

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

“YUM YUMS CAFE”

DI KELAPA GADING JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : Regina

NIM : 75150207

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 2020

- 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.



© 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 BISNIS PENDIRIAN USAHA

“YUMS YUMS CAFE”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

Nama : Regina

NIM : 75150207

Jakarta, 18 Desember 2020

Disetujui Oleh :

Pembimbing

(Brastoro, S.E.,M.M)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

DESEMBER 2020



ABSTRAK

Regina / 75150207 / 2019/ Rencana Bisnis Pendirian “YUMS YUMS CAFE”, di Kelapa Gading, Jakarta Utara. / Pembimbing : Brastoro, S.E.,M.M

Bisnis ini bergerak di bidang kuliner terutama *western food* dengan nama *Yum Yums Cafe*. *Yum Yums Cafe* menjual berbagai macam , mulai dari *roti panggang*, *spaghetti*, hingga *pancake*. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan *western food* dan menyediakan kebutuhan makanan ringan atau *snack* kepada konsumen, terutama konsumen yang memiliki gaya hidup instan dan menyukai produk olahan khas barat. Penjualan dapat dilakukan secara langsung di toko ataupun secara *online* melalui layanan *go-food*.

Visi dari *Yum Yums Cafe* adalah menjadi cafe yang unggul dan dapat bersaing di Jakarta dengan selalu menjaga kualitas dan cita rasanya. Misi dari *Yum Yums Cafe*:

1. Mengedepankan kualitas bahan baku maupun pelayanan tetapi dengan harga yang kompetitif.

2. Menjaga komunikasi yang baik tidak hanya dengan pelanggan tetapi dengan karyawan dan sesama usaha sejenis.

3. Selalu berinovasi dalam desain dan variasi makanan.

Target pasar *Yum Yums Cafe* adalah semua masyarakat Jakarta menengah keatas terutama yang memiliki kebiasaan mengkonsumsi makanan kecil, menyukai produk olahan khas barat, dan memiliki gaya hidup serba instan.

Yum Yums Cafe yang merupakan usaha baru, sehingga membutuhkan promosi dan inovasi produk yang menarik, sehingga dapat menarik perhatian konsumen. Pemasaran yang akan dilakukan adalah melalui instagram, *word of mouth*, penyebaran brosur dan pemberian diskon pada hari tertentu. Tenaga kerja pada bisnis ini terdiri dari 14 orang yang bekerja dengan sistem *part-time*, terdiri dari seorang manajer, 1 orang di bagian kasir, 4 orang di bagian pelayan, 2 orang di bagian *barista*, 4 orang di bagian *cheff*, 1 orang di bagian *office boy*, dan 1 orang di bagian *staff dapur*

Dalam menjalankan bisnis perlu memerhatikan kelayakan bisnis tersebut. Hasil analisa kelayakan *western food* *Yum Yums Cafe* menunjukan positif karena penjualan memiliki nilai lebih besar daripada *Break Even Point*, pembulatan *Net Present Value* lebih besar dari 0 (nol) yaitu senilai Rp. 680.891.480, *Internal Rate of Return* sebesar 15,86%, dan *Payback Period* kurang dari 5 tahun yaitu selama 3 Tahun 3 Bulan 14 Hari.



ABSTRACT

Regina / 75150207/2019 / Business Plan for the Establishment of "YUMS YUMS CAFE", in Kelapa Gading, North Jakarta. / Advisor: Brastoro, S.E., M.M

This business is engaged in the culinary sector, especially western food with the name Yum Yums Cafe. Yum Yums Cafe sells a variety of things, from toast, spaghetti, to pancakes. The aim is to introduce western food and provide snack or snack needs to consumers, especially consumers who have an instant lifestyle and like processed products typical of the west. Sales can be made in person at the store or online through the go-food service.

The vision of Yum Yums Cafe is to become a cafe that excels and can compete in Jakarta by always maintaining the quality and taste. Mission of Yum Yums Cafe:

1. Prioritizing the quality of raw materials and services, but at competitive prices.

2. Maintaining good communication not only with customers but with employees and other similar businesses.

3. Always innovate in food design and variety.

Yum Yums Cafe's target market is all middle and upper middle class Jakartans, especially those who have the habit of consuming small meals, like processed western products, and have an instant lifestyle.

