

RENCANA BISNIS PENDIRIAN CAFÉ BROWNIES MOCAFFINETTE DI JATIWARINGIN

BEKASI

Oleh :

Nama : Brigitta Donna Fersty

NIM : 78100615

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Juli 2014

© 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

PENGESAHAN



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

RENCANA BISNIS PENDIRIAN CAFÉ BROWNIES
MOCAFFINETTE DI JATIWARINGIN

BEKASI

Diajukan oleh

Nama : Brigitta Donna Fersty

NIM : 78100615

Jakarta, 23 Juli 2014

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

(Martha Ayerza Esra, S.E.,M.M)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2014

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.



ABSTRAK

Perencanaan bisnis ini merupakan perencanaan bisnis Brownies Mocaffinette, yang bergerak dibidang kuliner khususnya kue brownies. Usaha yang akan dijalankan pada awal tahun 2015 ini, memiliki alamat di Jalan Raya Jatiwaringin, No.127 Pondok Gede, Bekasi. Brownies Mocaffinette mencoba untuk memodifikasi brownies dengan menggunakan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan brownies. Brownies Mocaffinette menyediakan fasilitas *wifi* sehingga dapat dijadikan tempat untuk berkumpul bersama teman dan keluarga. Dalam memberikan pelayanan kepada konsumennya Brownies Mocaffinette memberikan pelayanan *delivery order* untuk pemesanan brownies minimal 5 loyang dengan jarak maksimal 5 Km dari Brownies Mocaffinette. Hal ini akan mempermudah konsumen untuk dapat mengkonsumsi Brownies Mocaffinette. Brownies Mocaffinette memiliki beragam varian rasa brownies, diharapkan dengan memiliki berbagai varian rasa brownies, maka Brownies Mocaffinette dapat menarik konsumen. Visi dari Brownies Mocaffinette adalah menjadi produsen brownies terkenal yang berasal dari Bekasi. Misi dari brownies Mocaffinette adalah :

1. Memberikan pelayanan dan kualitas brownies terbaik untuk memuaskan konsumen.
2. Melakukan inovasi terhadap produk Brownies Mocaffinette.
3. Memegang teguh kejujuran dan kedisiplinan dalam melakukan pekerjaan.

Latar belakang pembuatan bisnis Brownies Mocaffinette adalah kecintaan penulis terhadap dunia kuliner terutama kue camilan yang manis, namun kue yang selama ini beredar dapat meningkatkan berat tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Untuk itu penulis memiliki ide untuk



membuat kue camilan yang enak dan sehat sehingga dapat dikonsumsi bagi semua orang.

Saluran Distribusi yang dimiliki oleh Brownies Mocaffinette adalah saluran distribusi langsung

yaitu saluran distribusi langsung dari Brownies Mocaffinette kepada konsumennya. Dalam memasarkan produknya Brownies Mocaffinette melakukan kegiatan pemasaran, pemasaran yang akan dilakukan Brownies Mocaffinette adalah dengan membuat *website, flyer*, spanduk, kemasan produk yang diberikan testimoni tentang bahan baku yang digunakan, dan *Word of Mouth*.

Brownies Mocaffinette memiliki jam operasi yang mulai beroperasi dari pukul 09.00 WIB sampai dengan pukul 22.00 WIB. Untuk *shift* pertama jam kerja pekerja dimulai pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB. Untuk *shift* kedua jam pekerja dimulai pukul 15.00 sampai pukul 23.00 WIB. Karyawan akan mendapatkan giliran *shift* yang berbeda-beda dengan hari libur yang berbeda-beda pula.

Dalam memulai usahanya Brownies Mocaffinette membutuhkan modal usaha. Kebutuhan dana tersebut berasal dari modal pemilik yang merupakan hibah dari orang tua. Dana yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis brownies Mocaffinette ini sebesar Rp. 300.000.000,00.

