

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA  
ANGKRINGAN CAFE PAK GEMBOEL  
DI GRAND GALAXY CITY, BEKASI SELATAN**

Oleh :

**Nama : Catharina Ade Kusumasari**

**NIM : 79120108**

**RENCANA BISNIS**

Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis  
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE  
JAKARTA  
OKTOBER 2016**

**© 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, 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.

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



## RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

### Ⓢ KULINER “ANGKRINGAN CAFE PAK GEMBOEL” DI GRAND GALAXY CITY, BEKASI SELATAN

**Diajukan Oleh**

**Nama: Catharina Ade Kusumasari**

**NIM: 79120108**

**Disetujui Oleh:**

**Dosen Pembimbing**

**(Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.)**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**2016**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

**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.



ABSTRAK

Catharina Ade Kusumasari / 79120108 / Angkringan Cafe Pak Gemboel / Pembimbing: Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.

Nama usaha yang akan didirikan oleh penulis adalah Angkringan Cafe Pak Gemboel yang terletak di Grand Galaxy City, Jl.Taman galaxy raya, Bekasi, Jawa Barat. Angkringan Cafe Pak Gemboel memiliki nomor telepon yang dapat dihubungi untuk melakukan kontak yaitu 081216099225. Angkringan Cafe Pak Gemboel juga memiliki media sosial untuk menyebarkan informasi dan melakukan kegiatan seperti, facebook dan instagram.

Angkringan Cafe Pak Gemboel yang didirikan ini memiliki visi yaitu “Menjadi Cafe yang menyediakan pelayanan terbaik dan memberikan kenyamanan bagi pelanggan”. Untuk mencapai visi tersebut, diperlukan misi untuk menjadi pendorong dalam mewujudkan visi. Misi yang dimiliki oleh Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah berorientasi pada pelanggan; Memberikan layanan yang profesional untuk pelanggan; Menjaga kedisiplinan dan tanggung jawab pada karyawan, serta mempertahankan hak pada karyawan.

Angkringan Cafe Pak Gemboel bergerak dalam bidang kuliner tradisional dari khas jawa. Angkringan Cafe Pak Gemboel menjual produk makanan yang sering disebut dengan nasi kucing dan biasanya dijual menggunakan gerobak, tetapi di Angkringan Cafe Pak Gemboel meningkatkan kualitas pelayanan serta kenyamanan konsumen, sehingga dibuat dalam bentuk cafe. Target utamanya adalah para remaja dan keluarga.

Sebagai usaha yang profesional dan mampu diandalkan, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. Saat ini direncanakan karyawan dalam Angkringan Cafe Pak Gemboel akan berjumlah tujuh orang yang terdiri dari satu orang Manajer, lima orang dibagian Operasional, dan satu orang dibagian Administrasi.

Angkringan Cafe Pak Gemboel, nilai BEP yang dihasilkan lebih kecil dari pada penjualan tiap periodenya. Untuk itu, berdasarkan analisis BEP, Angkringan Cafe Pak Gemboel dikatakan layak untuk dijalankan. Angkringan Cafe Pak Gemboel, nilai NPV yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 830.784.593, Nilai NPV tersebut bernilai positif, maka Angkringan Cafe Pak Gemboel berdasarkan analisis NPV dikatakan layak untuk dijalankan. Nilai IRR yang dihasilkan Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah sebesar 46%. *Payback Periode*, jangka waktu pengembalian investasi adalah selama 2 tahun 9 bulan dan 27 hari. Dengan jangka waktu tersebut, dapat dikatakan Angkringan Cafe Pak Gemboel layak untuk dijalankan.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Jurnal Ilmiah Kwik Kian Gie School of Business dan Informatika Kwik Kian Gie

## ABSTRACT

Catharina Ade Kusumasari / 79120108 / Angkringan Cafe Pak Gemboel / Advisor: Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.

The name of the business to be established by the authors is Angkringan Cafe Pak Gemboel located in Grand Galaxy City, Jl.Taman galaxy raya, Bekasi, West Java. Angkringan Cafe Pak Gemboel have a phone number that you can call to make contact is 081216099225. Angkringan Cafe Pak Gemboel also have social media to disseminate information and perform activities like, facebook and instagram.

Pak Gemboel Angkringan Cafe has a vision of "Becoming Cafe that provides the best service and convenience for customers". To achieve this vision, the mission needed to be a driving force in realizing the vision. The mission which is owned by Angkringan Cafe Pak Gemboel is a customer-oriented; Provide professional services to customers; Maintain discipline and responsibility of the employees, and retain the right employees.