Yum Yums Cafe, which is a new business, requires attractive product promotions and innovations, so that it can attract consumers' attention. Marketing that will be carried out is through Instagram, word of mouth, distributing brochures and giving discounts on certain days. The workforce in this business consists of 14 people who work on a part-time basis, consisting of a manager, 1 person at the cashier, 4 people in the waiter section, 2 people in the barista section, 4 people in the cheff section, 1 person in the cashier section. office boy, and 1 person in the kitchen staff

In running a business, it is necessary to pay attention to the feasibility of the business. The results of the analysis of the feasibility of western food Yum Yums Cafe show positive because sales have a value greater than the Break Even Point, the rounding of the Net Present Value is greater than 0 (zero), which is Rp. 680.891.480, an Internal Rate of Return of 15,86%, and a Payback Period of less than 5 years, namely 3 years 3 months 14 days.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia dan berkatnya serta pernyertaannya setiap hari yang selalu menyertai penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perencaan bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan rencana bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan rencana bisnis ini, banyak pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan arahan, dukungan, doa, serta saran. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Brastoro, S.E.,M.M selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan serta meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dengan sabar dan teliti dalam pembuatan perencanaan bisnis ini.
2. Seluruh dosen pengajar Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama masa perkuliahan.
3. Orang tua, Djayadi Prawata dan Ibu Mediani Basri yang selalu memberikan semangat, dukungan, kasih sayang, perhatian serta doa kepada penulis.
4. Kevin Eka Suryaputra sebagai teman spesial yang telah memberikan semangat, motivasi, dan waktunya untuk mendampingi dan membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
5. Semua teman-teman seangkatan saya, baik Laura Sintia, Gisella Madelaine, Karita, Gelen Ewaldo, Joseph Arganatha, Jimmy Rahardja, Anton Chong, Dhevi Sugiyani, Michael Chang, Christine Josephine, Sherlin Chandra, Josephine Tan, Stella Halim, Marsela Giovanni

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.

6. Seluruh teman-teman seperjuangan jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan dukungan selama proses perkuliahan dan pembuatan rencana bisnis ini,
7. Pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah membantu dan berkontribusi dalam memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan laporan perencanaan bisnis ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima Kasih.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

Jakarta, Desember 2020

Penulis,

Regina

DAFTAR ISI

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informasi Kwick Kian Gie)

Hak Cipta Terlindungi Undang-Undang

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| ABSTRAK | iii |
| ABSTRACT | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Ide Bisnis | 1 |
| B. Gambaran Usaha | 2 |
| C. Besarnya Peluang Usaha..... | 4 |
| D. Identitas Usaha..... | 5 |
| E. Kebutuhan Dana | 7 |
| BAB II GAMBARAN USAHA..... | 8 |
| A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan | 8 |
| B. Logo Usaha | 9 |
| C. Gambaran Sekilas Produk..... | 11 |
| D. Jenis dan Ukuran Usaha..... | 14 |



| | |
|---|----|
| E. Latar Belakang Pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan | 16 |
| F. Daftar Peralatan Operasional dan Kendaraan Operasional yang dibutuhkan | 17 |
| G. Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Kantor yang dibutuhkan..... | 19 |
| H. Kebutuhan Bahan Baku | 21 |

BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING 24

| | |
|---|----|
| A. Trend dan Pertumbuhan Industri | 24 |
| B. Analisis Pesaing | 25 |
| C. Analisis PESTEL | 26 |
| D. <i>Porter Five Forces Analysis</i> | 29 |
| E. Analisis Posisi dalam Persaingan | 32 |
| F. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i> | 33 |
| G. SWOT Analysis..... | 37 |

BAB IV RENCANA PRODUK / JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN 43

| | |
|---|----|
| A. Produk Operasi (Produk / Jasa)..... | 43 |
| B. Nama Pemasok..... | 50 |
| C. Deskripsi Rencana Operasi | 52 |
| D. Rencana Alur Produk | 57 |
| E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan | 58 |
| F. Rencana Kebutuhan Peralatan Usaha | 61 |
| G. Layout Bangunan Tempat Usaha..... | 62 |

BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN 65

| | |
|---|----|
| A. Rencana STP (Segmentation, Targeting, Positioning) | 65 |
|---|----|

