

BAP STUDI KELAYAKAN BISNIS - 0144

SKS: 3 | Kelas: 64.6B.04

Dosen: 202209116 - LLV

Berita Acara Pengajaran

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
1	305-E1	2026-04-01 07:30-10:00 Masuk: 07:31:49 - 09:50:16	Studi Kelayakan Bisnis Studi Kelayakan Bisnis	Suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. § Mempelajari secara mendalam artinya meneliti secara sungguh-sungguh, dan dianalisis dengan metode tertentu. § Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan dapat memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. § Bisnis artinya usaha yang dijalankan dengan tujuan memperoleh keuntungan
2	305-E1	2026-04-08 07:30-10:00 Masuk: 07:31:17 - 09:46:13	Aspek Pasar dan Pemasaraan Studi Kelayakan Bisnis	Aspek Pasar & Pemasaran merupakan aspek pokok untuk dikaji dalam Studi Kelayakan Bisnis, sebab akan menentukan berhasil / tidaknya suatu usaha dalam mengembangkan usaha yang akan dilaksanakan
3	305-E1	2026-04-15 07:30-10:00 Masuk: 07:31:04 - 09:47:23	Aspek Teknik Dan Teknologi Dalam Studi Kelayakan Bisnis	ujian studi kelayakan bisnis aspek teknik dan teknologi yaitu untuk meyakini secara teknis dan pilihan teknologi, mengenai rencana bisnis dapat dilaksanakan secara layak atau tidak layak, baik pada saat pembangunan bisnis berjalan atau operasional secara rutin. Manajemen operasional merupakan suatu fungsi atau kegiatan manajemen yang meliputi adanya perencanaan, organisasi staffing, koordinasi, pengarahan, dan pengawasan terhadap operasi perusahaan. Operasi yang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dalam perusahaan untuk mengubah masukan menjadi keluaran, sehingga keluarannya bisa lebih bermanfaat dari masukannya.

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
4	305-E1	2026-04-22 07:30-10:00 Masuk: 07:31:21 - 09:46:44	Penilaian Aspek Manajemen Studi Kelayakan Bisnis	Aspek manajemen mempelajari hal-hal yang berkaitan dengan rencana pengelolaan dan pelaksanaan bisnis yang akan berjalan. Aspek manajemen ini bisa dibagi kedalam dua hal pokok, yaitu manajemen waktu dan manajemen operasional. 1. Manajemen waktu menekankan pada penyusunan rencana dan perkiraan waktu yang digunakan dalam pelaksanaan bisnis. Artinya penyusunan jadwal pekerjaan dibuat dengan mengalokasikan waktu yang tersedia buat pelaksanaan masing masing bagian dengan waktu penyelesaian yang optimal
5	305-E1	2026-04-29 07:30-10:00 Masuk: 07:38:39 - 09:47:43	Penilaian Aspek Hukum, Ekonomi, dan Lingkungan. Studi Kelayakan Bisnis	Tujuan Adanya Aspek Hukum Dengan adanya aspek hukum maka akan bisa mengetahui sebuah bisnis itu apakah sudah memenuhi perizinan dan ketentuan hukum pada suatu wilayah atau tidak. Kalau tujuan secara spesifiknya bisa kamu lihat di bawah ini ; 1. Analisa jaminan yang dapat disediakan apabila bisnis didanai melalui pinjaman 2. Analisa legalitas usaha 3. Analisa ketepatan bentuk badan hukum, dibandingkan ide bisnis yang hendak dilaksanakan 4. Analisa kemampuan bisnis yang diusulkan di dalam memenuhi persyaratan dari perizinan
6	305-E1	2026-05-06 07:30-10:00 Masuk: 07:32:31 - 09:46:17	Penilaian Aspek Keuangan Studi Kelayakan Bisnis	Sumber-sumber dana yang akan diperoleh 2. Kebutuhan biaya investasi 3. Estimasi pendapatan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan selama umur investasi. 4. Proyeksi neraca dan laporan laba/rugi untuk beberapa priode kedepan 5. Kriteria penilaian investasi 6. Rasio keuangan yang digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan
7	305-E1	2026-05-13 07:30-10:00 Masuk: 07:33:31 - 09:46:34	Pengumpulan Project1 Studi Kelayakan Bisnis	Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Zalya Bakes 1.BAGAIMANA KELAYAKAN USAHA ZALYABAKES DITINJAU DARI ASPEK PASAR DAN PEMASARAN? 2.BAGAIMANA KELAYAKAN USAHA ZALYABAKES DARI ASPEK TEKNIS DAN OPERASIONAL DALAM MENUNJANG KEBERLANGSUNGAN USAHA ZALYABAKES? 3.APAKAH USAHA ZALYABAKES LAYAK UNTUK DIJALANKAN ATAU DIKEMBANGKAN DITINJAU DARI ASPEK MANAJEMEN, HUKUM, DAN KEUANGAN? .UNTUK MENGANALISIS POTENSI PASAR DAN EFEKTIVITAS STRATEGI PEMASARAN YANG DITERAPKAN OLEH ZALYABAKES. 2.UNTUK MENGIDENTIFIKASI KESIAPAN ASPEK TEKNIS DAN

