



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.

**RENCANA BISNIS  
PENDIRIAN RESTORAN  
“B’JOY CAFÉ ”  
DI DAERAH JATINANGOR JAWA BARAT**

Oleh:

**Nama : Angga Dewa**

**NIM : 29070522**

*Business Plan*

Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Jurusran Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



**iBii**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA INDONESIA**

**JAKARTA**

**Agustus 2013**

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN RESTORAN**

**“B’JOY CAFÉ”**

**DI DAERAH JATINANGOR**

**JAWA BARAT**

**Diajukan Oleh**

**Nama : Angga Dewa**

**NIM : 29070522**

**Jakarta, 12 September 2013**

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**

*Brastoro.*

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

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA 2013**

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS



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



## ABSTRAK

©

Angga Dewa / 29070522 / 2013 / Rencana Bisnis Pendirian Restoran *B' Joy Cafe* di Daerah Jatinangor Jawa Barat / Brastoro S.E., M.M.

*B'Joy Cafe* adalah kombinasi dari restoran dan *cafe* yang didirikan di daerah Jatinangor jalan Sukawening nomor 1. Yang menjual beragam menu makanan yang disesuaikan dengan harga dan selera anak muda. *B'Joy Cafe* terbagi menjadi 2 kategori produk, *Indonesian foods* dan *Western foods*, dikarenakan cukup tinggi permintaan antara kedua kombinasi tersebut, dan spesialisasi produk olahan daging seperti steak. Maka dari itu *B'Joy Cafe* diharapkan mampu memenuhi permintaan pasar yang ada di Jatinangor ini.

Pendirian *B'Joy Cafe* ini dikarenakan penulis ingin mengembangkan bisnis restoran yang sudah pernah ada di tempat-tempat sebelumnya. Dan *B'Joy Cafe* yang berlokasi di Jatinangor ini adalah cabang ke-3 dari yang sudah ada. Berharap agar cabang Jatinangor ini juga akan memiliki penjualan sebaik cabang-cabang yang sebelumnya. Pendirian cabang ke-2 dengan yang ke-3 ini relatif memiliki jeda yang pendek, hanya beberapa bulan setelah cabang ke-2 selesai dibangun, dikarenakan Indonesia sekarang sedang berada pada waktu yang tepat untuk berbisnis kuliner. Dalam beberapa waktu ini sudah mulai banyak tayangan televisi mengenai dunia kuliner hingga kompetisi. Sehingga mendapat banyak sambutan yang sangat baik bagi para pecinta kuliner di Indonesia, dan pebisnis kuliner yang mampu memanfaatkan peluang dapat berhasil menjalankan usahanya lebih mudah pada waktu yang tepat ini.

Ditargetkan yang akan menjadi sasaran pasar dari *B'Joy Cafe* adalah pelajar dan mahasiswa/i yang berusia 15-27 tahun. Yang berasal dari berbagai daerah bahkan negara. Dikarenakan wilayah Jatinangor ini adalah kota pelajar aktif dan memiliki banyak pelajar asing seperti India, Cina, Malaysia, Rusia, dan lain-lain. Sehingga tentunya akan memiliki tantangan tersendiri untuk menaklukan pasar Jatinangor.

Perkiraan dana investasi yang dibutuhkan untuk mendirikan *B'Joy Cafe* adalah sebesar Rp 315.500.000,-. Dana akan dialokasikan pada komponen modal kerja yang mencakup sewa bangunan sebesar Rp 25.000.000,-; renovasi sebesar Rp 50.000.000,-; pembelian peralatan & perlengkapan Rp 75.500.000,-; pembelian persediaan barang dagang sebesar Rp 100.000.000,-; dan kas perusahaan sebesar Rp 65.000.000,-.

