

**RENCANA PENDIRIAN BISNIS BOARD GAME CAFE
“BREAK CUP CAFE”
DI GROGOL, JAKARTA BARAT**

Oleh:

Nama: Albert Fernando

NIM: 74130219

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
DESEMBER 2016**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN BISNIS BOARD GAME CAFE “BREAK CUP CAFE” DI JAKARTA

Diajukan Oleh:

Nama: Albert Fernando

NIM: 74130219

Jakarta, 16 Desember 2016

Disetujui oleh:

Pembimbing

(Bernadine, Dra., M.Com.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2016

KATA PENGANTAR

(C) Hak cipta milik IBKKG
bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas hikmat, berkat, dan anugerah – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik, lancar, dan tepat waktu. Penyusunan rencana bisnis ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana administrasi bisnis dengan program studi administrasi bisnis dan konsentrasi kewirausahaan dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa proses penyusunan rencana bisnis ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih secara khusus kepada:

1. Ibu Bernadine, Dra., M.Com. selaku dosen pemimpin yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian rencana bisnis ini.
2. Seluruh jajaran staff rektorat dan dosen dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie atas semua ilmu, saran, dan motivasi yang telah diberikan.
3. Papa, Mama, Koko, dan Adik yang telah senantiasa memberikan dukungan dan doa kepada penulis sampai saat ini, serta seluruh keluarga besar penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
4. Mama yang telah membantu memberikan informasi tentang makanan-makanan yang akan dijual *Break Cup Cafe*.
5. Teman-teman seperjuangan dari Jambi, Andre Krisnanto, Kevin Hendryanto, Ricky Gunajie, Christian, dan Didi Supriyadi yang sudah menjadi sahabat terbaik layaknya sebuah keluarga kecil bagi penulis, atas seluruh dukungan dan doa dalam proses penulisan rencana bisnis ini.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

(C) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

6. Seluruh teman seperjuangan, khususnya jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
7. Keluarga Besar Senat Mahasiswa 2014/2015 (Stella Vania Octora, Winarta Andy Wijaya, Denny, Diana, Donny, Rendy, Patricia, Angelica, Lidia, Hendri, Oscar, Septine, Dinda, Pandu, dan Farazita) atas segala dukungannya.
8. Keluarga Besar Senat Mahasiswa 2015/2016 (Cindy Triagnes Angela, Randy Lesmana, Diana, Farazita, Cindy, Cathy, Yoseph, Andrea, Kevin, Alvina, David, Ria, Sandra, Eric, Juwita, Seyla, Gerry, dan Edo) atas segala dukungannya.
9. Badan Perwakilan Mahasiswa (BPM) serta seluruh UKM, selaku Keluarga Besar Organisasi Mahasiswa Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, periode 2014/2015, serta periode 2015/2016 yang telah memberikan banyak pelajaran berharga dan mewarnai kehidupan penulis selama 2 tahun ini.
10. Pihak – pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.

Semoga tugas akhir rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak, khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya, walaupun penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna.

