

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## “CAFÉ ALATTE”

### DI HARAPAN INDAH, BEKASI

Oleh:

Nama : Biergita Avrilian

NIM : 72160167

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Internasional



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**Januari 2020**

© 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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS









## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang diberikan sehingga penulis dapat mengikuti seluruh kegiatan perkuliahan dengan baik sebagai mahasiswi jurusan Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dan menyelesaikan penyusunan perencanaan bisnis ini tepat pada waktunya. Rencana Bisnis ini adalah syarat yang wajib diselesaikan oleh para mahasiswa jurusan Administrasi Bisnis guna memenuhi syarat kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada Bapak/Ibu/Saudara:

1. Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dari awal hingga akhir dengan penuh kesabaran.
2. Segenap Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama penulis menjadi mahasiswa di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
3. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, perhatian serta doanya baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.

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.



4. Teman-teman, khususnya Dharma Pribadi, yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.

5. Staf pengurus perpustakaan dan staf kemahasiswaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu penulis dalam peminjaman buku-buku yang diperlukan dan segala urusan administrasi dan akademik dalam penyusunan rencana bisnis ini.

6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan.

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

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

Jakarta, Januari 2020

Penulis,

Biergita Avrilian

## ABSTRAK



Biergita Avrilian / 72160167 / 2020 / Rencana Pendirian Usaha “Cafe Alatte” di Harapan Indah, Bekasi / Pembimbing : Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Cafe Alatte adalah sebuah unit usaha yang bergerak pada bidang makanan dan minuman yang berfokus pada bidang perkopian dengan mengedepankan atmosfer atau suasana yang nyaman dan *homey*, baik untuk pekerja maupun pelanggan. Dengan mengusung konsep *simply modern coffee shop*, yang dihiasi oleh mural serta beberapa hasil fotografi pada beberapa *spot* ditambah dengan sentuhan sedikit warna hijau dari beberapa *artificial plant* pada letak-letak tertentu.

Memiliki visi untuk menjadikan Cafe Alatte sebagai kedai kopi yang dikenal akan penyajian dengan rasa yang berkualitas namun dengan harga terjangkau yang dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat

Direncanakan usaha ini akan didirikan di wilayah Harapan Indah, Bekasi.

Cafe Alatte memiliki kekuatan didalam kualitas produk, fasilitas dan kenyamanan, dan pelayanan dibandingkan beberapa pesaingnya.

Penargetan segmen pasar dari usaha ini adalah masyarakat yang berlokasi di wilayah sekitar Bekasi khususnya Harapan Indah 2, Harapan Indah 1, Taman Harapan Baru, Pondok Ungu serta daerah Cakung seperti Taman Modern dan Jakarta Garden City dengan usia 15 – 50 tahun dan merupakan segmentasi menengah ke atas.

Strategi pemasaran yang digunakan antara lain dengan penggunaan media sosial dan *endorse influencer*, *food blogger*.

Dalam menjalankan usaha ini nantinya akan ada 8 tenaga kerja yang terdiri dari manager, karyawan, dan staf persediaan dan keuangan.

Dari hasil perhitungan kelayakan usaha, usaha ini layak untuk dijalankan. Dimana total nilai penjualan yang selalu berada diatas titik impas. Proyek ini diperkirakan balik modal dalam waktu 2 tahun 1 bulan yang mana lebih cepat umur proyek yakni 5 tahun. Selain itu nilai dari perhitungan NPV menunjukkan angka positif sebesar Rp 802.784.657.

Kata kunci : Kopi, Coffee Shop Bekasi, Cafe Alatte, Cafe Bekasi

## ABSTRACT



*Biergita Ayrilian / 72160167 /2020 / Business Plan of Cafe Alatte Business at Harapan Indah Bekasi / Mentor: Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.*

*“Cafe Alatte” is a business unit engaged in the field of food and drinks offered in the coffee sector by prioritizing a comfortable atmosphere, both for workers and customers. By carrying out the simple concept of a modern coffee shop, which was chosen by the murals as well as some photography results in several places coupled with a touch of some green color from some artificial plants in certain locations.*

*Having a vision to make “Cafe Alatte” as a coffee shop which is known by serving with high quality but at affordable prices that can be enjoyed by all people.*

*It is planned that this business will be established in the Harapan Indah Region, Bekasi.*

*“Cafe Alatte” has strength in product quality, facilities and comfort, and also service compared to some of its competitors.*

