

DAFTAR TABEL

Tabel III.1 Sistem Terintegrasi	50
Tabel IV.1 Perancangan Kuisoner	54
Tabel IV.2 Skala <i>Likert</i>	58
Tabel IV.3 Uji Validitas	59
Tabel IV.4 Hasil Uji Validitas.....	59
Tabel IV.5 Uji Reliabilitas.....	60
Tabel IV.6 Hasil Perolehan Data Berwisata dan Mengunjungi Resto.....	65
Tabel IV.7 Pasar Potensial, Pasar Tersedia dan Pasar Sasaran.....	70
Tabel IV.8 <i>Demand Forecasting</i> Setiap Menu	70
Tabel IV.9 <i>Demand Forecasting</i> Setiap Menu 2025 – 2029	71
Tabel IV.10 <i>Demand Forecasting</i> Setiap Sub Menu 2025 – 2029.....	71
Tabel IV.11 Strategi Pemasaran.....	73
Tabel IV.12 Menu Papuk Mamuk Resto Cabang	74
Tabel IV.13 Mesin dan Peralatan Resto Eksisting.....	78
Tabel IV.14 Kebutuhan Bahan Baku Makanan/Porsi.....	79
Tabel IV.15 Kebutuhan Bahan Baku Minuman/Porsi	79
Tabel IV.16 Kebutuhan Bahan Baku <i>Snack</i> /Porsi	81
Tabel IV.17 Waktu Operasional Papuk Mamuk Resto Eksisting.....	82
Tabel IV.18 Penentuan Kapasitas Produksi/Hari (<i>Pieces</i>)	83
Tabel IV.19 Penentuan Kapasitas Produksi/Bulan (<i>Pieces</i>).....	83
Tabel IV.20 Penentuan Kapasitas Produksi/Tahun (<i>Pieces</i>).....	83
Tabel IV.21 Waktu dan Peralatan Proses Memasak Makanan	84
Tabel IV.22 Waktu dan Peralatan Proses Memasak <i>Snack</i>	85
Tabel IV.23 Waktu dan Peralatan Proses Membuat Minuman.....	86
Tabel IV.24 Waktu dan Peralatan Proses Membuka Resto	87
Tabel IV.25 Waktu dan Peralatan Proses Menutup Resto	88
Tabel IV.26 Penentuan Kebutuhan Peralatan Produksi, Penyimpanan dan Penyajian.....	89
Tabel IV.27 Peralatan Operasional Area Dapur dan <i>Storage</i>	92
Tabel IV.28 Peralatan Operasional Area Resto	94
Tabel IV.29 Peralatan Operasional Area <i>Owner</i> dan <i>Staff</i>	94
Tabel IV.30 Peralatan Operasional Lainnya.....	95
Tabel IV.31 Fasilitas.....	95
Tabel IV.32 Waktu Kerja Efektif.....	96
Tabel IV.33 Waktu Setiap Proses Bisnis	97
Tabel IV.34 Perhitungan Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	97
Tabel IV.35 Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Makanan Pertahun dan Perbulan	100
Tabel IV.36 Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Minuman Pertahun dan Perbulan	101
Tabel IV.37 Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku <i>Snack</i> Pertahun dan Perbulan	103
Tabel IV.38 Proyeksi Kebutuhan bahan Baku Makanan 2025 – 2029.....	104
Tabel IV.39 Proyeksi Kebutuhan Bahan Baku Minuman 2025 – 2029	105
Tabel IV.40 Proyeksi Kebutuhan Bahan Baku <i>Snack</i> 2025 – 2029	107