Jakarta, 16 Desember 2016

Penulis,

Albert Fernando

DAFTAR ISI

(C) Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG. 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>HALAMAN JUDUL</td> <td style="text-align: right;">i</td> </tr> <tr> <td>PENGESAHAN</td> <td style="text-align: right;">ii</td> </tr> <tr> <td>KATA PENGANTAR.....</td> <td style="text-align: right;">iii</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR ISI.....</td> <td style="text-align: right;">v</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR TABEL</td> <td style="text-align: right;">ix</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR GAMBAR.....</td> <td style="text-align: right;">xiii</td> </tr> <tr> <td>RINGKASAN EKSEKUTIF</td> <td style="text-align: right;">xiv</td> </tr> <tr> <td colspan="2">BAB I PENDAHULUAN</td> </tr> <tr> <td>A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>B. Tujuan dan Bidang Usaha</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>C. Besarnya Peluang Usaha</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>D. Identitas Perusahaan dan Latar Belakang Pemilik</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td>E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal / Dana.....</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td colspan="2">BAB II GAMBARAN USAHA</td> </tr> <tr> <td>A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan</td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> <tr> <td>B. Logo Usaha</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>C. Gambaran Sekilas Jasa.....</td> <td style="text-align: right;">14</td> </tr> <tr> <td>D. Jenis dan Ukuran Usaha</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> <tr> <td>E. Peralatan yang Dibutuhkan</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> </table>	HALAMAN JUDUL	i	PENGESAHAN	ii	KATA PENGANTAR.....	iii	DAFTAR ISI.....	v	DAFTAR TABEL	ix	DAFTAR GAMBAR.....	xiii	RINGKASAN EKSEKUTIF	xiv	BAB I PENDAHULUAN		A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis	1	B. Tujuan dan Bidang Usaha	3	C. Besarnya Peluang Usaha	5	D. Identitas Perusahaan dan Latar Belakang Pemilik	6	E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal / Dana.....	8	BAB II GAMBARAN USAHA		A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan	9	B. Logo Usaha	12	C. Gambaran Sekilas Jasa.....	14	D. Jenis dan Ukuran Usaha	15	E. Peralatan yang Dibutuhkan	18
HALAMAN JUDUL	i																																						
PENGESAHAN	ii																																						
KATA PENGANTAR.....	iii																																						
DAFTAR ISI.....	v																																						
DAFTAR TABEL	ix																																						
DAFTAR GAMBAR.....	xiii																																						
RINGKASAN EKSEKUTIF	xiv																																						
BAB I PENDAHULUAN																																							
A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis	1																																						
B. Tujuan dan Bidang Usaha	3																																						
C. Besarnya Peluang Usaha	5																																						
D. Identitas Perusahaan dan Latar Belakang Pemilik	6																																						
E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal / Dana.....	8																																						
BAB II GAMBARAN USAHA																																							
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan	9																																						
B. Logo Usaha	12																																						
C. Gambaran Sekilas Jasa.....	14																																						
D. Jenis dan Ukuran Usaha	15																																						
E. Peralatan yang Dibutuhkan	18																																						

F. Perlengkapan yang Dibutuhkan	20
G. Kebutuhan Bahan Baku.....	22

BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR

A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	27
B. Analisis Pesaing Sejati / Langsung	30
C. Analisis PESTEL	33
D. Analisis Pesaing (Porter's Five Forces Business Model)	37
E. Analisis Posisi Perusahaan di Pasar	40
F. Analisis Faktor – Faktor Kunci Sukses.....	42
G. Analisis SWOT	46

BAB IV RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN

MANAJEMEN

A. Proses Operasi	49
B. Nama Pemasok.....	55
C. Deskripsi Rencana Operasi	58
D. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	64
E. Rencana Kebutuhan Teknologi	65
F. Lay-out Bangunan Tempat Usaha / Bangunan Fisik	66

BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN

A. Rencana STP (Segmenting, Targeting, dan Positioning).....	68
B. Rencana Produk (<i>Product</i>)	73

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

B.	Rencana Harga (<i>Price</i>)	76
(C)	C. Rencana Distribusi (<i>Place</i>)	83
	D. Rencana Promosi (<i>Promotion</i>)	85
	E. Rencana Orang (<i>People</i>)	90
	F. Rencana Proses (<i>Process</i>)	91
	G. Rencana Bukti Fisik (<i>Physical Evidence</i>)	91
	H. Rencana dan Ramalan Penjualan	91
I.	I. Pengendalian Pemasaran	99

BAB VI RENCANA ORGANISASI

A.	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi	102
B.	Struktur Organisasi Perusahaan	104
C.	Tugas Pokok dan Fungsi	106
D.	Uraian Kerja (<i>Job Description</i>) Tiap Bagian	107
E.	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	111

BAB VII RENCANA KEUANGAN

A.	Sumber dan Penggunaan Dana.....	116
B.	Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	117
C.	Biaya Pemasaran Tahunan	117
D.	Biaya Administrasi Bank	118
E.	Biaya Tenaga Kerja.....	118
F.	Biaya Penyusutan Peralatan	119

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

G.	Biaya Pemeliharaan.....	124
(C)		
H.	Biaya Sewa Gedung / Bangunan.....	125
I.	Biaya Utilitas.....	126
J.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan	126
K.	Biaya Pajak.....	127
L.	Proyeksi Keuangan.....	128
M.	Analisis Kelayakan Usaha.....	132
N.	Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha.....	140
BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO		
A.	Jenis – Jenis Risiko yang diperkirakan Muncul.....	142
B.	Rencana Pengendalian Risiko	144
LAMPIRAN.....		148
DAFTAR PUSTAKA		155