Penilaian terhadap kinerja Brownies Mocaffinette dilakukan dengan cara menyusun proyeksi laporan keuangan yang terdiri dari laporan laba-rugi, laporan arus kas, dan neraca. Serta penilaian kelayakan investasi dengan menggunakan *Break Even Poin, Net Present Value, Payback Period, Internal Rate of Return, dan Profitability Index*. Dengan modal sebesar Rp

300.000.000,00 usaha Brownies Mocaffinette layak menurut *Payback Period* karena bisnis Brownie Mocaffinette mampu mengembalikan modal usaha dalam kurun waktu 2 Tahun 6 Bulan 20 Hari. Hasil *Net Present Value* juga menunjukkan hasil yang positif sebesar Rp. 277.606.995,56 karena nilai kas bersih sekarang lebih besar jika dibandingkan dengan modal yang diinvestasikan hal ini menunjukkan proyek layak untuk dilaksanakan. Penilaian investasi

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

1. Dilarang menyalin atau menyalin sebagian atau seluruhnya karya tulis ini tanpa mengizinkan penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

1. Dilarang menyalin atau menyalin sebagian atau seluruhnya karya tulis ini tanpa mengizinkan penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung *Profitability Index* yaitu sebesar 1,925356652 dengan kesimpulan layak dijalankan karena nilainya lebih dari satu

($PI > 1$) dan analisis *Internal Rate of Return* (IRR) sebesar 41% lebih dari 35% yang berdasarkan tingkat suku bunga pinjaman.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

Brigitta Donna / 78100615 / 2014 / Business Plan The Establishment of Café Brownies Mocaффinette at Jatiwaringin Bekasi / Business Administration / Advisor : Martha Ayerza Esra, S.E., M.M.

Brownies Mocaффinette is company engaged in food and baverage, which especially offers brownies. Located at Jatiwaringin, 127 Pondok Gede, Bekasi. Brownies brownies Mocaффinette to try modify mocaf flour as the raw material of making brownies. Brownies Mocaффinette provide wifi so it can be a place to gather with friends and family. In providing Mocaффinette services customers Brownies Mocaффinette provide services delivery order for booking a minimum of 5 brass of brownies with a maximum distance of 5 km from Brownies Mocaффinette. It will be easier for consumers to be able to consume Brownies Mocaффinette. Brownies Mocaффinette have diverse flavors of brownies, are expected to have a variety of flavors of brownies, the brownies Mocaффinette to attract consumers. Vision of Brownies Mocaффinette is becoming famous brownies manufacturers from Bekasi. The mission of brownies Mocaффinette are:

Provide the best service and quality to satisfy consumers brownies.

Innovate products Brownies Mocaффinette.

Uphold honesty and discipline in doing the job.

Cake that had been circulating can increase body weight of those who consume them. To the authors had the idea to make a cake that is tasty and healthy snacks that can be consumed for everyone. Distribution channel owned by Brownies Mocaффinette is the direct distribution channel of direct distribution channels to consumers Mocaффinette Brownies. Brownies in marketing their products Mocaффinette marketing activities, marketing is going to be Brownies Mocaффinette to create a website, flyers, banners, packaging products provided testimony about the raw materials used, and Word of Mouth. Brownies Mocaффinette has started operating hours of operation are from 09:00 am until 22:00 pm. For the first shift work hours starting at 08:00 pm until 16:00 pm. For the second shift workers started at 15.00 hours until 23:00 pm. Employees will get their turn shifts varying with days off are different also.

Brownies Mocaффinette tavern requires an initial investment of IDR 300,000,000. Proforma Income Statement for 5 years, from 2015 to 2019 resulted in a good profit. The result of the calculation using the investment appraisal is feasible to produce a Net Present Value (NPV)



of IDR 277,606,995,56. Assessment taverns investment in generating profits made by calculating the Profitability Index (PI) is 1.925356652 with a decent conclusion executed because the values obtained more than on. Return on investment for 2 years 6 months 20 days. The rate of return rate of 41% that is very viable business to run.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.





KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kekuatan yang luar biasa yang telah dianugerahkan kepada penulis. Sehingga penulis dapat menyelesaikan perencanaan bisnis ini tepat pada waktunya. Perencanaan bisnis ini memiliki arti yang sangat penting bagi penulis, karena merupakan salah satu syarat kelulusan bagi penulis untuk memperoleh gelar sarjana.