Angkringan Cafe Pak Gemboel engaged in traditional cuisine from Java. Angkringan Cafe Pak Gemboel sell food products often called rice cats and are usually sold using a cart, but in Angkringan Cafe Pak Gemboel improve the quality of services and the convenience of consumers, thus made in the form cafe. The target market is young people and families.

As a business professional and dependable, competent human resources that also have a positive impact for businesses. Currently planned employees in Angkringan Cafe Pak Gemboel will total seven people consisting of one Manager, five people Operationals section, and one administrative section.

Angkringan Cafe Pak Gemboel, BEP value generated is less than the sale of each period. To that end, based on the analysis of BEP, Angkringan Cafe Pak Gemboel be feasible to run. Angkringan Cafe Pak Gemboel, the resulting NPV value is Rp. 830.784.593, the NPV value is positive, then Angkringan Cafe Pak Gemboel based NPV analysis is feasible to run. IRR generated Angkringan Cafe Pak Gemboel is equal to 46%. Payback Period, the investment payback period is for 2 years and 9 months and 27 days. By that time period, it can be said Angkringan Cafe Pak Gemboel feasible.

Hak Cipta Ditujukan Kepada:  
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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





## KATA PENGANTAR

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan rencana bisnis dengan judul “Rencana Bisnis Pendirian Usaha Angkringan Cafe Pak Gemboel, di Grand Galaxy City, Bekasi Selatan” ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penyusunan rencana bisnis, tidak dapat dipungkiri penulis menemukan beberapa kesulitan dalam melakukan penyusunan rencana bisnis, diantaranya ketentuan penulisan yang memerlukan pendalaman materi agar kami dapat mengerti dengan baik apa yang kami sajikan. Namun, terdapat banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan dukungan secara moril berupa pengarahan, bimbingan, masukan dan motivasi, serta dukungan secara materiil.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M., yang telah memberikan waktu, perhatian dan ilmunya selama penulis menyusun rencana bisnis. Penulis sangat bersyukur telah dibimbing oleh beliau dan penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada beliau.
2. Kedua orangtua penulis Bapak Thomas Kin Rosanono, Ibu Christina Widyati, dan juga adik penulis Florentina atas doa, dukungan, dan perhatian yang telah diberikan selama penulis menyusun rencana bisnis.

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.



3. Para dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, yang membantu penulis menyusun rencana bisnis ini melalui ilmu-ilmu yang diberikan pada saat penulis menempuh kuliah di Kwik Kian Gie School of Business.
4. Irwanto Adhi Kusumo yang selalu memberikan dukungan, masukan, serta meluangkan waktunya untuk membantu penulis dari awal menyusun rencana bisnis hingga akhir. Terima kasih untuk segala doa, cinta, dan perhatiannya.
5. Sahabat-sahabat penulis Cyndy Claudia, Margareth Andhita, dan Griffith Onggi yang selalu mengirimkan doa, dukungan, dan bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam penyusunan rencana bisnis. Terimakasih untuk perhatian dan waktu yang telah diberikan di saat kesibukan satu sama lain.
6. Teman-teman seperjuangan penulis jurusan Ilmu Administrasi Bisnis, yaitu Ricky, Clara, Rendy gunawan, Dinda Lestya, Catherine Amanda, Mazaya, Fadhel, Selvia Tjan, Novia, Oscar, Denny, dan seluruh teman-teman jurusan Ilmu Administrasi Bisnis lainnya untuk motivasi, masukkan, kenangan dan semangat kalian sejak semester satu hingga pengerjaan rencana bisnis ini.
7. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah bersedia membantu penulis hingga rencana bisnis ini selesai.
8. Seluruh staf dan dosen pengajar dalam Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu, membimbing, memberikan materi perkuliahan dan membawa penulis pada tahap akhir perkuliahan hingga penulis sampai pada pembuatan rencana bisnis ini.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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.



Dengan segala kerendahan hati, penulis juga menyadari bahwa penulisan rencana bisnis ini masih jauh dari sempurna. Penulis mengetahui bahwa masih terdapat kekurangan pada rencana bisnis ini akibat keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki, untuk itu penulis memohon maaf sebesar-besarnya.

Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan rencana bisnis ini. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, Oktober 2016

Penulis,

Catharina Ade Kusumasari

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

**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.



## DAFTAR ISI

<b>JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Konsep Bisnis.....	1
B. Identitas Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Usaha.....	4
D. Tujuan dan Bidang Usaha.....	8
E. Besarnya Kebutuhan Dana.....	11
<b>BAB II GAMBARAN USAHA</b> .....	<b>12</b>
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.....	12
B. Logo Usaha.....	13
C. Gambaran Produk.....	14
D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	16
E. Latar Belakang Pemilik.....	20

© Hak cipta milik IBIKKG (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.





F. Peralatan yang Dibutuhkan.....	21
G. Perlengkapan yang Dibutuhkan.....	22
H. Bahan Baku yang Dibutuhkan.....	24
I. Tenaga Kerja yang Dibutuhkan.....	25
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR.....</b>	<b>27</b>
A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	27
B. Analisis PESTEL.....	28
C. Analisis Pesaing.....	33
D. Analisis <i>Five Porter's</i> .....	35
E. Analisis Posisi dalam Persaingan.....	39
F. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i> .....	41
G. Analisis SWOT.....	46
<b>BAB IV RENCANA JASA, MANAJEMEN, KEBUTUHAN OPERASIONAL.....</b>	<b>50</b>
A. Proses Operasi.....	50
B. Nama Pemasok.....	52
C. Proses Mendaftarkan Lokasi Usaha di <i>Google Maps</i> .....	55
D. Deskripsi Rencana Usaha.....	58
E. Pengendalian Persediaan.....	63
F. Rencana Alur Produk.....	64
G. Rencana Lebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	75
H. <i>Layout</i> Tempat Usaha.....	76
<b>BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN.....</b>	<b>79</b>
A. Rencana Segmentasi, Posisi, dan Target.....	79
B. Strategi Penetapan Harga.....	82
C. Distribusi.....	85

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**  
 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, 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.



D. Promosi.....	87
E. Ramalan Pendapatan dan Anggaran Penjualan.....	90
F. Pengendalian Pemasaran.....	93
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI.....</b>	<b>96</b>
A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan.....	96
B. Struktur Organisasi Perusahaan.....	99
C. Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ).....	100
D. Spesifikasi Pekerjaan.....	103
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	104
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN.....</b>	<b>108</b>
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	108
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan.....	109
C. Biaya Pemasaran Tahunan.....	110
D. Biaya Administrasi dan Umum.....	111
E. Biaya Tenaga Kerja.....	112
F. Biaya Penyusutan Peralatan.....	112
G. Biaya Pemeliharaan.....	113
H. Biaya Sewa Gedung/ Bangunan.....	114
I. Biaya Utilitas.....	114
J. Biaya Perlengkapan, Peralatan, dan Bahan Baku.....	116
K. Biaya Lain-lain.....	118
L. Proyeksi Keuangan.....	120
M. Analisis Kelayakan Usaha.....	126
<b>BAB VIII ANALISIS RISIKO.....</b>	<b>135</b>
A. Jenis-jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul.....	135

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.



B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang Dihadapi...	136
<b>C. Rencana Pengendalian Risiko.....</b>	<b>137</b>
<b>BAB X REKOMENDASI.....</b>	<b>140</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>142</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>148</b>

**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.

## DAFTAR TABEL

	Tabel 1 Laju Pertumbuhan Menurut Lapangan Usaha.....	4
	Tabel 2 Kebutuhan Dana.....	11
	Tabel 1 Kriteria UMKM.....	18
	Tabel 2 Peralatan Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	22
	Tabel 3 Perlengkapan Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	23
	Tabel 4 Bahan Baku Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	24
	Tabel 5 Kebutuhan Tenaga Kerja Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	26
	Tabel 1 Laju Inflasi Indonesia.....	30
	Tabel 2 Competitive Profile Matrix.....	44
	Tabel 3 Rencana <i>SWOT Matrix</i> Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	49
	Tabel 4.1 Jadwal Rencana Operasi Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	63
	Tabel 5.1 Harga Makanan Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	84
	Tabel 5.2 Harga Minuman Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	85
	Tabel 5.3 Biaya Pembuatan Brosur.....	89
	Tabel 5.4 Ramalan Penjualan Makanan Per Unit.....	91
	Tabel 5.5 Ramalan Penjualan Minuman Per Unit.....	92
	Tabel 5.6 Anggaran Penjualan Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	92
	Tabel 6.1 Tenaga Kerja.....	97
	Tabel 6.2 Gaji Karyawan.....	107
	Tabel 7.1 Penggunaan Dana Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	109
	Tabel 7.2 Anggaran Penjualan Tahunan.....	110
	Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	111
	Tabel 7.4 Biaya Administrasi dan Umum.....	112
	Tabel 7.5 Biaya Tenaga Kerja.....	112