DAFTAR TABEL

(C) Hak Cipta Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Daftar Tabel	8
 Tabel 1.1 Rincian Modal <i>Break Cup Cafe</i>	8
 Tabel 2.1 Paket Bermain <i>Board Game</i>	14
 Tabel 2.2 Menu Makanan dan Minuman	15
 Tabel 2.3 Kriteria UMKM Menurut Undang-Undang (UU)	16
 Tabel 2.4 Kriteria UMKM Menurut Badan Pusat Statistik (BPS).....	17
 Tabel 2.5 Peralatan Dapur <i>Break Cup Cafe</i>	19
 Tabel 2.6 Peralatan Restoran <i>Break Cup Cafe</i>	20
 Tabel 2.7 Total Peralatan <i>Break Cup Cafe</i>.....	20
 Tabel 2.8 Perlengkapan <i>Break Cup Cafe</i>	21
 Tabel 2.9 Kebutuhan Bahan Baku <i>Break Cup Cafe</i> Tahun 2017	22
 Tabel 2.10 Kebutuhan Bahan Baku <i>Break Cup Cafe</i> Tahun 2018	23
 Tabel 2.11 Kebutuhan Bahan Baku <i>Break Cup Cafe</i> Tahun 2019	24
 Tabel 2.12 Kebutuhan Bahan Baku <i>Break Cup Cafe</i> Tahun 2020	25
 Tabel 2.13 Kebutuhan Bahan Baku <i>Break Cup Cafe</i> Tahun 2021	26
 Tabel 3.1 Jumlah Perusahaan Industri Mikro dan Kecil Menurut Provinsi	28
 Tabel 3.2 Distribusi PDB Atas Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha.....	29
 Tabel 3.3 Pesaing Utama <i>Break Cup Cafe</i>.....	33
 Tabel 3.4 Analisis CPM (<i>Competitive Profile Matrix</i>)	45
 Tabel 3.5 Analisis <i>SWOT Matrix</i>	48
 Tabel 4.1 Proses Produksi Makanan dan Minuman.....	52

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Tabel 4.2 Jadwal Rencana Operasi	64
Tabel 5.1 Segmentasi Demografi.....	70
Tabel 5.2 <i>Board Games</i> yang ditawarkan	73
Tabel 5.3 Makanan dan Minuman yang ditawarkan	74
Tabel 5.4 Biaya Produksi Pempek Bulat Untuk 60 Buah	79
Tabel 5.5 Biaya Produksi Pempek Balok Untuk 60 Buah	80
Tabel 5.6 Biaya Produksi Pempek Lenjer Untuk 60 Buah	80
Tabel 5.7 Biaya Produksi Burgo Untuk 20 Porsi	81
Tabel 5.8 Biaya Produksi Rujak Mie Per Porsi	81
Tabel 5.9 Biaya Produksi Telur Gulung Untuk 30 Tusuk	81
Tabel 5.10 Biaya Produksi Teh Tawar Per Porsi	82
Tabel 5.11 Biaya Produksi Teh Manis Per Porsi	82
Tabel 5.12 Biaya Produksi Kopi Per Porsi	82
Tabel 5.13 Biaya Produksi Air Mineral Per Porsi	82
Tabel 5.14 <i>Mark-up</i> makanan dan minuman	83
Tabel 5.15 Biaya mengundang <i>Food Blogger</i>	89
Tabel 5.16 Harga Pembuatan <i>Flyer</i>	90
Tabel 5.17 Proyeksi Penjualan Pempek Bulat Tahun 2017 – 2021	93
Tabel 5.18 Proyeksi Penjualan Pempek Balok Tahun 2017 – 2021	93
Tabel 5.19 Proyeksi Penjualan Pempek Lenjer Tahun 2017 – 2021	94
Tabel 5.20 Proyeksi Penjualan Burgo Tahun 2017 – 2021	94
Tabel 5.21 Proyeksi Penjualan Rujak Mie Tahun 2017 – 2021.....	95