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
				OPERASIONAL USAHA ZALYABAKES DALAM MENGHADAPI DINAMIKA KEBUTUHAN KONSUMEN. 3.UNTUK MENILAI TINGKAT KELAYAKAN FINANSIAL USAHA MELALUI PROYEKSI KEUNTUNGAN DAN METODE ANALISIS INVESTIGASI GUNA MENGHINDARI RISIKO KERUGIAN ZALYABAKES MERUPAKAN USAHA DI BIDANG KULINER (F&B) YANG FOKUS PADA PRODUK DESSERT SEPERTI CHEESECAKE DAN BROWNIES SEBAGAI CIRI KHAS UTAMANYA. USAHA INI TELAH BERJALAN KURANG LEBIH 4 TAHUN DAN TERUS BERKEMBANG DENGAN MENJAGA KUALITAS RASA, TEKSTUR, SERTA BAHAN UNTUK MEMENUHI SELERA DAN MEMPERTAHANKAN LOYALITAS PELANGGAN. SECARA KESELURUHAN, ZALYABAKES MEMILIKI POTENSI BERKEMBANG KARENA DIDUKUNG PRODUK YANG MENARIK, RASA KHAS, DAN PENGALAMAN USAHA YANG CUKUP MATANG
8	304-E1	2026-05-20 07:30-08:30 Masuk: 07:30:32 - 08:30:28	Ujian Tengah Semester (UTS)	Ujian Tengah Semester Berjalan dengan Lancar dan Dilakukan Dengan Metode Project Based Learning (PBL)
9	304-E1	2026-05-25 07:30-10:00 Masuk: 07:32:32 - 10:00:28	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Bisnis kuliner di Indonesia berkembang pesat seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan cepat saji yang praktis dan terjangkau. Lazatto hadir sebagai brand kuliner makanan siap saji modern dengan harga ekonomis. Namun, untuk memastikan keberhasilan usaha, perlu studi kelayakan untuk menganalisis aspek pasar, keuangan, operasional & manajemen. Penelitian ini bertujuan menjadi bahan pertimbangan pengembangan bisnis Lazatto ke depan Menganalisis potensi pasar Lazatto. Mengetahui kelayakan dari berbagai aspek bisnis. Menentukan prospek usaha ke depan
10	305-E1	2026-06-03 07:30-10:00 Masuk: 07:31:22 - 09:46:38	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia terus meningkat seiring perubahan gaya hidup masyarakat yang menyukai makanan praktis dan inovatif. Brownies menjadi salah satu produk yang banyak diminati sehingga menciptakan peluang usaha, khususnya di Kota Bekasi. Namun, persaingan bisnis brownies semakin ketat sehingga pelaku usaha perlu menjaga kualitas produk, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha secara efektif. Mawar Cake &

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
				Cookies sebagai usaha kuliner di Kota Bekasi menghadapi beberapa kendala seperti persaingan harga, perubahan selera konsumen, fluktuasi bahan baku, dan promosi yang belum maksimal. Oleh karena itu, diperlukan studi kelayakan bisnis dan analisis SWOT untuk mengetahui kelayakan usaha serta strategi pengembangan yang tepat bagi Mawar Cake & Cookies.
11	305-E1	2026-06-10 07:30-10:00 Masuk: 07:32:44 - 09:46:09	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Meningkatnya pembangunan di sektor konstruksi dan properti mendorong kebutuhan aluminium dan kaca sebagai material bangunan. Berdikari Aluminium dan Kaca memiliki peluang untuk berkembang, namun juga menghadapi tantangan seperti persaingan usaha dan fluktuasi harga bahan baku. Oleh karena itu, studi kelayakan bisnis diperlukan untuk menilai kelayakan usaha serta peluang pengembangannya di masa mendatang. Berdikari Aluminium dan Kaca adalah UMKM yang didirikan pada tahun 2023 oleh Bapak Endang Lesmana dan bergerak dalam pembuatan serta pemasangan produk aluminium dan kaca. Usaha ini beroperasi di sebuah ruko pemilik dan bertujuan meningkatkan ekonomi keluarga serta membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.
12	305-E1	2026-06-17 07:30-10:00 Masuk: 07:32:12 - 09:51:37	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Industri makanan dan minuman (F&B) di Indonesia terus berkembang seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat akan tempat makan yang nyaman dan menarik. Monsieur Spoon sebagai French Bakery Café premium yang berlokasi di Summarecon Mall Bekasi memiliki posisi yang strategis dan potensi pasar yang besar. Namun, persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saingnya. Oleh karena itu, diperlukan studi kelayakan bisnis untuk menilai prospek, tingkat kelayakan, serta keberlanjutan usaha di masa mendatang. Monsieur Spoon merupakan usaha di bidang Food and Beverage (F&B) dengan konsep French Artisan Bakery Café yang didirikan pada 20 Desember 2012 di Bali oleh Rafi Papazian dan Gregory Manasseh. Seiring perkembangannya, Monsieur Spoon telah membuka berbagai cabang di Bali dan berkembang ke kota-kota besar seperti Jakarta, Tangerang, dan Bekasi. Salah satu cabangnya berada di Summarecon Mall Bekasi yang mulai beroperasi sekitar 22 Desember 2022. Monsieur