*Targeting the market segment of this business is the community located in the area around Bekasi, especially Harapan Indah 2, Harapan Indah 1, Taman Harapan Baru, Pondok Ungu and Cakung areas such as Taman Modern and Jakarta Garden City with ages 15 - 50 years and are middle to middle segmenters. on.*

*Marketing strategies used include the use of social media and endorse influencers, food bloggers.*

*In running this business, there will be 8 workers, consisting of managers, employees, and inventory and financial staff.*

*From the results of the business feasibility calculation, this business is feasible to run. Where the total sales value is always above the breakeven point. The project is expected to return on investment within 2 years 1 month which is faster than the project life of 5 years. In addition, the value of the NPV calculation shows a positive number of IDR 802,784,657.*

*Keywords: Coffee, Coffee Shop Bekasi, Cafe Alatte, Cafe Bekasi*

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

© IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

# DAFTAR ISI

<b>JUDUL</b> .....	i
<b>PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Ide Bisnis</b> .....	1
<b>B. Gambaran Usaha</b> .....	4
1. Bidang Usaha .....	4
2. Tujuan Usaha.....	5
3. Visi Usaha .....	5
4. Misi Usaha.....	6
<b>C. Besarnya Peluang Bisnis</b> .....	7
<b>D. Kebutuhan Dana</b> .....	11

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip, menyalin, atau menjiplak Cipta Dilindungi Undang-Undang yang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis atau tanpa izin IBI BKKG. Penyalinan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI BKKG.





BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN..... 13

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

A. Data Perusahaan ..... 13

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

1. Nama Perusahaan ..... 13

2. Bidang Usaha ..... 13

3. Jenis Produk ..... 13

4. Alamat Perusahaan ..... 13

5. No Telp / HP ..... 13

6. Alamat *E-mail* ..... 13

7. Bank Perusahaan ..... 13

8. Bentuk Badan Hukum ..... 13

9. Mulai Berdiri ..... 13

B. Biodata Pemilik Usaha ..... 13

1. Nama ..... 13

2. Jabatan ..... 13

3. Tempat dan Tanggal lahir ..... 13

4. Alamat Rumah ..... 13

5. No Telepon ..... 13

6. Alamat *E-mail* ..... 13

7. Pendidikan Terakhir ..... 13

C. Jenis dan Ukuran Usaha ..... 14

1. Jenis Usaha ..... 14

2. Ukuran Usaha ..... 15

BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING ..... 19

A. Trend dan Pertumbuhan Industri ..... 19





B.	Analisis Pesaing .....	21
C.	Analisis PESTEL .....	24
D.	Analisis <i>Five Porter's</i> .....	28
E.	Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses (CPM).....	33
F.	Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT) .....	40
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....</b>		<b>50</b>
A.	Produk yang Dihasilkan .....	50
B.	Gambaran Pasar.....	61
C.	Target Pasar yang dituju.....	63
D.	Strategi Pemasaran .....	66
1.	Diferensiasi.....	66
2.	<i>Positioning</i> .....	69
3.	Penetapan Harga.....	69
4.	Saluran Distribusi .....	72
E.	Strategi Promosi .....	74
1.	Advertising .....	74
2.	Sales Promotion.....	75
3.	Personal Selling.....	75
4.	Public Relation .....	75
5.	<i>Direct Marketing</i> .....	75
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>		<b>82</b>
A.	Proses Operasi Produk .....	82
B.	Nama Pemasok.....	88
C.	Deskripsi Rencana Operasi .....	91

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

tanpa izin IBIKKG.



D. Rencana Alur Produk .....	99
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	102
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	104
G. <i>Lay out</i> Bangunan Tempat Usaha .....	107
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>109</b>
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	109
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	110
C. Uraian Kerja ( <i>job description</i> ) .....	111
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	114
E. Struktur Organisasi Perusahaan .....	116
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	119
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>	<b>124</b>
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	124
B. Biaya Pemasaran Tahunan .....	124
C. Biaya Administrasi dan Umum .....	125
D. Biaya Tenaga Kerja.....	126
E. Biaya Penyusutan Peralatan dan Kendaraan .....	127
F. Biaya Pemeliharaan.....	128
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan.....	128
H. Biaya Utilitas.....	130
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	135
J. Proyeksi Keuangan.....	140
1. Proyeksi Laporan Laba-Rugi.....	140
2. Proyeksi Laporan Arus Kas.....	142

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengemukakan 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.