Perusahaan *B'Joy Cafe* diproyeksikan membukukan penjualan tahun pertama sebesar Rp 401.000.000,- dan akan mengalami pertumbuhan hingga Rp 2.847.000.000,- di tahun 2017. Dari hasil perhitungan NPV diperoleh nilai positif sebesar Rp 1.011.188.866,- dengan perkiraan *Payback Period* selama 2 tahun 4 bulan 23 hari. *Profitability Index* yang dimiliki sebesar 4,2 dengan tingkat IRR sebesar 32 % pada penggunaan *discount factor* sebesar 5,75 % berdasarkan suku bunga Bank Indonesia. Dari empat metode acuan penilaian kelayakan suatu usaha, *B'Joy Cafe* memperoleh nilai layak dari keseluruhan penggunaan metode. Ini menunjukkan bahwa *B'Joy Cafe* merupakan bentuk usaha yang layak untuk dijalankan.

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



## ABSTRACT

©

Hukum dan Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Angga Dewa / 29070522 / 2013 / Rencana Bisnis Pendirian Restoran B' Joy Cafe di Daerah Jatinangor-Jawa Barat / Brastoro S.E., M.M.

B' Joy Cafe is a combination of restaurant and cafe set up in Jatinangor Sukawening road number 1 Which sells variety of foods menus and prices to suit young taste. B' Joy Cafe is divided into 2 categories of products, Indonesian foods and Western foods, due to high demand among both the combination and specialization of processed meat products such as steak. Therefore B' Joy Cafe is expected to meet the market demand in Jatinangor.

B' Joy Cafe is built because the author wants to develop the restaurant business that has ever existed in previous places. This is the 3rd branch of the existing B' Joy Cafe. Hope that this branch will also have good sales like the other branches as before. Establishment of 2nd branch with 3rd branch relatively short, just a few months after the 2nd branch is built, because Indonesia is now is on time for culinary business. And recently a lot of TV shows about the culinary until the competition. So it gets a lot warmer welcome for the foodies in Indonesia and culinary businesses that can take advantage of opportunities to successfully run their business more easily on the right time.

Target market of B' Joy Cafe is a student aged 15-27 years. Originating from different regions and even countries. This is because the region Jatinangor consist of active student and has many foreign students such as India , China , Malaysia , Russia , and others. So it will have its own challenges to conquer Jatinangor market.

Estimated investment required to establish B'Joy Cafe is Rp 315.500.000. Funds will be allocated to working capital components include building rent of Rp 25.000.000 ; renovation Rp 50.000.000 ; purchase of equipment and supplies Rp 75.500.000 ; purchase of merchandise inventory of Rp 100.000.000 ; and cash Rp 65.000.000

B' Joy Cafe projected first year sales of Rp 401 million , - and will grow to Rp 2.847 billion the year 2017. From the calculation of NPV obtained positive values of Rp 1.011.188.866 with an estimated payback period for 2 years and 4 months 23 days. Profitability Index held at 4.2 with an IRR of 32 % level on the use of discount factor of 5.75 % based on the interest rate of Bank Indonesia. All four methods of assessing the feasibility of a business reference, and B' Joy Cafe obtain decent value of the overall use of the method. This is suggest that B' Joy Cafe is a feasible to run.

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

## KATA PENGANTAR

(C)

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

Penulis menyadari bahwa penyusunan *Business Plan* ini tidak dapat terselesaikan

dilakukan tanpa bantuan orang-orang disekitar penulis yang telah memberikan bimbingan,

bantuan, semangat serta dukungan selama proses penyusunan *Business Plan*

ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya

kepada:

Bapak Brastoro, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia

seluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis

selama proses penyusunan *Business Plan* ini.

Para dosen Kwik Kian Gie yang telah memberikan bimbingan berupa ilmu

pengetahuan selama proses perkuliahan serta wawasan yang dengan murah hati

dibagikan kepada penulis sehingga memberikan gambaran nyata penerapan ilmu

pengetahuan pada dunia wirausaha.

Kedua orang tua penulis Bapak Sudirman dan Ibu Susilowati yang selalu

memberikan dukungan moral, materi, dan semangat kepada penulis selama proses

penyusunan *Business Plan* ini.