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Tabel 5.22 Proyeksi Penjualan Telur Gulung Tahun 2017 – 2021	95
Tabel 5.23 Proyeksi Penjualan Teh Tawar Tahun 2017 – 2021	96
Tabel 5.24 Proyeksi Penjualan Teh Manis Tahun 2017 – 2021	96
Tabel 5.25 Proyeksi Penjualan Kopi Tahun 2017 – 2021.....	97
Tabel 5.26 Proyeksi Penjualan Air Mineral Tahun 2017 – 2021.....	97
Tabel 5.27 Proyeksi Penjualan Paket Silver Tahun 2017 – 2021	98
Tabel 5.28 Proyeksi Penjualan Paket Gold Tahun 2017 – 2021.....	98
Tabel 5.29 Proyeksi Penjualan Tahun 2017 – 2021.....	99
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja.....	102
Tabel 6.2 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2017	114
Tabel 6.3 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2018	114
Tabel 6.4 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2019	114
Tabel 6.5 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2020	115
Tabel 6.6 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2021	115
Tabel 7.1 Proyeksi Penjualan Tahun 2017 – 2021	117
Tabel 7.2 Proyeksi Biaya Pemasaran Tahun 2017 – 2021	117
Tabel 7.3 Proyeksi Biaya Administrasi Bank Tahun 2017 – 2021	118
Tabel 7.4 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2017 – 2021	119
Tabel 7.5 Kelompok harta berwujud bukan bangunan	120
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Penyusutan AC Tahun 2017 - 2025.....	120
Tabel 7.7 Proyeksi Biaya Penyusutan Kompor Rinnai Tahun 2017 - 2025	121
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Penyusutan Meja Stainless Besar Tahun 2017 - 2025	121

Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Penyusutan Meja Stainless Kecil Tahun 2017 - 2025	122
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Penyusutan Stainless Cabinet Tahun 2017 - 2025....	122
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Penyusutan Meja Cuci Piring Tahun 2017 - 2025....	123
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Penyusutan Kulkas Tahun 2017 - 2025	123
Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Penyusutan Meja dan Kursi Besar 2017 - 2021.....	123
Tabel 7.14 Proyeksi Biaya Penyusutan Meja dan Kursi Kecil 2017 - 2021	124
Tabel 7.15 Proyeksi Biaya Penyusutan Lemari Buku Tahun 2017 - 2021	124
Tabel 7.16 Total Proyeksi Biaya Penyusutan Tahun 2017 – 2021	124
Tabel 7.17 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2017 – 2021	125
Tabel 7.18 Proyeksi Biaya Sewa Ruko Tahun 2017 – 2021	126
Tabel 7.19 Proyeksi Biaya Utilitas Tahun 2017 - 2021	126
Tabel 7.20 Pajak Penghasilan Badan Usaha Tahun 2017-2021.....	128
Tabel 7.21 Proyeksi Laporan Laba – Rugi Periode 2017-2021	129
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Arus Kas Periode 2017 – 2021	130
Tabel 7.23 Proyeksi Neraca Periode 2017 – 2021	132
Tabel 7.24 Proyeksi Analisis Titik Impas Periode 2017 – 2021.....	134
Tabel 7.25 Proyeksi Analisis <i>Net Present Value</i> Periode 2017 – 2021	136
Tabel 7.26 Proyeksi Batas Positif NPV dengan tingkat bunga diskonto 35%	137
Tabel 7.27 Proyeksi Batas Negatif NPV dengan tingkat bunga diskonto 40% ...	137
Tabel 7.28 Analisis <i>Payback Period</i>.....	139

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

DAFTAR GAMBAR

(C) Hak Cipta milik BI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
Gambar 2.1 Logo <i>Break Cup Cafe</i>	12
Gambar 3.1 Pertumbuhan Kedai Kopi di Jakarta Pada Tahun 2010 - 2015	30
Gambar 3.2 <i>Porter's Five Forces Business Model</i>	38
Gambar 3.3 <i>Industry Life Cycle</i>	42
Gambar 4.1 Tahapan Proses Operasi Jasa.....	51
Gambar 4.2 Rencana Alur Pembelian Bahan Baku	65
Gambar 4.3 Rencana Lay-out Bangunan	67
Gambar 5.1 Saluran Distribusi	85
Gambar 5.2 <i>Instagram Break Cup Cafe</i>	87
Gambar 5.3 <i>Facebook Break Cup Cafe</i>	88
Gambar 5.4 <i>Twitter Break Cup Cafe</i>	89
Gambar 5.5 <i>Flyer Break Cup Cafe</i>	90
Gambar 6.1 Struktur Organisasi <i>Break Cup Cafe</i>	106

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar BI KKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BI KKG.