan Tahun 2027	45
Tabel IV. 19 Daftar Menu dan Harga	47
Tabel IV. 20 Rincian Pemasaran.....	47
Tabel IV. 21 Waktu Kerja Efektif per Tahun	48
Tabel IV. 22 Waktu Proses Pelayanan Perhari	50
Tabel IV. 23 Waktu Proses Belanja Perhari	51

Tabel IV. 24 Waktu Proses Memasak Perhari	53
Tabel IV. 25 Waktu Proses Melayani Pembayaran	54
Tabel IV. 26 Estimasi Pelanggan Perhari	55
Tabel IV. 27 Waktu Proses per Hari	55
Tabel IV. 28 Perhitungan Estimasi Jumlah Tenaga Kerja Kurir per Hari	55
Tabel IV. 29 Perhitungan Estimasi Jumlah Tenaga Kerja Memasak per Hari	56
Tabel IV. 30 Perhitungan Estimasi Jumlah Tenaga Kerja Pelayan per Hari	56
Tabel IV. 31 Perhitungan Estimasi Jumlah Tenaga Kerja Kasir per Hari	57
Tabel IV. 32 Estimasi Jumlah Tenaga Kerja per Hari	57
Tabel IV. 33 Deskripsi Pekerjaan	58
Tabel IV. 34 Estimasi Biaya Tenaga Kerja per Tahun	59
Tabel IV. 35 Estimasi Total Biaya Tenaga Kerja per Tahun	59
Tabel IV. 36 Fasilitas dan Peralatan yang Dibutuhkan	59
Tabel IV. 37 Perhitungan Jumlah Meja Makan	63
Tabel IV. 38 Daftar Alternatif Lokasi Usaha	64
Tabel IV. 39 Faktor Penilaian Setiap Lokasi Usaha	64
Tabel IV. 40 Normalisasi	65
Tabel IV. 41 Hasil Factor Rating	65
Tabel IV. 42 Estimasi Biaya Investasi	68
Tabel IV. 43 Biaya Bahan Baku Langsung Masing-Masing Menu	70
Tabel IV. 44 Total Biaya Bahan Baku Langsung	70
Tabel IV. 45 Biaya Tenaga Kerja Langsung	71
Tabel IV. 46 Biaya Listrik	71
Tabel IV. 47 Proyeksi Biaya Listrik	71
Tabel IV. 48 Biaya Habis Pakai	72
Tabel IV. 49 Proyeksi Biaya Habis Pakai	72
Tabel IV. 50 Biaya Air	72
Tabel IV. 51 Proyeksi Biaya Air	73
Tabel IV. 52 Biaya Sewa Tempat	73
Tabel IV. 53 Biaya Pemasaran	73

Tabel IV. 54 Biaya Depresiasi	74
Tabel IV. 55 Proyeksi Pendapatan	74
Tabel IV. 56 Kebutuhan Dana	74
Tabel IV. 57 Sumber Dana.....	75
Tabel IV. 58 Proyeksi Laba Rugi.....	75
Tabel IV. 59 Laporan Aliran Kas.....	77
Tabel IV. 60 Laporan Neraca.....	79
Tabel IV. 61 Perhitungan Analisis Kelayakan.....	81
Tabel IV. 62 Sensitivitas Terhadap Peningkatan Biaya Bahan Baku	82
Tabel IV. 63 Sensitivitas Terhadap Penurunan Tingkat Penjualan.....	82
Tabel IV. 64 Sensitivitas Terhadap Peningkatan Biaya Tenaga Kerja	82
Tabel IV. 65 Sensitivitas Terhadap Penurunan Harga Jual.....	83
Tabel IV. 66 Perhitungan Risiko.....	85
Tabel IV. 67 Kelayakan Risiko.....	85
Tabel IV. 68 Pengelolaan Risiko	86
Tabel V. 1 Verifikasi Hasil Rancangan.....	88
Tabel V. 2 Validasi Hasil Rancangan	89
Tabel V. 3 Waktu Proses.....	91
Tabel V. 4 Estimasi Jumlah Tenaga Kerja per Hari.....	92
Tabel V. 5 Kelayakan Usaha.....	95
Tabel V. 6 Analisis Sensitivitas	97