

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Tugas Akhir.....	3
1.4. Kontribusi Tugas Akhir	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Studi Kelayakan Bisnis	4
2.2. Konsep Produksi dalam Usaha Kuliner	4
2.3. Kapasitas Produksi dalam Usaha Kuliner.....	5
2.4. Kebutuhan Tenaga Kerja dalam Usaha Kuliner	6
2.5. Konsep Biaya dalam Usaha Kuliner	6
2.6. Harga Pokok Produksi (HPP)	8
2.7. Analisis Kelayakan Finansial.....	9
2.8. Analisis Sensitivitas	10
2.9. Penelitian Terdahulu	11
BAB III. METODOLOGI	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2. Jenis Penelitian	12
3.3. Jenis Data	12
3.4. Pengumpulan Data	12
3.5. Metode Analisis	13
3.6. Batasan Penelitian	13
BAB IV. DESAIN DAN SISTEM.....	14
4.1. Keadaan Umum Rancangan Usaha.....	14
4.2. Alur Produksi Dimsum Mentai.....	15
4.3. Alur Operasional	16
4.4. Kapasitas Produksi dan Tenaga Kerja.....	16
4.5. Kebutuhan Bahan Baku, Peralatan, dan Kemasan.....	17
4.6. Desain Produk.....	20
4.7. Rancangan Struktur Biaya	21
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	23

5.1. Analisis Struktur Biaya Produksi Dimsum Mentai.....	23
5.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP).....	24
5.3. Analisis Break Even Point (BEP).....	25
5.4. Analisis Laba/Rugi Kondisi Normal	27
5.5. Analisis Payback Period (PP)	27
5.6. Analisis Sensitivitas.....	28
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	32
6.1. Kesimpulan	32
6.2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Dimsum Mentai (6 Bulan Terakhir) 2025.....	2
Tabel 4.1 Target Penjualan Dimsum Mentai.....	17
Tabel 4.2 Kebutuhan Bahan Baku, Peralatan, dan Kemasan.....	18
Tabel 4.3 Desain Produk	20
Tabel 4.4 Desain Struktur Biaya Produksi	21
Tabel 4.5 Komponen Biaya Tetap	21
Tabel 4.6 Komponen Biaya Variabel	22
Tabel 5.1 Total Cost (TC)	23
Tabel 5.2 HPP Dimsum Per Pcs.....	24
Tabel 5.3 HPP Dimsum Mentai Berdasarkan Menu Penjualan	25
Tabel 5.4 Hasil Perhitungan WACM	25
Tabel 5.5 BEP dalam Setiap Varian	26
Tabel 5.6 Laba Bersih Usaha Pada Target Penjualan Normal	27
Tabel 5.7 Perhitungan Payback Period Produk Dimsum Mentai	28
Tabel 5.8 Hasil Analisis Sensitivitas Skenario Penjualan Normal.....	29
Tabel 5.9 Hasil Analisis Sensitivitas Skenario Kenaikan Harga Bahan Baku 5%	29
Tabel 5.10 Hasil Analisis Sensitivitas Skenario Penurunan Penjualan 10% Per Bulan	30
Tabel 5.11 Hasil Ringkasan Perbandingan Analisis Sensitivitas	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Dimsum.lo.....	14
Gambar 4.2 Alur Produksi Dimsum Mentai.....	15
Gambar 4.3 Alur Operasional Dimsum Mentai	16

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Biaya Tetap.....	35
Lampiran 2 : Daftar Biaya Variabel Dimsum Ayam Frozen	35
Lampiran 3 : Daftar Biaya Variabel Saus Mentai – Isi 4 Pcs.....	35
Lampiran 4 : Daftar Biaya Variabel Saus Mentai – Isi 6 Pcs.....	35
Lampiran 5 : Daftar Biaya Variabel Saus Mentai – Isi 8 Pcs.....	35
Lampiran 6 : Daftar Biaya Variabel Saus Mentai – Isi 25 Pcs.....	35
Lampiran 7 : Daftar Biaya Variabel Chili Oil	36
Lampiran 8 : Daftar Biaya Variabel Topping dan Kemasan	36
Lampiran 9 : Ringkasan Biaya Variabel per Porsi	36
Lampiran 10 : Cash Flow	36
Lampiran 11 : Break Even Point	36