Teman-teman penulis Billy Saputra, Eknamara, Randy Emmanuel, Kharisnentyo,

antra William dan teman-teman lainnya yang telah memberikan kritik, saran,

pengarahan, serta semangat dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mendapat persetujuan dari penulis.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

5. Semua pihak terkait penyusunan *Business Plan* ini yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu, yang telah membantu kelancaran dalam menyelesaikan

**(n)** **Hak Cipta milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Dengan segala kerendahan hati, walaupun penulis sudah berusaha sebaik-baiknya

penulis menyadari adanya kekurangan dan kelemahan dalam penyusunan *Business Plan* ini sehingga belum cukup sempurna.

Harapan penulis, semoga *Business Plan* ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya mahasiswa/i Institut Bisnis dan Informatika Indonesia.

Hak Cipta Dilindungi  
Pembela 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.

Jakarta, Agustus 2013

Angga Dewa

## DAFTAR ISI

<b>(C) Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	
<b>SCHOOL OF BUSINESS</b>	
<b>KWIK KIAN GIE</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	ii
<b>PERKATAAN EKSEKUTIF .....</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	v
<b>DAFTAR ISI .....</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Nama dan Alamat Perusahaan .....	1
B. Nama dan Alamat Pemilik perusahaan.....	2
C. Bidang Usaha.....	3
D. Kebutuhan Dana .....	3
<b>BAB II ANALISIS INDUSTRI .....</b>	5
A. Gambaran Masa Depan .....	5
B. Analisis Pesaing.....	6
C. Segmentasi Pasar .....	18
D. Ramalan Industri dan Pasar .....	21
<b>BAB III GAMBARAN USAHA .....</b>	23
A. Produk.....	23
B. Jasa .....	25
C. Ukuran Usaha .....	25
D. Badan Usaha .....	26

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)
- 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.

E. Peralatan, dan Tenaga Kerja .....	28
F. Latar Belakang Pemilik .....	37
<b>PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>39</b>
A. Deskripsi Rencana Operasi.....	39
B. Proses Produksi .....	43
C. Alur Jasa .....	44
D. Nama Pemasok .....	50
E. Teknologi.....	52
<b>PERENCANAAN PEMASARAN .....</b>	<b>53</b>
A. Harga .....	54
B. Distribusi .....	57
C. Promosi.....	58
D. Ramalan Penjualan .....	60
E. Pengendalian Pemasaran .....	62
<b>PERENCANAAN ORGANISASI .....</b>	<b>67</b>
A. Bentuk Kepemilikan .....	67
B. Struktur Organisasi .....	67
C. Balas Jasa.....	70
<b>BAB VI PENILAIAN RISIKO .....</b>	<b>74</b>
A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis .....	74
B. Teknologi Baru .....	78
C. Rencana Pengendalian.....	79
<b>BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN .....</b>	<b>84</b>
A. Rencana Kebutuhan Dana .....	84
B. Proyeksi Penjualan .....	84

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, 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 IX**

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

C. Perhitungan <i>Break Event Point</i> (BEP) .....	86
D. Biaya Tenaga Kerja .....	87
E. Biaya Penyusutan .....	88
F. Biaya Pemeliharaan Peralatan .....	89
G. Biaya Sewa Toko.....	89
H. Biaya Pemeliharaan Toko.....	90
I. Biaya Utilitas .....	91
J. Biaya Peralatan .....	93
K. Biaya Pemasaran.....	94
L. Laporan Laba/Rugi .....	94
M. <i>Proforma Cash Flow</i> .....	96
N. <i>Proforma Balance Sheet</i> .....	98
O. Analisis Kelayakan Usaha.....	100
<b>REKOMENDASI.....</b>	<b>105</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>108</b>