Proses penyusunan rencana bisnis ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dalam doa, dan semangat kepada penulis. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Martha Ayerza Esra, S.E., M.M selaku dosen pembimbing penulis yang telah membimbing dan menyediakan waktunya sehingga penulis dapat menyelesaikan perencanaan bisnis ini. Penulis menyampaikan terima kasih atas kesabaran beliau dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan perencanaan bisnis ini.
2. Segenap dosen jurusan Ilmu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwiek Kian Gie yang telah memberikan ilmunya kepada penulis selama penulis menempuh pendidikan di Institut Bisnis dan Informatika Kwiek Kian Gie.
3. Segenap staff Institut Bisnis dan Informatika Kwiek Kian Gie yang telah membantu dan mendukung penulis selama penulis menempuh pendidikan di Institut Bisnis dan Informatika Kwiek Kian Gie.
4. Kedua orang tua penulis Donatus Kuding dan Angela Herlinawati yang selalu memberikan cinta, dukungan, semangat dan doa yang tidak pernah putus untuk penulis sehingga penulis mempunyai kekuatan dalam menyelesaikan perencanaan bisnis ini.



5. Inosensia Ellita adik penulis yang selalu sabar mendengarkan keluhan dan menemani penulis dalam menyusun rencana bisnis ini.

6. Ibu Etha yang telah memberikan perhatian, dukungan, dan kasih yang tulus kepada penulis selama penulis menempuh pendidikan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dan selama penulis menyusun rencana bisnis ini.

7. Gabriela Meta Paramastri Kuding, Josephine Kartika, Livia Jesslyn, Yessica Yusmin, dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun rencana bisnis ini hingga rencana bisnis ini bisa selesai tepat waktu.

8. Semua mahasiswa/i jurusan Ilmu Administrasi Bisnis angkatan 2010 yang telah mendukung penulis selama penulis menempuh pendidikan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Demikianlah rencana bisnis ini dibuat dengan keterbatasan penulis, kritik dan saran dapat disampaikan supaya laporan rencana bisnis ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, Juni 2014

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
RINGKASAN EKSEKUTIF.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Pemilihan Bisnis.....	1
B. Nama dan Alamat Usaha.....	3
C. Nama dan Alamat Pemilik Usaha.....	4
D. Bidang Usaha.....	4
E. Kebutuhan Dana.....	5
BAB II ANALISIS INDUSTRI.....	6
A. Gambaran Masa Depan dan Perkembangan.....	6
B. Analisis PESTEL.....	20
C. Analisis Pesaing.....	25
D. Segmentasi Pasar.....	29
E. Matrix Profil Kompetitif.....	33

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



1. Dilarang menyalin atau 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. Analisis SWOT.....36

BAB III GAMBARAN USAHA.....43

A. Visi.....43

B. Misi.....43

C. Tujuan Perusahaan.....44

D. Produk.....45

E. Ukuran Bisnis.....49

F. Bentuk Badan Usaha.....50

G. Peralatan Kantor dan Tenaga Kerja.....57

1. Peralatan Kantor.....57

2. Perlengkapan Kantor.....60

3. Tenaga Kerja.....62

H. Latar Belakang Pemilik.....64

BAB IV PERENCANAAN JASA / PRODUK DAN OPERASI.....65

A. Alur Produksi dan Jasa.....65

B. Bangunan Fisik.....71

C. Nama Pemasok.....75

D. Alur Pemesanan Bahan Baku.....78

E. Deskripsi Rencana Operasi.....80

F. Teknologi yang Digunakan.....84

BAB V PERENCANAAN PEMASARAN.....88

A. Strategi Penetapan Harga.....89

B. Distribusi.....91

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institusi 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.



