

## DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Pertumbuhan Usaha Cafe atau Coffee Shop di Bandung .....	2
Tabel III. 1 Data Perhitungan Proporsional Random Sampling .....	27
Tabel IV. 1 Desain Awal Kuesioner .....	37
Tabel IV. 2 Hasil Uji Validitas .....	40
Tabel IV. 3 Hasil Uji Reliabilitas.....	42
Tabel IV. 4 Pertumbuhan Penduduk Kota Bandung dengan Usia 15-35 tahun.....	48
Tabel IV. 5 Perhitungan Perkiraan Demand .....	49
Tabel IV. 6 Perkiraan Demand dalam 5 tahun.....	49
Tabel IV. 7 Estimasi Penjualan Setiap Menu Serantau Coffee Bandung .....	49
Tabel IV. 8 Waktu Kerja Serantau Coffee .....	50
Tabel IV. 9 Jumlah demand 1 hari Serantau Coffee Bandung.....	51
Tabel IV. 10 Estimasi Demand Menu Setiap Hari.....	51
Tabel IV. 11 Tabel Kebutuhan Investasi Persiapan Pembukaan Cafe.....	57
Tabel IV. 12 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Pembuatan Menu Manual Brew .....	59
Tabel IV. 13 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Pembuatan Jenis Menu Espresso Based.....	61
Tabel IV. 14 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Pembuatan Jenis Menu Cold Brew.....	63
Tabel IV. 15 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Pembuatan Jenis Menu Non Coffee.....	65
Tabel IV. 16 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Pembuatan Jenis Menu Sharing.....	67
Tabel IV. 17 Tabel Kebutuhan Investasi Proses Penutupan Cafe.....	69
Tabel IV. 18 Waktu Kerja Serantau Coffee .....	69
Tabel IV. 19 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan .....	71
Tabel IV. 20 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan.....	71
Tabel IV. 21 Perhitungan Seperangkat Meja Kursi yang Dibutuhkan.....	71
Tabel IV. 22 Perhitungan Peralatan yang Dibutuhkan.....	72
Tabel IV. 23 Peralatan Operasional yang di Butuhkan.....	72
Tabel IV. 24 Biaya Investasi.....	73
Tabel IV. 25 Analisis Kebutuhan Tenaga Kerja .....	74

Tabel IV. 26 Lokasi Usaha.....	76
Tabel IV. 27 Normalisasi .....	76
Tabel IV. 28 Perhitungan dengan Factor Rating.....	76
Tabel IV. 29 Biaya Investasi.....	78
Tabel IV. 30 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan.....	78
Tabel IV. 31 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan.....	79
Tabel IV. 32 Perhitungan Seperangkat Meja Kursi yang Dibutuhkan.....	79
Tabel IV. 33 Perhitungan Peralatan yang Dibutuhkan.....	79
Tabel IV. 34 Total Kebutuhan Dana 2020 .....	80
Tabel IV. 35 Sumber Dana.....	80
Tabel IV. 36 Kebutuhan Bahan Baku Serantau Coffee .....	81
Tabel IV. 37 Proyeksi Biaya Bahan Baku .....	81
Tabel IV. 38 Perhitungan Bahan Baku Menu Manual Brew .....	81
Tabel IV. 39 Perhitungan Bahan Baku Menu Espresso Based .....	82
Tabel IV. 40 Perhitungan Bahan Baku Menu Cold Brew.....	82
Tabel IV. 41 Perhitungan Bahan Baku Menu Non Coffee .....	82
Tabel IV. 42 Perhitungan Bahan Baku Sharing .....	83
Tabel IV. 43 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	83
Tabel IV. 44 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	84
Tabel IV. 45 Proyeksi Biaya Tidak Langsung .....	84
Tabel IV. 46 Biaya BHP (Barang Habis Pakai).....	84
Tabel IV. 47 Biaya SDM (Sumber Daya Manusia) .....	84
Tabel IV. 48 Pendapatan Pembukaan Cabang Serantau Coffee Bandung.....	87
Tabel IV. 49 Proyeksi Pendapatan .....	87
Tabel IV. 50 NPV, IRR, PBP.....	88
Tabel IV. 51 Kenaikan Biaya Operasional .....	89
Tabel IV. 52 Kenaikan Biaya Bahan Baku .....	89
Tabel IV. 53 Kenaikan Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	89
Tabel IV. 54 Penurunan Demand.....	89
Tabel IV. 55 Penurunan Harga.....	90

Tabel IV. 56 Persentase Risiko .....	92
Tabel V. 1 Proyeksi Demand per Tahun .....	94
Tabel V. 2 Total Waktu Baku .....	94
Tabel V. 3 Perhitungan dengan Factor Rating .....	95
Tabel V. 4 Peralatan Operasional yang Dibutuhkan .....	96
Tabel V. 5 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan .....	96
Tabel V. 6 Perhitungan Jumlah Mesin yang Dibutuhkan .....	97
Tabel V. 7 Perhitungan Seperangkat Meja Kursi yang Dibutuhkan .....	97
Tabel V. 8 Perhitungan Peralatan yang Dibutuhkan .....	97