Tabel IV.41 Perhitungan Luas Lantai Kebutuhan Mesin dan Peralatan Area Resto	108
Tabel IV.42 Perhitungan Luas Lantai Kebutuhan Mesin dan Peralatan Area Dapur dan <i>Storage</i>	108
Tabel IV.43 Perhitungan Luas Lantai Kebutuhan Mesin dan Peralatan Area <i>Owner</i> dan <i>Staff</i>	109
Tabel IV.44 Perhitungan Keseluruhan Luas Area yang Dibutuhkan.....	110
Tabel IV.45 <i>Result of Combine</i>	110
Tabel IV.46 Harga Produk.....	115
Tabel IV.47 Pengumpulan Data Aspek Finansial.....	115
Tabel IV.48 Estimasi Biaya Investasi.....	116
Tabel IV.49 Sumber Harga	119
Tabel IV.50 Proyeksi Biaya Bahan Baku 2025 – 2029	121
Tabel IV.51 Biaya Barang Habis Pakai	121
Tabel IV.52 Total Biaya Barang Habis Pakai	123
Tabel IV.53 Proyeksi Total Biaya Barang Habis Pakai/Tahun.....	124
Tabel IV.54 Proyeksi Biaya Barang Habis Pakai 2025 – 2029	125
Tabel IV.55 Kebutuhan Listrik.....	125
Tabel IV.56 Tarif Biaya Listrik.....	126
Tabel IV.57 Proyeksi Biaya Listrik 2025 – 2029	127
Tabel IV.58 Biaya <i>Maintenance</i>	128
Tabel IV.59 Proyeksi Biaya <i>Maintencance</i> 2025 – 2029	128
Tabel IV.60 Biaya Tenaga Kerja.....	129
Tabel IV. 61Proyeksi Biaya Tenaga Kerja 2025 - 2029	129
Tabel IV.62 Biaya Air.....	129
Tabel IV.63 Proyeksi Biaya Air 2025 – 2029.....	129
Tabel IV.64 Proyeksi Biaya Sewa 2025 – 2029	130
Tabel IV.65 Biaya Pemasaran.....	130
Tabel IV.66 Deskripsi Kegiatan Pemasaran	131
Tabel IV.67 Proyeksi Biaya Pemasaran 2025 – 2029.....	131
Tabel IV.68 Biaya WiFi Internet	132
Tabel IV.69 Proyeksi Biaya WiFi Internet 2025 – 2029	132
Tabel IV.70 Biaya Transportasi	132
Tabel IV.71 Proyeksi Biaya Transportasi 2025 – 2029	132
Tabel IV..72 Proyeksi Biaya Depresiasi 2025 – 2029.....	133
Tabel IV.73 Proyeksi Estimasi Pendapatan 2025 – 2029	134
Tabel IV.74 Proyeksi Estimasi Total Pendapatan 2025 – 2029.....	134
Tabel IV.75 Estimasi Biaya Operasional Keseluruhan.....	135
Tabel IV.76 Estimasi Kebutuhan Dana	135
Tabel IV.77 Proyeksi <i>Earning After Tax</i> (EAT) 2025 – 2029.....	136
Tabel IV.78 Proyeksi <i>Net Cashflow</i> 2025 – 2029.....	136
Tabel IV.79 Perhitungan Kelayakan Usaha Papuk Mamuk Resto	138
Tabel IV.80 Hasil Perhitungan Kelayakan Usaha	138
Tabel IV.81 Perhitungan Analisis Sensitivitas Penurunan <i>Demand</i> 17%.....	139
Tabel IV.82 Perhitungan Analisis Sensitivitas Penurunan <i>Demand</i> 18%.....	139

Tabel IV.83 Perhitungan Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Baku 37%	139
Tabel IV.84 Perhitungan Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Baku 38%	140
Tabel IV.85 Perhitungan Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual 17%	140
Tabel IV.86 Perhitungan Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual 18%	140
Tabel IV.87 Perhitungan Kelayakan Usaha Dengan Faktor Risiko	141
Tabel V.1 Verifikasi	143
Tabel V.2 Validasi	144
Tabel V.3 Analisis Sensitivitas Penurunan <i>Demand</i>	153
Tabel V.4 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Baku	154
Tabel V.5 Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual	155
Tabel V.6 Analisis Persentase Faktor Risiko	156
Tabel VI.1 Kesimpulan Estimasi Permintaan	157
Tabel VI.2 Kesimpulan Kelayakan Usaha	159