1. Dilarang mengkopipas sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.



| | |
|---|-----------|
| B. Penetapan Harga | 67 |
| C. Distribusi..... | 69 |
| D. Promosi | 71 |
| E. Rencana dan Ramalan Penjualan..... | 73 |
| F. Pengendalian Pemasaran | 79 |
| BAB VI RENCANA ORGANISASI..... | 81 |
| A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan | 81 |
| B. Struktur Organisasi Perusahaan | 85 |
| C. Tugas Pokok dan Fungsi | 86 |
| D. Uraian Kerja (<i>job description</i>) tiap bagian | 87 |
| E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan..... | 89 |
| BAB VII RENCANA KEUANGAN..... | 93 |
| A. Sumber dan Penggunaan Dana | 93 |
| B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan | 93 |
| C. Biaya Pemasaran Tahunan..... | 100 |
| D. Biaya Administrasi dan Umum..... | 101 |
| E. Biaya Tenaga Kerja | 102 |
| F. Biaya Penyusutan Peralatan | 102 |
| G. Biaya Pemeliharaan | 103 |
| H. Biaya Sewa Tempat | 104 |
| I. Biaya Utilitas | 106 |
| J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan | 109 |
| K. Biaya Bahan Baku..... | 114 |

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.



| | |
|------------------------------------|-----|
| BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO | 128 |
|------------------------------------|-----|

**©
Hak Cipta
Ilmik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

| | |
|---|-----|
| A. Jenis-jenis Risiko yang diperkirakan Muncul..... | 128 |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang dihadapi | 129 |
|--|-----|

| | |
|-------------------------------------|-----|
| C. Rencana Pengendalian Risiko..... | 131 |
|-------------------------------------|-----|

| | |
|--|-----|
| BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI..... | 133 |
|--|-----|

| | |
|-----------------------------------|-----|
| A. Ringkasan Kegiatan Usaha | 133 |
|-----------------------------------|-----|

| | |
|-----------------------------|-----|
| DAFTAR PUSTAKA | 138 |
|-----------------------------|-----|

| | |
|-----------------------|-----|
| LAMPIRAN | 139 |
|-----------------------|-----|

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk keperluan 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.

DAFTAR TABEL

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

| | |
|---|-----------|
| 1. Dilarang merampung sebagian atau seluruh karya tanpa mencantumkan dan menyertakan sumber: a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG. | 5 |
| Daftar 1.1 Jenis <i>cafe</i> di Kelapa Gading tahun 2016 - 2018 | 5 |
| Daftar 1.2 Rencana Kebutuhan Modal Awal YUMS YUMS CAFE | 7 |
| Daftar 2.1 Produk <i>Western Food</i> yang ditawarkan YUM YUMS CAFE..... | 13 |
| Daftar 2.2 Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Indonesia | 15 |
| Daftar 2.3 Daftar Peralatan YUM YUMS CAFE | 18 |
| Daftar 2.4 Daftar Kendaraan Operasional YUM YUMS CAFE..... | 19 |
| Daftar 2.5 Perlengkapan Operasional YUM YUMS CAFE | 20 |
| Daftar 2.6 Kebutuhan Bahan Baku YUM YUMS CAFE | 22 |
| Daftar 3.1 Competitive Profile Matrix | 34 |
| Daftar 3.2 SWOT Matrix Yums Yums Cafe | 39 |
| Daftar 4.1 Kegiatan dan Bahan Baku Produk YUM YUMS CAFE | 45 |
| Daftar 4.2 Time Schedule Kegiatan Operasional YUM YUMS CAFE..... | 56 |
| Tabel 5.1 Tabel Range Harga Produk <i>western food</i> Yum Yums Cafe dengan pesaing | 69 |
| Tabel 5.2 Biaya Pembuatan Brosur dan Spanduk..... | 72 |
| Tabel 5.3 Ramalan Penjualan YUM YUMS CAFE dalam Satu Bulan (dalam unit) | 74 |
| Tabel 5.4 Anggaran Penjualan YUM YUMS CAFE dalam Satu Bulan (dalam rupiah)..... | 76 |
| Tabel 5.5 Ramalan Penjualan YUM YUMS CAFE dalam Tahun 2020-25 (dalam unit).... | 78 |



Tabel 5.6 Anggaran Penjualan *YUM YUMS CAFE* dalam Tahun 2020-2025 (dalam rupiah)