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Tidak Boleh Diikhtisarkan dan Difotokopi  
 IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)





3. Proyeksi Neraca.....	144
K. Analisis Kelayakan Investasi.....	146
1. <i>Payback Period</i> (PP) .....	146
2. <i>Net Present Value</i> (NPV) .....	147
3. <i>Profitability Index</i> (PI) .....	149
4. <i>Internal Rate of Return</i> (IRR).....	150
L. Analisis Kelayakan Usaha, Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP).....	151
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA .....</b>	<b>153</b>
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar .....	153
1. Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat .....	153
2. Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Masyarakat .....	154
3. Dampak Organisasi dan SDM Terhadap Masyarakat .....	154
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	155
1. Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Lingkungan.....	155
2. Penanganan Limbah yang dihasilkan Akibat Proses Produksi .....	155
C. Analisis Resiko Usaha.....	155
D. Antisipasi Resiko Usaha.....	158
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI.....</b>	<b>162</b>
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	162
1. Konsep Bisnis.....	162
2. Visi dan Misi Perusahaan.....	162
3. Produk .....	163
4. Persaingan .....	163

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Insititut 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.



5. Target dan Ukuran Pasar .....	164
6. Strategi Pemasaran .....	164
7. Tim Manajemen .....	164
8. Kelayakan Keuangan.....	165
<b>B. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....</b>	<b>165</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>166</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>170</b>

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





DAFTAR TABEL

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

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana <i>Café Alatte</i> .....	12
Tabel 2.1	Kriteria UMKM di Indonesia (Dalam Rupiah) .....	16
Tabel 3.1	Keunggulan dan Kelemahan Pesaing .....	23
Tabel 3.2	Perbandingan Pesaing .....	24
Tabel 3.3	<i>Competitive Profile Matrix Cafe Alatte</i> .....	36
Tabel 3.4	Matrix SWOT <i>Cafe Alatte</i> .....	44
Tabel 4.1	Daftar Menu Minuman <i>Cafe Alatte</i> (Dalam Rupiah).....	56
Tabel 4.2	Daftar Menu Makanan <i>Cafe Alatte</i> (Dalam Rupiah) .....	57
Tabel 4.3	Ramalan Penjualan <i>Cafe Alatte</i> Selama 5 Tahun (dalam unit) .....	62
Tabel 4.4	Anggaran Penjualan <i>Cafe Alatte</i> Selama 5 Tahun .....	62
Tabel 4.5	Biaya Pembuatan Reward Card .....	79
Tabel 4.6	Biaya Promosi Melalui <i>Influencer, Food Blogger</i> .....	80
Tabel 4.7	Biaya Diskon <i>Cafe Alatte</i> .....	81
Tabel 5.1	Proses Produksi Makanan dan Minuman <i>Cafe Alatte</i> .....	83
Tabel 5.2	Daftar Pemasok <i>Cafe Alatte</i> .....	89
Tabel 5.3	Jadwal Rencana Operasi <i>Cafe Alatte</i> .....	98
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	109
Tabel 6.2	Rincian Gaji dan THR Karyawan <i>Cafe Alatte</i> .....	123
Tabel 6.3	Proyeksi Balas Jasa <i>Cafe Alatte</i> .....	123
Tabel 7.1	Proyeksi Biaya Pemasaran <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 (Dalam Rupiah).....	125
Tabel 7.2	Biaya Bank <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 (Dalam Rupiah).....	126
Tabel 7.3	Biaya Penyusutan Peralatan <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 - 2025.....	127

Hak cipta dilindungi Undang-undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