C. Promosi.....	93
D. Ramalan Penjualan.....	99
E. Pengendalian Pemasaran.....	101
BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI.....	104
A. Bentuk Kepemilikan atau Badan Usaha.....	104
B. Struktur Organisasi.....	104
C. <i>Job Description</i>	105
D. Spesifikasi Pekerjaan.....	108
E. Perekrutan Karyawan.....	111
F. Balas Jasa Tenaga Kerja.....	113
BAB VII PENILAIAN RISIKO.....	114
A. Evaluasi Kelemahan dan Risiko Bisnis.....	114
B. Rencana Pengendalian Risiko.....	115
BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN.....	117
A. Kebutuhan Dana.....	117
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	118
C. Biaya Tenaga Kerja.....	119
D. Biaya <i>Maintenance</i>	121
E. Biaya Sewa dan Renovasi.....	122
F. Biaya Utilitas.....	123
1. Biaya Listrik.....	123
2. Biaya Telepon.....	125
3. Biaya Air.....	126



4. Biaya Transport.....	127
5. Biaya Internet.....	128
Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Kendaraan.....	129
Biaya Perizinan Usaha.....	131
Biaya Akumulasi Depresiasi Peralatan dan Kendaraan.....	131
Biaya Pembelian Bahan Baku.....	133
Harga Pokok Penjualan.....	135
Perhitungan Tarif Pajak Penghasilan.....	138
Perkiraan Laporan Laba Rugi.....	139
Perkiraan Laporan Arus Kas.....	143
Perkiraan Neraca.....	147
Analisis Kelayakan Investasi.....	150
1. <i>Break Event Point</i>	150
2. <i>Net Present Value</i>	151
3. <i>Profitability Index</i>	154
4. <i>Payback Period</i>	156
5. <i>Internal Rate of Return</i>	157
BAB IX KESIMPULAN.....	160
A Kesimpulan Dari Penulis.....	160
DAFTAR PUSTAKA.....	162
LAMPIRAN.....	166

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.

DAFTAR TABEL

<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Tabel 2.1</p> <p>Tabel 2.2</p> <p>Tabel 2.3</p> <p>Tabel 2.4</p> <p>Tabel 2.5</p> <p>Tabel 2.6</p> <p>Tabel 2.7</p> <p>Tabel 2.8</p> <p>Tabel 2.9</p> <p>Tabel 2.10</p> <p>Tabel 2.11</p> <p>Tabel 3.1</p> <p>Tabel 3.2</p> <p>Tabel 3.3</p> <p>Tabel 3.4</p> <p>Tabel 3.5</p> <p>Tabel 3.6</p> <p>Tabel 3.7</p>	<p>Laju Pertumbuhan Menurut Lapangan Usaha.....8</p> <p>Perkembangan Penduduk Kota Bekasi.....9</p> <p>Struktur Penduduk Menurut Umur Tahun 2012.....12</p> <p>Perkembangan Angkatan Kerja Tahun 2008-2011.....14</p> <p>Jumlah Presentase Penduduk Miskin Kota Bekasi.....15</p> <p>Presentase Pengeluaran Rata-rata Sebulan untuk Makanan Jadi.....17</p> <p>Perbandingan Gizi Tepung Mocaf Dengan Tepung Lainnya.....18</p> <p>Tabel Luas Panen Produktivitas Produksi Tanaman Ubi Kayu Indonesia.....19</p> <p>Tingkat Laju Inflasi Nasional.....22</p> <p>Tabel <i>Competitif Profile Matrix</i>.....35</p> <p>Tabel SWOT Matrix.....41</p> <p>Produk Brownies Mocaffinette yang Ditawarkan45</p> <p>Minuman yang Ditawarkan Brownies Mocaffinette.....48</p> <p>Peralatan Dapur.....58</p> <p>Peralatan Restoran.....59</p> <p>Peralatan Kasir dan Kantor.....60</p> <p>Perlengkapan Dapur.....60</p> <p>Perlengkapan Restoran.....61</p>
---	---





