

# PENDIRIAN CAFÉ KONG KRONG DI PANGKALPINANG, BANGKA

Oleh:

**Nama: Novita sari**

**NIM: 26100558**

## RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



© 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,
  - 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**

**JAKARTA**

**September 2014**

© 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

**PENDIRIAN CAFÉ KONG KRONG  
DI PANGKALPINANG, BANGKA**

**Diajukan Oleh:**

**Nama: Novita sari**

**NIM: 26100558**

Jakarta, September 2014

**Disetujui Oleh:**

**Dosen Pembimbing**

( Dr. Hanes Riady )

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA 2014**

## PENDIRIAN CAFÉ KONG KRONG DI PANGKALPINANG, BANGKA

NOVITA SARI  
Dr. Hanes Riady

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE  
Jl. Yos Sudarso Kav. 87 Sunter – Jakarta 14350

### ABSTRAK

Bisnis yang direncanakan merupakan bisnis yang bergerak di bidang makanan yaitu berupa café yang menyediakan berbagai jenis makanan. Café ini merupakan café yang berbeda dengan café-café lainnya. Café ini menggunakan konsep *fun and happy*. Karena selain menyediakan makanan-makanan yang enak seperti *beef bowl*, *tortilla*, kentang goreng berbumbu, *yogurt*, eskrim, café ini juga menyediakan berbagai jenis game-game seru. Jadi selama menunggu pesanan para pelanggan bisa menghabiskan waktu untuk bersama teman, sodara, atau rekan kerja. Didukung juga dengan desain tempat yang nyaman dengan duduk lesehan yang membuat kita merasa seperti duduk dirumah, bila ada yang tidak suka duduk lesehan kami juga menyediakan meja dan kursi seperti restoran dan café pada umumnya.

Dengan konsep dan desain tersebut, penulis ingin menyampaikan kebahagiaan dengan keluarga dan teman bisa terjadi di café ini dengan bermain bersama dan bisa tertawa sepuasnya tanpa mengganggu tamu lainnya. Karena café ini juga menyediakan ruangan-ruangan khusus untuk keluarga atau orang kantoran yang memerlukan ruangan khusus.

Performa income statement menunjukkan penjualan dan laba yang terus meningkat dalam kurun waktu lima tahun. Pada laporan proyeksi arus kas dijelaskan mengenai kas masuk dank as yang dikeluarkan, arus kas akhir selalu menunjukkan angka positif selama lima tahun. Penjualan per bulan sebesar Rp 46.112.000,-.

Pendirian café Kong Krong membutuhkan modal awal kurang lebih sebesar Rp 300.000.000,- dengan menggunakan 100% modal sendiri. Modal tersebut untuk kebutuhan kas awal sebesar Rp 11.509.856,-, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp 212.569.144,-, biaya pembelian peralatan toko Rp 50.291.000,-, biaya pembelian perlengkapan Rp 130.000,-, biaya kendaraan Rp 24.000.000,-.

Proyeksi laporan keuangan dilakukan untuk mengukur penilaian kinerja perusahaan. Penilaian kelayakan bisnis menggunakan beberapa metode penilaian investasi. Hasil analisis kelayakan membuktikan bahwa investasi café Kong Krong layak untuk dijalankan, terbukti dengan NPV positif sebesar Rp 121.433.193,-. Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung Profitability Index, yaitu sebesar 1,4048 dengan kesimpulan layak dijalankan karena nilainya lebih dari satu ( $PI > 1$ ) dengan Payback Period dalam kurun waktu 2 tahun 10 bulan 7 hari. Analisis Internal Rate of Return (IRR) adalah sebesar 12,68% lebih dari suku bunga yang diharapkan yaitu 10,50%.

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.