..... 79

Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja 81

Tabel 6.2 Tabel *Shift* Tenaga Kerja 82

Tabel 6.3 Gaji dan Tunjangan Karyawan *YUM YUMS CAFE* padaTahun 2020..... 90

Tabel 6.4Gaji dan Tunjangan Karyawan *YUM YUMS CAFE* pada Tahun 2021..... 91

Tabel 6.5Anggaran Balas Jasa *YUM YUMS CAFE* selama 5 Tahun 92

Tabel 7.1Kebutuhan Dana *YUM YUMS CAFE*..... 93

Tabel 7.2Ramalan Penjualan Produk Minuman Tahun 2021 94

Tabel 7.3Ramalan Penjualan Produk Makanan Tahun 2021 95

Tabel 7.4Anggaran Penjualan “*YUM YUMS CAFE*” Tahun 2021-2025 98

Tabel 7.5 Biaya Pemasaran Tahun 2021 (Dalam Rupiah)..... 100

Tabel 7.6Proyeksi Biaya Pemasaran Tahun 2021-2025 (Dalam Rupiah) 101

Tabel 7.7Biaya Administrasi & Umum “*YUM YUMS CAFE*” Tahun 2021-2025 101

Tabel 7.8Biaya Tenaga Kerja “*YUM YUMS CAFE*” Tahun 2021-2025 (Dalam Rupiah)102

Tabel 7.9Biaya Penyusutan Peralatan Ruangan “*YUM YUMS CAFE*” Tahun 2021-2025103

Tabel 7.10 Biaya Penyusutan Peralatan Dapur “*YUM YUMS CAFE*” Tahun 2021-2025

(Dalam Rupiah)..... 103

Tabel 7.11 Perhitungan Biaya Pemeliharaan Tahun 2021 104



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dituang dalam bentuk Undang-Undang
a. Pengutipan hanya untuk keperluan pengetahuan, 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



Tabel 7.12 Biaya Pemeliharaan “YUM YUMS CAFE” Tahun 2021-2025 (Dalam Rupiah) 104

Tabel 7.13 Biaya Sewa Gedung “YUM YUMS CAFE” Tahun 2021-2025 105

Tabel 7.14 Biaya Renovasi Bangunan “YUM YUMS CAFE” Tahun 2021 (Dalam Rupiah) 105

Tabel 7.15 Biaya Utilitas Air “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 106

Tabel 7.16 Perhitungan Biaya Utilitas Listrik Tahun 2021 (Dalam Rupiah) 107

Tabel 7.17 Biaya Utilitas Listrik “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 107

Tabel 7.18 Biaya Utilitas Telepon “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 108

Tabel 7.19 Biaya Utilitas Internet “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 108

Tabel 7.20 Biaya Utilitas Gas “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 109

Tabel 7.21 Kebutuhan Peralatan Ruangan “YUM YUMS CAFE” 110

Tabel 7.22 Kebutuhan Peralatan Dapur “YUM YUMS CAFE” 111

Tabel 7.23 Total Biaya Peralatan “YUM YUMS CAFE” (Dalam Rupiah) 112

Tabel 7.24 Biaya Perlengkapan “YUM YUMS CAFE” 113

Tabel 7.25 Biaya Bahan Baku “YUM YUMS CAFE” 115

Tabel 7.26 Proyeksi Laporan Laba Rugi YUM YUMS CAFE Tahun 2021-2025 116

Tabel 7.27 Proyeksi Laporan Arus Kas YUM YUMS CAFE Tahun 2021-2025 118

Tabel 7.28 Proyeksi Neraca YUM YUMS CAFE Tahun 2021-2025 119

Tabel 7.29 Hasil Perhitungan Break Even Point (BEP) YUM YUMS CAFE 121

©Chak cipta miliki BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Has Cipta Blidung Jndang Jndang

a. Pengutipan hanya

penulisan kritis dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak

merugikan kepentingan yang wajar BIKKG.

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



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

Tabl 7.31 Net Present Value (NPV) YUM YUMS CAFE 123

Tabl 7.32 Payback Periode (PP) YUM YUMS CAFE 125

Tabl 7.33 Kesimpulan Kelayakan Investasi Modal YUM YUMS CAFE 126

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

DAFTAR GAMBAR

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

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Logo Usaha <i>Yums Yums Cafe</i> | 10 |
| Gambar 3.1 Model Lima Kekuatan Michael Porter..... | 29 |
| Gambar 3.2 Siklus Hidup Produk | 32 |
| Gambar 4.1 Flowchart Proses Operasional <i>Yums Yums Cafe</i> | 43 |
| Gambar 4.2 Flowchart Produksi Produk <i>Yums Yums Cafe</i> | 44 |
| Gambar 4.3 Flowchart Penjualan Produk <i>Yums Yums Cafe</i> | 57 |
| Gambar 4.4 Flowchart Penjualan Produk <i>Yums Yums Cafe</i> secara Online | 58 |
| Gambar 4.5 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku <i>Yums Yums Cafe</i> | 59 |
| Gambar 4.6 Layout Tempat Usaha <i>Yums Yums Cafe</i> | 63 |
| Gambar 6.1 Struktur Organisasi <i>Yums Yums Cafe</i> | 86 |

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau mengadaptasi seluruh karya tulis ini
a. Pengutipannya 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.