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
				Spoon menawarkan berbagai produk khas Prancis seperti croissant, viennoiseries, artisan bread, cake, kopi, dan sandwich yang dibuat menggunakan bahan berkualitas. Dengan target pasar kalangan menengah ke atas, wisatawan, mahasiswa, dan profesional, Monsieur Spoon berupaya menghadirkan pengalaman menikmati bakery premium dalam suasana kafe yang nyaman dan modern.
13	305-E1	2026-06-24 07:30-10:00 Masuk: 07:32:25 - 09:49:49	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Baker Old merupakan usaha kuliner yang bergerak pada sektor bakery dengan produk utama mexican bun dengan berbagai varian rasa yang dijalankan melalui sistem franchise oleh PT Rasa Jiwa Indonesia. Salah satu cabangnya adalah Baker Old Jatiasih Bekasi yang mulai beroperasi pada November 2018 dan telah berjalan sekitar 7–8 tahun. Cabang ini menjalankan operasional berdasarkan standar dari pusat, seperti SOP, penyediaan bahan baku, pelatihan, dan strategi pemasaran, sehingga kegiatan usaha lebih terarah namun memiliki ketergantungan pada pihak pusat. Lokasi usaha berada di area strategis dekat perkantoran, sekolah, pasar, dan jalan raya utama dengan tingkat mobilitas tinggi, sehingga mendukung akses konsumen terhadap produk.
14	305-E1	2026-07-01 07:30-10:00 Masuk: 07:34:13 - 09:50:59	Projek Tugas Mahasiswa Studi Kelayakan Bisnis	Perkembangan dunia bisnis saat ini semakin pesat, khususnya pada sektor kuliner seperti coffee shop. Kehadiran coffee shop tidak hanya sebagai tempat untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat, terutama bagi kalangan mahasiswa dan pekerja. Coffee shop sering dimanfaatkan sebagai tempat untuk bekerja, belajar, maupun sekadar bersantai, sehingga permintaan terhadap usaha ini terus meningkat. Seiring dengan meningkatnya jumlah usaha coffee shop. Persaingan dalam bisnis ini juga semakin ketat. Oleh karena itu, diperlukan suatu perencanaan dan analisis yang matang agar usaha yang dijalankan dapat bertahan dan berkembang. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah melalui studi kelayakan bisnis. Studi kelayakan bisnis merupakan suatu bentuk evaluasi yang dilakukan secara objektif untuk menilai apakah suatu usaha layak untuk dijalankan, dengan mempertimbangkan tidak hanya potensi keuntungan, tetapi juga risiko, kebutuhan sumber daya, serta keberlanjutan usaha di masa depan (Hasan et al., 2022) Tanpa