Novita sari/26100558

(Kwik Kian Gie School of Business)

Dr.Hanes Riady

(Kwik Kian Gie School of Business)

## ABSTRACT

Cafe is a business in the culinary area that is being planned and this cafe provides various types of food and drink. This Cafe is different from the others. This Cafe applied fun and happy concept. Because in addition to providing delicious foods such as beef bowl, tortilla, spicy fries, yogurt, ice cream, this café also provides various types of fun games. So while waiting for the orders, the customers can spend their time playing with friends, relations, or co-workers. Supported with a comfortable place to sit cross-legged that makes us feels like sitting at home. In addition we also provide tables and chairs as a restaurant and café in general.

With this concept and design, the authors would like to express that happiness with family and friends can happen at this café by playing together and can laugh as much as you want without disturbing other guests. The café also provides special rooms for families and for those who needs.

Income statement's performance shows sales and profits continue to increase in the period of five years. In the reports, cash flow projections described cash on and cash spent, the cash flow always showed a positive numbers for five years. Monthly sales is Rp 46.112.000,-.

The establishment of café Kong Krong required initial capital of Rp 300,000,000, - by using 100% own capital. The capital for the initial cash requirement of Rp 11,509,856, -, the purchase cost of raw materials amounting to Rp 212,569,144, -, shop equipment purchase costs Rp 50,291,000, -, equipment purchase costs Rp 130,000, -, vehicle costs Rp 24,000. 000, -.

Financial statements projections are performed to measure the company's performance assessment. Business feasibility assessment using multiple methods of investment appraisal. The analysis results prove that the Kong Krong café investment feasibility are feasible, as proven by the positive NPV of Rp 121 433 193, -. Companies investment's ratings in generating profits are made by calculating the Profitability Index, which amounted to 1.4048 with a viable conclusion because the value is more than one ( $PI > 1$ )

with a payback period within a period of 2 years 10 months 7 days. Internal Rate of Return (IRR) analysis is equal to 12.68% more than the expected interest rate is 10.50%.



### **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.

## KATA PENGANTAR



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

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik. Rencana bisnis ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, program studi Manajemen, konsentrasi Kewirausahaan, Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan rencana bisnis ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan rencana bisnis ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis secara khusus ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Hanes Riady selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam proses penyelesaian rencana bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Seluruh dosen dan karyawan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah banyak memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menjadi mahasiswa.
3. Papa(Alm) dan Mama tercinta serta saudara kandungku Lidiawati dan Hendra yang selalu memberikan dukungan dan doanya yang selalu menyertai penulis. Terima kasih untuk kasih sayang, dukungan, semangat, perhatian dan doa kalian kepada penulis selama ini.
4. Debby.PS, Ribka, Yenni Silviana, Felicia, Teresia, Michael Febrianto, seluruh anggota GLOW yang telah mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.

5. Seluruh teman seperjuangan, khususnya jurusan manajemen Kewirausahaan yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.

6. Pihak-pihak lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya yang juga telah banyak membantu penulis dalam penyelesaian rencana bisnis ini.

Akhir kata penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki sehingga rencana bisnis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu dengan penuh kerendahan hati, penulis memohon maaf bila dalam penyusunan rencana bisnis ini masih terdapat banyak kesalahan. Untuk itu penulis berharap adanya masukan dan kritik yang membangun dari semua pihak dalam perbaikan dan penyempurnaan rencana bisnis ini. Penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacaanya.

## Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 IBKKG.

-Undang

Hak Cipta Dilindungi

dimiliki

oleh

IBKKG

(Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

yang

memiliki

penulis

dan

penulis

tidak

dilakukan

oleh

IBKKG

(Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Jakarta, Agustus 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>(C) Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	<b>JUDUL.....i</b>
	<b>PENGESAHAN.....ii</b>
	<b>KATA PENGANTAR.....iii</b>
	<b>DAFTAR ISI.....v</b>
	<b>DAFTAR TABEL.....viii</b>
	<b>DAFTAR GAMBAR.....x</b>
	<b>DAFTAR LAMPIRAN.....xi</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
	A. Latar Belakang.....1
	B. Nama dan Alamat Perusahaan.....2
	C. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan.....2
	D. Bidang Usaha.....2
	E. Kebutuhan Dana.....4
 <b>BAB II ANALISIS INDUSTRI</b>	
	A. Gambaran Masa Depan.....5
	B. Analisis Pesaing.....7
	C. Segmentasi Pasar.....26
	D. Ramalan Industri dan Pasar.....28
 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.	