Tabel 3.8	Perlengkapan Kasir dan Kantor.....	61
Tabel 3.9	Total Peralatan.....	61.
Tabel 3.10	Total Perlengkapan.....	62
Tabel 3.11	Kebutuhan Tenaga Kerja Bisnis Brownies Mocaffinette.....	63
Tabel 4.1	<i>Schedule</i> Pembukaan Brownies Mocaffinette.....	86
Tabel 5.1	Tabel Harga Pesaing Brownies Mocaffinette.....	91
Tabel 5.2	<i>Website Quotation</i>	94
Tabel 5.3	Informasi Percetakan <i>Flyer</i>	97
Tabel 5.4	Informasi Percetakan Spanduk	98
Tabel 5.5	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015-2019.....	100
Tabel 6.1	Tabel Balas Jasa Karyawan Brownies Mocaffinette.....	113
Tabel 8.1	Proyeksi Kebutuhan Dana Brownies Mocaffinette.....	118
Tabel 8.2	Proyeksi Biaya Pemasaran.....	119
Tabel 8.3	Proyeksi Biaya Balas Jasa Tenaga Kerja.....	120
Tabel 8.4	Proyeksi Peningkatan Biaya Balas Jasa Tenaga Kerja.....	120
Tabel 8.5	Proyeksi Biaya <i>Maintenance</i>	121
Tabel 8.6	Proyeksi Biaya Sewa.....	122
Tabel 8.7	Proyeksi Biaya Renovasi.....	123
Tabel 8.8	Daftar Pengenaan Tarif Listrik	124
Tabel 8.9	Proyeksi Biaya Listrik.....	125

1. Dilakukan dengan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis atau dengan cara lain yang diperbolehkan oleh peraturan yang berlaku.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 8.10	Proyeksi Biaya Telepon.....	125
Tabel 8.11	Proyeksi Tagihan Air.....	126
Tabel 8.12	Proyeksi Biaya Air.....	127
Tabel 8.13	Proyeksi Biaya Transportasi.....	127
Tabel 8.14	Proyeksi Biaya Internet.....	128
Tabel 8.15	Biaya Peralatan Brownies Mocaffinette.....	129
Tabel 8.16	Biaya Perlengkapan Brownies Mocaffinette.....	130
Tabel 8.17	Biaya Pembelian Kendaraan Brownies Mocaffinette.....	130
Tabel 8.18	Proyeksi Biaya Perizinan Usaha.....	131
Tabel 8.19	Proyeksi Akumulasi Peyusutan Peralatan.....	132
Tabel 8.20	Proyeksi Akumulasi Peyusutan Kendaraan.....	133
Tabel 8.21	Proyeksi Pembelian Bahan Baku Tahun 2015.....	133
Tabel 8.22	Proyeksi Pembelian Bahan Baku Dalam Lima Tahun	134
Tabel 8.23	Anggaran HPP Tahun 2015.....	136
Tabel 8.24	Anggaran HPP Tahun 2015-2019.....	137
Tabel 8.25	Pajak Penghasilan Brownies Mocaffinette Tahun 2015-2019.....	139
Tabel 8.26	Laporan Laba Rugi.....	140
Tabel 8.27	Laporan Arus Kas.....	144
Tabel 8.28	<i>Performa Balance Sheet</i> Brownies Mocaffinette.....	148
Tabel 8.29	<i>Break Even Point</i> Brownies Mocaffinette.....	151

1. Dilindungi Undang-Undang Hak Cipta
 2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip 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 8.30

Net Present Value Brownies Mocaffinette.....153

Tabel 8.31

Suku Bunga yang Dipinjamkan Menurut Kelompok Bank Tahun 2014 Bulan
Januari-Maret.....153