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



Tabel 7.4	Proyeksi Biaya Pemeliharaan <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 – 2025 (Dalam Rupiah) .....	128
Tabel 7.5	Proyeksi Biaya Sewa Bangunan <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 .....	129
Tabel 7.6	Biaya Renovasi Bangunan <i>Cafe Alatte</i> Oktober 2020 .....	129
Tabel 7.7	Biaya Desain Bangunan <i>Cafe Alatte</i> Oktober 2020 .....	130
Tabel 7.8	Proyeksi Biaya Gas <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 – 2025 (dalam rupiah) .....	131
Tabel 7.9	Proyeksi Biaya Listrik <i>Cafe Alatte</i> per Tahun .....	132
Tabel 7.10	Proyeksi Biaya Listrik <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 .....	133
Tabel 7.11	Proyeksi Biaya Air <i>Café Alatte</i> Tahun 2021 – 2025 (dalam Rupiah) .....	134
Tabel 7.12	Proyeksi Biaya Telepon dan Internet <i>Cafe Alatte</i> Tahun 2021-2025 (dalam Rupiah) .....	135
Tabel 7.13	Biaya Peralatan Operasional <i>Café Alatte</i> Tahun 2021 .....	136
Tabel 7.14	Biaya Interior <i>Café Alatte</i> (dalam Rupiah) Tahun 2021 .....	137
Tabel 7.15	Biaya Perlengkapan Operasional <i>Café Alatte</i> Tahun 2021 .....	139
Tabel 7.16	Proyeksi Biaya Perlengkapan <i>Café Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 .....	140
Tabel 7.17	Laporan Laba Rugi <i>Café Alatte</i> Tahun 2021-2025 .....	141
Tabel 7.18	Proyeksi Arus Kas <i>Café Alatte</i> .....	143
Tabel 7.19	Proyeksi Neraca <i>Café Alatte</i> .....	145
Tabel 7.20	Perhitungan <i>Payback Period Café Alatte</i> .....	146
Tabel 7.21	Perhitungan <i>Net Present Value Café Alatte</i> .....	148
Tabel 7.22	Perhitungan <i>Internal Rate of Return Café Alatte</i> .....	151
Tabel 7.23	Perhitungan Net Present Value <i>Café Alatte</i> .....	152
Tabel 9.1	Kesimpulan Kelayakan Keuangan <i>Café Alatte</i> .....	165



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	<i>Porter's Five-Forces Model</i> .....	29
Gambar 4.1	Burger Kopi .....	58
Gambar 4.2	Tiramissu .....	58
Gambar 4.3	Donat Kopi .....	59
Gambar 4.4	Cappucinno .....	59
Gambar 4.5	Charcoal Latte .....	60
Gambar 4.6	Logo <i>Cafe Alatte</i> .....	61
Gambar 4.7	Saluran distribusi <i>Cafe Alatte</i> .....	74
Gambar 4.8	Facebook <i>Page Cafe Alatte</i> .....	77
Gambar 4.9	Instagram <i>Cafe Alatte</i> .....	78
Gambar 4.10	<i>Reward Card Cafe Alatte</i> .....	79
Gambar 5.1	Alur Proses Pemesanan <i>Dine in</i> dan <i>Take Away Cafe Alatte</i> .....	99
Gambar 5.2	Alur Proses <i>Order Menu Cafe Alatte Online</i> .....	101
Gambar 5.3	Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku .....	103
Gambar 5.4	Contoh Mesin Kopi <i>Cafe Alatte</i> .....	104
Gambar 5.5	Contoh Grinder Espresso <i>Cafe Alatte</i> .....	105
Gambar 5.6	Contoh Gambar Blender <i>Cafe Alatte</i> .....	105
Gambar 5.7	Contoh Mesin Kasir <i>Cafe Alatte</i> .....	106
Gambar 5.8	Contoh <i>Air Conditioner Cafe Alatte</i> .....	106
Gambar 5.9	<i>Layout Cafe Alatte</i> .....	107
Gambar 6.1	Rencana Struktur Organisasi <i>Cafe Alatte</i> .....	118

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



1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa pencahayaan dan pencahayaan yang memadai.  
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 1.1. Konsumsi Kopi di Indonesia Tahun 2000 - 2016 .....	8
Grafik 1.2. Pertumbuhan HoReKa (Hotel, Restoran, dan Kafe) di Indonesia Tahun 2009 - 2016 .....	9
Grafik 1.3. Pertumbuhan Pendapatan Perkapita Indonesia Tahun 1999 - 2018 .....	10

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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 LAMPIRAN

Lampiran 1	– Biaya Bahan Baku <i>Café Alatte</i> Tahun 2021.....	170
Lampiran 2	– Proyeksi Biaya Bahan Baku <i>Café Alatte</i> Tahun 2021 - 2025 .....	172
Lampiran 3	– Data Inflasi .....	173
Lampiran 4	– Tarif Dasar Air .....	174
Lampiran 5	– Tarif Dasar Listrik .....	175
Lampiran 6	– Respon Kuisisioner <i>Café Alatte</i> .....	176
Lampiran 7	– Desain Interior <i>Café Alatte</i> .....	178
Lampiran 8	– Partner <i>Influencer, Food Blogger Café Alatte</i> .....	179

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian tanpa izin IBIKKG.
  - 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.