

DAFTAR TABEL

Tabel II. 1 Pemilihan Metode Perancangan.....	20
Tabel II. 2 Penelitian Terdahulu.....	22
Tabel III. I Identifikasi Komponen Sistem Integral.....	28
Tabel IV. 1 Alternatif Skenario	30
Tabel IV. 2 Data Historis Jumlah Kedatangan Pelanggan Yumaree Coffee.....	31
Tabel IV. 3 Perhitungan Metode MSE	33
Tabel IV. 4 Hasil Perhitungan menggunakan Metode Regresi Linear	34
Tabel IV. 5 Hasil Peramalan Jumlah Pelanggan yang Akan Datang Empat Tahun Kedepan.....	36
Tabel IV. 6 Estimasi Jumlah Pelanggan yang Datang Setelah Perluasan	38
Tabel IV. 7 Bobot Prsentase Varian Menu Yumaree Coffee.....	41
Tabel IV. 8 Data Historis Penjualan Produk pada Yumaree Coffee.....	41
Tabel IV. 9 Data Historis Penjualan Setiap Menu dalam 1 Tahun.....	43
Tabel IV. 10 Estimasi Penjualan Produk Setelah Perluasan	44
Tabel IV. 11 Estimasi Penjualan Setiap Menu Dalam 1 Tahun pada Alternatif 146	
Tabel IV. 12 Estimasi Penjualan Setiap Menu Dalam 1 Tahun pada Alternatif 246	
IV. 13 Estimasi Penjualan dalam 1 Bulan pada Alternatif 1	47
Tabel IV. 14 Estimasi Penjualan dalam 1 Bulan pada Alternatif 2	47
Tabel IV. 15 Estimasi Penjualan dalam 1 Hari pada Alternatif 1	47
Tabel IV. 16 Estimasi Penjualan dalam 1 Hari pada Alternatif 2	48
Tabel IV. 17 Kenaikan Penambahan Kapasitas	49
Tabel IV. 18 Waktu Proses Pembeian Bahan Baku.....	52
Tabel IV. 19 Waktu Proses Pembukaan Kedai.....	53
Tabel IV. 20 Waktu Proses Pembuatan <i>Espresso Based</i>	55
Tabel IV. 21 Waktu Proses Pembuatan <i>Manual Brew</i>	57
Tabel IV. 22 Waktu Proses Pembuatan <i>Signature Coffee</i>	58
Tabel IV. 23 Waktu Proses Pembuatan Mocktail.....	59
Tabel IV. 24 Waktu Proses Pembuatan Milk Based.....	60
Tabel IV. 25 Waktu Proses Pembuatan <i>Tea</i>	62
Tabel IV. 26 Waktu Proses Pembuatan Mie dan Spaghetti	63
Tabel IV. 27 Waktu Proses Pembuatan Nasi Goreng dan Rice Bowl	64

Tabel IV. 28 Waktu Proses Pembuatan <i>Snacks Frozen Food</i>	65
Tabel IV. 29 Waktu Proses Pembuatan <i>Snacks Roti Toast</i>	66
Tabel IV. 30 Waktu Proses Penutupan Kedai	67
Tabel IV. 31 Deskripsi Pekerjaan.....	68
Tabel IV. 32 Fasilitas dan Peralatan Eksisting.....	69
Tabel IV. 33 Estimasi Kebutuhan Mesin Grinder dan Espresso.....	70
Tabel IV. 34 Estimasi Kebutuhan Mesin Press Minuman.....	70
Tabel IV. 35 Estimasi Kebutuhan Meja dan Kursi.....	71
Tabel IV. 36 Kebutuhan Fasilitas dan Peralatan Tambahan	71
Tabel IV. 37 Total Kebutuhan Luas Bangunan.....	74
Tabel IV. 38 Inisial Fasilitas	75
Tabel IV. 39 Kebutuhan Bahan Baku Espresso Based.....	77
Tabel IV. 40 Kebutuhan Bahan Baku Manual Brew	77
Tabel IV. 41 Kebutuhan Bahan Baku Signature Coffee.....	78
Tabel IV. 42 Kebutuhan Bahan Baku Mocktail	78
Tabel IV. 43 Kebutuhan Bahan Baku <i>Milk Based</i>	79
Tabel IV. 44 Kebutuhan Bahan Baku Tea	79
Tabel IV. 45 Kebutuhan Bahan Baku Rice & Noodles	80
Tabel IV. 46 Kebutuhan Bahan Baku <i>Snacks</i>	80
Tabel IV. 47 Waktu Kerja Efektif	81
Tabel IV. 48 Perhitungan Waktu Baku untuk Alternatif 1.....	82
Tabel IV. 49 Perhitungan Waktu Baku untuk Alternatif 2.....	83
Tabel IV. 50 Biaya Investasi Berwujud.....	84
Tabel IV. 51 Biaya Investasi Bangunan	85
Tabel IV. 52 Rincian Biaya Investasi	85
Tabel IV. 53 Biaya Bahan Baku.....	86
Tabel IV. 54 Biaya Tenaga Kerja Langsung Eksisting.....	86
Tabel IV. 55 Biaya Tenaga Kerja Langsung 4 Tahun kedepan.....	87
Tabel IV. 56 Rincian Biaya Internet.....	87
Tabel IV. 57 Rincian Biaya Listrik	88
Tabel IV. 58 Rincian Biaya Habis Pakai	88
Tabel IV. 59 Kebutuhan Dana.....	89

Tabel IV. 60 Proyeksi Pendapatan	89
Tabel IV. 61 Total Biaya Depresiasi.....	90
Tabel IV. 62 Laporan Laba Rugi Alternatif 1	91
Tabel IV. 63 Laporan Laba Rugi Alternatif 2	91
Tabel IV. 64 Cashflow Alternatif 1	92
Tabel IV. 65 Cashflow Alternatif 2	92
Tabel IV. 66 Laporan Neraca Alternatif 1	93
Tabel IV. 67 Laporan Neraca Alternatif 2	93
Tabel IV. 68 Perhitungan Analisis Kelayakan Alternatif 1.....	95
Tabel IV. 69 Perhitungan Analisis Kelayakan Alternatif 2	95
Tabel IV. 70 Perhitungan Analisis <i>Incremental IRR</i>	96
Tabel V. 1 Verifikasi.....	97
Tabel V. 2 Validasi	99