Tabel 8.32

Payback Period Brownies Mocaffinette.....156

Tabel 8.33

Internal Rate of Return Brownies Mocaffinette.....158

Tabel 9.1

Kesimpulan Kelayakan Investasi.....161

© Hak cipta milik IBIKKG (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 1	Hak Cipta	Grafik Pertumbuhan UMKM di Kota Bekasi.....	7
Gambar 2	Hak Cipta	Grafik Pertumbuhan Ekonomi Kota Bekasi.....	16
Gambar 4.1	Hak Cipta	Proses Produksi Brownies Mocaffinette.....	66
Gambar 4.2	Hak Cipta	<i>Flowchart</i> Pelayanan Konsumen Brownies Mocaffinette yang Datang Langsung ke Brownies Mocaffinette.....	68
Gambar 4.3	Hak Cipta	<i>Flowchart</i> Konsumen Brownies Mocaffinette <i>Delivery Order</i>	70
Gambar 4.4	Hak Cipta	Denah Bangunan Brownies Mocaffinette Lantai Satu.....	73
Gambar 4.5	Hak Cipta	Denah Bangunan Brownies Mocaffinette Lantai Dua.....	74
Gambar 4.6	Hak Cipta	Alur Pemesanan Bahan Baku Pada Brownies Mocaffinette.....	78
Gambar 5.1	Hak Cipta	Saluran Langsung.....	92
Gambar 5.2	Hak Cipta	Saluran Satu Tingkat.....	92
Gambar 5.3	Hak Cipta	Saluran Dua Tingkat.....	93
Gambar 6.1	Hak Cipta	Desain <i>Home Website</i> Brownies Mocaffinette.....	95
Gambar 6.2	Hak Cipta	Desain <i>Photo Gallery Website</i> Brownies Mocaffinette.....	96
Gambar 6.3	Hak Cipta	Desain <i>Flyer</i> Brownies Mocaffinette.....	97
Gambar 6.4	Hak Cipta	Desain Spanduk Brownies Mocaffinette.....	98
Gambar 6.5	Hak Cipta	Gambar Struktur Organisasi Brownies Mocaffinette.....	105
Gambar 6.6	Hak Cipta	Proses Perekrutan Karyawan Brownies Mocaffinette.....	111

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



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

DAFTAR LAMPIRAN

	Kebutuhan Bahan Baku Brownies <i>Original</i> dan <i>Cheese Cream</i> Mocaffinette.....	166
	Kebutuhan Bahan Baku Brownies Blueberry dan Coklat Leleh Mocaffinette.....	167
	Kebutuhan Bahan Baku Brownies Tiramissu dan Strawberry Mocaffinette.....	168
	Kebutuhan Bahan Baku Brownies Kacang Almond dan <i>Green Tea</i> Mocaffinette..	169
	Kebutuhan Bahan Baku Brownies <i>Cup Cake</i> Mocaffinette.....	170
	Kebutuhan Bahan Baku Minuman.....	171
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Januari Minggu I..	173
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Januari Minggu II..	174
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Januari Minggu	
	III.....	175
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Januari Minggu	
	IV	176
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Januari.....	177
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 Bulan Februari.....	178
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015.....	179
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2016.....	180
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2017.....	181
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2018.....	182
	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2019.....	183

C Hak cipta dimiliki oleh Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



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



Lampiran 18	Ramalan Penjualan Brownies Mocaffinette Tahun 2015 – 2019.....	184
Lampiran 19	Pembelian Bahan Baku Tahun 2015.....	187
Lampiran 20	Proyeksi Pembelian Bahan Baku Brownies Mocaffinette tahun 2015-2019.....	195
Lampiran 21	Anggaran Harga Pokok Penjualan Tahun 2015.....	196
Lampiran 22	Anggaran Harga Pokok Penjualan Tahun 2015-2019.....	197
Lampiran 23	Biaya Peralatan dan Kendaraan.....	198
Lampiran 24	Akumulasi Depresiasi Peralatan dan Kendaraan.....	201
Lampiran 25	Proyeksi Biaya Pemasaran.....	202
Lampiran 26	Proyeksi Biaya <i>Maintenance</i>	203
Lampiran 27	Proyeksi Biaya Perlengkapan.....	204
Lampiran 28	Proyeksi Biaya Balas Jasa Tenaga Kerja.....	205
Lampiran 29	Proyeksi Biaya Sewa dan Renovasi.....	206
Lampiran 30	Proyeksi Biaya Listrik.....	207
Lampiran 31	Proyeksi Biaya Air.....	208
Lampiran 32	Proyeksi Biaya Telepon.....	209
Lampiran 33	Proyeksi Biaya Internet.....	210
Lampiran 34	Proyeksi Biaya Transportasi.....	211
Lampiran 35	Proyeksi Biaya Kebutuhan Dana	212
Lampiran 36	Proyeksi Biaya Perizinan Usaha	213

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip, sebagian atau seluruhnya atau melakukan tindakan yang sama tanpa izin tertulis dari penerbit, dalam bentuk apapun.
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.



Lampiran 37	Perhitungan Tarif Pajak Penghasilan.....	214
Lampiran 38	Proyeksi <i>Net Cash Flow</i>	215
Lampiran 39	Logo Brownies Mocaffinette.....	216
Lampiran 40	Peta Lokasi Brownies Mocaffinette.....	217

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.