**(C) 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:	Pertumbuhan <i>Cafe</i> dan Restoran di Jatinangor Tahun 2013.....	3
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,	Proyeksi Kebutuhan Dana.....	4
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.	Perbandingan Dengan Pesaing.....	9
	<i>Competitive Profile Matrix</i> .....	9
	Matrix SWOT & Strategi.....	15
	Peralatan <i>B'Joy Cafe</i> .....	33
	Tenaga Kerja <i>B'Joy Cafe</i> .....	34
	<i>Time Schedule</i> Kegiatan Perusahaan .....	42
	Proses Produksi <i>B'Joy Cafe</i> .....	43
	Proses Pelayanan <i>B'Joy</i> .....	46
	Daftar Harga Produk .....	57
	Proyeksi Penjualan 5 Tahun Pertama (rupiah).....	62
	Struktur Organisasi .....	68
	Rincian Upah Tenaga Kerja.....	72
	Proyeksi Kebutuhan Dana.....	84
	Proyeksi Penjualan Tahun Pertama (rupiah).....	85
	Harga Pokok Penjualan .....	86
	<i>Break Even Point</i> .....	87
	Proyeksi Balas Jasa Tenaga Kerja 5 Tahun Pertama .....	88
	Akumulasi Penyusutan Peralatan.....	88
	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Peralatan 5 Tahun Pertama .....	89
	Proyeksi Biaya Sewa Bangunan 5 Tahun Pertama .....	90
	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Bangunan 5 Tahun pertama .....	90

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



Tabel 8.10	Proyeksi Biaya Listrik 5 Tahun Pertama .....	91
Tabel 8.11	Proyeksi Biaya Telepon 5 Tahun Pertama.....	92
Tabel 8.12	Proyeksi Biaya Internet 5 Tahun Pertama .....	93
Tabel 8.13	Proyeksi Biaya Peralatan 5 Tahun Pertama .....	93
Tabel 8.14	Proyeksi Biaya Pemasaran 5 Tahun Pertama.....	94
Tabel 8.15	Laporan Laba/Rugi .....	95
Tabel 8.16	<i>Proforma Cash Flow</i> .....	97
Tabel 8.17	<i>Balance Sheet Proforma</i> .....	99
Tabel 8.18	<i>Payback Period</i> .....	100
Tabel 8.19	<i>Net Present Value</i> .....	101
Tabel 8.20	<i>Internal Rate of Return</i> .....	103

## Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Tabel 8.11

Hak Cipta Dilindungi

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

Tabel 8.20

Tabel 8.11

Tabel 8.12

Tabel 8.13

Tabel 8.14

Tabel 8.15

Tabel 8.16

Tabel 8.17

Tabel 8.18

Tabel 8.19

## DAFTAR GAMBAR

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Gambar 4.1	Proses Produksi <i>B'Joy Cafe</i> .....	43
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	Gambar 4.2	Proses Pelayanan <i>B'Joy Cafe</i> .....	46
Gambar 6.1		Struktur Organisasi .....	68



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

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 LAMPIRAN

Lampiran 1 Proyeksi Penjualan Tahun Pertama .....	108
Lampiran 2 Pertumbuhan Cafe dan Restoran di Jatinangor .....	109
Lampiran 3 Break Even Point .....	110
Lampiran 4 Proyeksi Biaya Sewa Bangunan 5 Tahun Pertama .....	111
Lampiran 5 Proyeksi Biaya Tahun Pertama .....	112
Lampiran 6 Proyeksi Biaya Pemasaran 5 Tahun Pertama.....	113
Lampiran 7 Laporan Laba Rugi.....	114
Lampiran 8 Performa <i>Cash Flow</i> .....	115
Lampiran 9 <i>Balance Sheet Proforma</i> .....	116
Lampiran 10 Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	117
Lampiran 11 <i>Net Present Value</i> .....	118
Lampiran 12 Perhitungan <i>IRR</i> .....	119
Lampiran 13 Gambar .....	120
Lampiran 14 Gambar .....	121
Lampiran 15 Gambar .....	122
Lampiran 16 Gambar .....	123
Lampiran 17 Gambar .....	124
Lampiran 18 Gambar .....	125

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.