## BAB III GAMBARAN USAHA

<b>C</b>	A. Produk.....	30
	B. Jasa.....	32
	C. Ukuran Bisnis.....	33
	D. Peralatan dan Tenaga Kerja.....	36
	E. Latar Belakang Pemilik.....	40

## BAB IV PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

A.	Proses Pelayanan dan Jasa.....	41
B.	Deskripsi Rencana Operasi.....	42
C.	Bangunan Fisik.....	44
D.	Alur Jasa.....	45
E.	Nama Pemasok.....	48

## BAB V PERENCANAAN PEMASARAN

A.	Harga.....	49
B.	Distribusi.....	53
C.	Promosi.....	54
D.	Ramalan Penjualan.....	55
E.	Pengendalian Pemasaran.....	57

## BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI

A.	Bentuk Kepemilikan.....	59
B.	Struktur Organisasi.....	61
C.	Balas Jasa.....	64

Hak Cipta Dilindungi Bandung-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.

## BAB VII PENILAIAN RISIKO

<b>(C) Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis.....	67
	B. Teknologi Baru.....	68
	C. Rencana Pengendalian.....	69

## BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN

A. Proforma Income Statement.....	71
B. Cash Flow Projection.....	80
C. Proforma Balance Sheet.....	82
D. Kelayakan Usaha.....	84
E. Net Present Value.....	85
F. Profitability Index.....	87
G. Payback Period.....	88
H. Internal Rate of Return.....	89