© Hak cipta milik IBIKKG 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 7.6 Biaya Penyusutan Peralatan .....	113
Tabel 7.7 Biaya Pemeliharaan .....	113
Tabel 7.8 Biaya Sewa Ruko .....	114
Tabel 7.9 Biaya Listrik dan Air .....	115
Tabel 7.10 Biaya Telepon.....	115
Tabel 7.11 Biaya Internet .....	116
Tabel 7.12 Biaya Peralatan.....	117
Tabel 7.13 Biaya Perlengkapan .....	118
Tabel 7.14 Biaya Bahan Baku Selama 5 Tahun .....	118
Tabel 7.15 Biaya Izin Usaha .....	119
Tabel 7.16 Pajak Penghasilan.....	120
Tabel 7.17 Harga Pokok Produksi.....	121
Tabel 7.18 Proyeksi Laporan Laba Rugi Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	122
Tabel 7.19 Laporan Arus Kas Angkringan Cafe Pak Gemboel .....	124
Tabel 7.20 Proyeksi Neraca Angkringan Cafe Pak Gemboel .....	125
Tabel 7.21 Analisis BEP Angkringan Cafe Pak Gemboel .....	127
Tabel 7.22 Analisis NPV Angkringan Cafe Pak Gemboel .....	129
Tabel 7.23 Analisis IRR Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	130
Tabel 7.24 <i>Payback Periode</i> Angkringan Cafe Pak Gemboel .....	132

Hak cipta ini milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie).  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Penulisan 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proyeksi Harga Makanan Selama 5 Tahun.....	148
Lampiran 2 Proyeksi Harga Minuman Selama 5 Tahun .....	149
Lampiran 3 Total Unit Makanan dengan Harga Makanan .....	150
Lampiran 4 Total Unit Minuman dengan Harga Minuman.....	150
Lampiran 5 Gaji Karyawan 2019 .....	151
Lampiran 6 Gaji Karyawan 2020 .....	151
Lampiran 7 Gaji Karyawan 2021.....	151
Lampiran 8 Gaji Karyawan 2022.....	152
Lampiran 9 Rincian Perlengkapan Selama 5 Tahun.....	153
Lampiran 10 Rincian Bahan Baku Selama 5 Tahun.....	154
Lampiran 11 Tampilan Brosur Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	155
Lampiran 12 Tampilan Facebook Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	156
Lampiran 13 Tampilan Instagram Menggunakan Handphone.....	157
Lampiran 14 Tampilan Account Instagram Angkringan Cafe Pak Gemboel.....	158



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

## DAFTAR GRAFIK

1. Grafik 1. Laju Pertumbuhan Penduduk Kota Bekasi.....	7
---	---

© 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.





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Logo Angkringan Cafe "Pak Gomboel".....	14
Gambar 3.1	<i>Porter's Five Forces Model</i> .....	36
Gambar 4.1	Alur Proses Pembelian.....	51
Gambar 4.2	Alur Proses Pemesanan.....	65
Gambar 4.3	Cara Memasak Nasi Putih.....	68
Gambar 4.4	Cara Memasak Nasi Merah.....	68
Gambar 4.5	Contoh Produk Sambal Terasi.....	71
Gambar 4.6	Proses Pembuatan Nutrisari.....	72
Gambar 4.7	Proses Pembuatan Lemontea.....	73
Gambar 4.8	Contoh Produk Es Teh dan Teh Hangat.....	73
Gambar 4.9	Proses Pembuatan Sirup.....	74
Gambar 4.10	Contoh Produk Kopi.....	74
Gambar 4.11	Contoh Produk White Coffee.....	74
Gambar 4.12	Contoh Kulkas.....	75
Gambar 4.13	Contoh Blender.....	76
Gambar 4.14	Contoh Rice Cooker.....	76
Gambar 4.15	Layout Angkringan Cafe "Pak Gomboel" .....	77
Gambar 5.1	Zero Level Channel.....	87
Gambar 6.1	Proses Perekrutan Karyawan.....	98
Gambar 6.2	Struktur Organisasi.....	100

Hak Cipta dan Hak Kekayaan Intelektual Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Disarankan untuk mengutip sumber-sumber yang relevan dan penting dalam penulisan karya tulis ini tanpa mencantumkan nama penulisannya. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
 2. Dilarang mengutipkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.