## BAB IX Rekomendasi.....

## DAFTAR PUSTAKA.....

## LAMPIRAN.....

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

<b>(C) Hak Cipta milik IBIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwick Kian Gie)</b>  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 IBIKG.  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun,	<table border="0"> <tr> <td><b>Tabel 2.1</b></td> <td>Tabel Pertumbuhan Penduduk</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 2.2</b></td> <td>Tabel Analisis CPM</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 2.3</b></td> <td>Matriks SWOT Café Kongkrong</td> <td style="text-align: right;">23</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.1</b></td> <td>Tabel menu Café Kongkrong</td> <td style="text-align: right;">31</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.2</b></td> <td>Tabel Menu Dessert Café Kongkrong</td> <td style="text-align: right;">31</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.3</b></td> <td>Tabel Menu Minuman Café Kongkrong</td> <td style="text-align: right;">32</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.4</b></td> <td>Peralatan Dapur</td> <td style="text-align: right;">37</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.5</b></td> <td>Peralatan Restoran</td> <td style="text-align: right;">38</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.6</b></td> <td>Tabel Perlengkapan Café Kongkrong</td> <td style="text-align: right;">39</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.7</b></td> <td>Total Biaya Peralatan Dapur dan Perlengkapan Café</td> <td style="text-align: right;">39</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 3.8</b></td> <td>Tenaga Kerja</td> <td style="text-align: right;">39</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 5.1</b></td> <td>Ramalan Penjualan Café Kongkrong Tahun 2015</td> <td style="text-align: right;">56</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 5.2</b></td> <td>Ramalan Penjualan Tahun 2015-2019</td> <td style="text-align: right;">56</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 6.1</b></td> <td>Upah Minimum Seluruh Provinsi di Indonesia</td> <td style="text-align: right;">65</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 6.2</b></td> <td>Balas Jasa Karyawan</td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.1</b></td> <td>Anggaran Penjualan Tahun 2015</td> <td style="text-align: right;">72</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.2</b></td> <td>Anggaran Penjualan Tahun 2015-2019</td> <td style="text-align: right;">72</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.3</b></td> <td>Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015</td> <td style="text-align: right;">73</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.4</b></td> <td>Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015-2019</td> <td style="text-align: right;">73</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.5</b></td> <td>Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tahun 2015-2019</td> <td style="text-align: right;">74</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.6</b></td> <td>Anggaran Biaya Sewa Gedung Tahun 2015</td> <td style="text-align: right;">74</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.7</b></td> <td>Perincian Depresiasi</td> <td style="text-align: right;">75</td> </tr> <tr> <td><b>Tabel 8.8</b></td> <td>Anggaran Depresiasi Tahun 2015-2019</td> <td style="text-align: right;">76</td> </tr> </table>	<b>Tabel 2.1</b>	Tabel Pertumbuhan Penduduk	6	<b>Tabel 2.2</b>	Tabel Analisis CPM	8	<b>Tabel 2.3</b>	Matriks SWOT Café Kongkrong	23	<b>Tabel 3.1</b>	Tabel menu Café Kongkrong	31	<b>Tabel 3.2</b>	Tabel Menu Dessert Café Kongkrong	31	<b>Tabel 3.3</b>	Tabel Menu Minuman Café Kongkrong	32	<b>Tabel 3.4</b>	Peralatan Dapur	37	<b>Tabel 3.5</b>	Peralatan Restoran	38	<b>Tabel 3.6</b>	Tabel Perlengkapan Café Kongkrong	39	<b>Tabel 3.7</b>	Total Biaya Peralatan Dapur dan Perlengkapan Café	39	<b>Tabel 3.8</b>	Tenaga Kerja	39	<b>Tabel 5.1</b>	Ramalan Penjualan Café Kongkrong Tahun 2015	56	<b>Tabel 5.2</b>	Ramalan Penjualan Tahun 2015-2019	56	<b>Tabel 6.1</b>	Upah Minimum Seluruh Provinsi di Indonesia	65	<b>Tabel 6.2</b>	Balas Jasa Karyawan	66	<b>Tabel 8.1</b>	Anggaran Penjualan Tahun 2015	72	<b>Tabel 8.2</b>	Anggaran Penjualan Tahun 2015-2019	72	<b>Tabel 8.3</b>	Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015	73	<b>Tabel 8.4</b>	Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015-2019	73	<b>Tabel 8.5</b>	Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tahun 2015-2019	74	<b>Tabel 8.6</b>	Anggaran Biaya Sewa Gedung Tahun 2015	74	<b>Tabel 8.7</b>	Perincian Depresiasi	75	<b>Tabel 8.8</b>	Anggaran Depresiasi Tahun 2015-2019	76
<b>Tabel 2.1</b>	Tabel Pertumbuhan Penduduk	6																																																																				
<b>Tabel 2.2</b>	Tabel Analisis CPM	8																																																																				
<b>Tabel 2.3</b>	Matriks SWOT Café Kongkrong	23																																																																				
<b>Tabel 3.1</b>	Tabel menu Café Kongkrong	31																																																																				
<b>Tabel 3.2</b>	Tabel Menu Dessert Café Kongkrong	31																																																																				
<b>Tabel 3.3</b>	Tabel Menu Minuman Café Kongkrong	32																																																																				
<b>Tabel 3.4</b>	Peralatan Dapur	37																																																																				
<b>Tabel 3.5</b>	Peralatan Restoran	38																																																																				
<b>Tabel 3.6</b>	Tabel Perlengkapan Café Kongkrong	39																																																																				
<b>Tabel 3.7</b>	Total Biaya Peralatan Dapur dan Perlengkapan Café	39																																																																				
<b>Tabel 3.8</b>	Tenaga Kerja	39																																																																				
<b>Tabel 5.1</b>	Ramalan Penjualan Café Kongkrong Tahun 2015	56																																																																				
<b>Tabel 5.2</b>	Ramalan Penjualan Tahun 2015-2019	56																																																																				
<b>Tabel 6.1</b>	Upah Minimum Seluruh Provinsi di Indonesia	65																																																																				
<b>Tabel 6.2</b>	Balas Jasa Karyawan	66																																																																				
<b>Tabel 8.1</b>	Anggaran Penjualan Tahun 2015	72																																																																				
<b>Tabel 8.2</b>	Anggaran Penjualan Tahun 2015-2019	72																																																																				
<b>Tabel 8.3</b>	Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015	73																																																																				
<b>Tabel 8.4</b>	Anggaran Biaya Pemasaran Tahun 2015-2019	73																																																																				
<b>Tabel 8.5</b>	Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tahun 2015-2019	74																																																																				
<b>Tabel 8.6</b>	Anggaran Biaya Sewa Gedung Tahun 2015	74																																																																				
<b>Tabel 8.7</b>	Perincian Depresiasi	75																																																																				
<b>Tabel 8.8</b>	Anggaran Depresiasi Tahun 2015-2019	76																																																																				



<b>Tabel 8.9</b>	Anggaran Biaya Listrik Tahun 2015-2019	76
<b>Tabel 8.10</b>	Anggaran Biaya Telepon Tahun 2015-2019	77
<b>Tabel 8.11</b>	Anggaran Biaya Air Tahun 2015-2019	77
<b>Tabel 8.12</b>	Anggaran Biaya Perlengkapan Tahun 2015-2019	78
<b>Tabel 8.13</b>	Proforma Income Statement Kongkrong	79
<b>Tabel 8.14</b>	Proyeksi Cash Flow	81
<b>Tabel 8.15</b>	Proforma Balance Sheet Kongkrong	83
<b>Tabel 8.16</b>	Break Event Point	85
<b>Tabel 8.17</b>	Arus Kas Bersih	86
<b>Tabel 8.18</b>	Analisis Net Present Value	87
<b>Tabel 8.19</b>	Profitability Index	88
<b>Tabel 8.20</b>	Analisis Payback Period	88
<b>Tabel 8.21</b>	Perhitungan IRR	89

## DAFTAR GAMBAR

<b>(C) Hacipat milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>		
<b>Gambar 2.1</b>	5 Keunggulan Model Porter	11
<b>Gambar 4.1</b>	Layout Cafe Kongkrong	44
<b>Gambar 4.2</b>	Alur Jasa Café Kongkrong Saat Memesan Kepada Supplier	45
<b>Gambar 4.3</b>	Alur Jasa Café Kongkrong Pada Saat Tamu Datang	46
<b>Gambar 4.4</b>	Alur Produksi Cafe Kongkrong	47
<b>Gambar 5.1</b>	Alur Distribusi Langsung	53
<b>Gambar 6.1</b>	Struktur Organisasi Kongkrong	61

Hak Cipta Dilindungi  
Gandang-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 LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Proyeksi Penjualan Januari 2015 Minggu Pertama Periode Hari	96
<b>Lampiran 2</b> Proyeksi Volume Penjualan Januari 2015 Periode Minggu (Unit)	97
<b>Lampiran 3</b> Anggaran Penjualan bulan Januari 2015	98
<b>Lampiran 4</b> Anggaran Penjualan Tahun 2015	110
<b>Lampiran 5</b> Anggaran Penjualan Tahun 2015-2019 (dalam rupiah)	111
<b>Lampiran 6</b> Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Januari 2015 (dalam rupiah)	112
<b>Lampiran 7</b> Perhitungan Harga Pokok Penjualan 2015-2019	115
<b>Lampiran 8</b> Perincian Biaya Pemasaran Tahun 2015	116
<b>Lampiran 9</b> Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tahun 2015	117
<b>Lampiran 10</b> Perincian Peralatan yang Dibutuhkan Kongkrong	119
<b>Lampiran 11</b> Biaya Listrik Tahun 2015-2019	120
<b>Lampiran 12</b> Anggaran Biaya Perlengkapan Tahun 2015-2019	121
<b>Lampiran 13</b> Potongan Penjualan Ulang Tahun	122
<b>Lampiran 14</b> Anggaran Biaya Tetap dan Variabel	123
<b>Lampiran 15</b> Foto Menu Cafe Kong krong	124
<b>Lampiran 16</b> Promosi Penjualan	126
<b>Lampiran 17</b> Harga Menu Makanan Pesaing	127

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.