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
				Nama Coffee merupakan salah satu usaha coffee shop yang hadir dengan konsep tempat yang nyaman dan tidak terlalu ramai, sehingga cocok digunakan untuk berbagai aktivitas seperti bekerja dan belajar. Dengan target pasar mahasiswa dan pekerja serta harga yang relatif terjangkau, usaha ini memiliki potensi untuk berkembang. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis kelayakan usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak dijalankan dan memiliki prospek yang baik di masa mendatang.
15	305-E1	2026-07-08 07:30-10:00 Masuk: 07:32:31 - 10:00:25	Pengumpulan Project2 Studi Kelayakan Bisnis	Dunia bisnis saat ini perkembangannya semakin maju sangat pesat. Dapat dilihat berbagai bentuk bisnis dapat dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan bisnis tidak terlepas dari kegiatan aktivitas produksi, penjualan maupun pembelian, aktivitas pertukaran lainnya baik perorangan maupun perusahaan. Menurut Santoso (2022) dalam jurnal (Aldhiansyah et al., 2023), kegiatan bisnis memiliki berbagai tujuan salah satunya untuk meningkatkan profit dari sebuah perusahaan. Berbisnis dapat menjadi suatu peluang untuk memperoleh kehidupan yang lebih baik. Salah satu bisnis yang banyak dikembangkan masyarakat yaitu bisnis kuliner. Bisnis kuliner tidak dapat terlepas dari adanya teknologi yang berkembang semakin pesat. Pempek adalah salah satu makanan tradisional khas Palembang yang populer di Jawa dan termasuk dalam golongan gel ikan, mirip dengan otak-otak di Indonesia atau kamabako di Jepang. Menurut (Sugito & Hayati, 2006), pempek adalah produk olahan daging ikan yang berbentuk gel protein homogen, berwarna putih, dengan tekstur yang kenyal dan elastis. (Karneta et al., 2013) menjelaskan bahwa pempek dibuat dari campuran bahan utama berupa daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, serta bumbu-bumbu untuk menambah cita rasa. Ikan adalah sumber protein hewani yang sangat penting untuk kesehatan karena memiliki komposisi asam amino yang lengkap dan mudah dicerna oleh semua kelompok umur. Keunggulan ini membuat ikan lebih bermanfaat dibandingkan protein hewani lain seperti daging sapi, daging ayam, telur, dan susu. Untuk memastikan ketersediaan pangan ikan, dilakukan diversifikasi pangan melalui penganekaragaman produk olahan ikan (Purnamasari, 2017). Di pasaran, hasil perikanan sudah diolah menjadi berbagai produk spesifik seperti sosis ikan yang kaya protein, bakso ikan yang mudah dikonsumsi,

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
				siomay sebagai camilan sehat, nugget ikan yang praktis, abon ikan sebagai lauk tahan lama, kerupuk ikan yang renyah, serta pempek, makanan khas Sumatera Selatan yang sangat populer dan banyak diminati masyarakat.
16	305-E1	2026-07-15 07:30-08.30 Masuk: 07:32:00 - 08:30:25	Ujian Akhir Semester (UAS)	Ujian Akhir Semester Berjalan dengan Lancar dan Dilakukan Dengan Metode Project Based Learning (PBL)

Presensi Kehadiran

#	Nim	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
1	64231074	FARREL MAULANA MALIQ IBRAHIM	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	15
2	64231077	ANGGHITHA CAHYA NINGTYAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
3	64231151	AFDHAN RIFKY MUFAQIH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
4	64231183	EPRILIKA ZULKIFLI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	14
5	64231184	CAHYANINGTIAS PUTRI ALAMSYAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
6	64231185	ASRAF RISKULLAH	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	8
7	64231241	CANTIGI KHANSA NAFISAH	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14
8	64231258	ANNISA FARAHZIA AL- ZAHWA	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	4

[illegible]

#	Nim	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
23	64231921	TRI CAHAYA MARTINI SIHOMBING	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
24	64231970	LILI OKTAVIANI SYAPUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
25	64231983	KIEVAN KHAIRALDDIN ALFAZT	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	12
26	64232040	SHAFSA SALSABILA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
27	64232096	NADILAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
28	64232110	HANIFAH UMAIROH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
29	64232215	NAILA RAHMA ADIBAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
30	64232217	BIMA HAFIDH ABDULLAH	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14
31	64232321	FAIZ GHAZWAN ASSYARIF	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	7
32	64232370	HUSNA AZIZATURRAHMAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	15
33	64232392	JUNAEDI	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	10
34	64232398	HENRI PUTRA PRADANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
35	64232475	MUHAMMAD RIFAI	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	7
36	64232554	ARINI SITI SUNDARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
37	64232555	DWI HASTUTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	15

#	Nim	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
38	64232646	FANDI FATURRAHMAN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
39	64232659	SUSI ANISA SARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	15
40	64232728	MEISYILLA EKA PUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	14
41	64234101	CHERIS MICHLY LENGKONG	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	3
Total Kehadiran Harian			39	37	39	38	37	35	34	41	32	36	33	37	32	33	36	41	-

Penilaian

#	Nim	Nama	Grade Akhir
1	64231074	FARREL MAULANA MALIQ IBRAHIM	A
2	64231077	ANGGHITHA CAHYA NINGTYAS	A
3	64231151	AFDHAN RIFKY MUFAQIH	A
4	64231183	EPRILIKA ZULKIFLI	A
5	64231184	CAHYANINGTIAS PUTRI ALAMSYAH	A
6	64231185	ASRAF RISKULLAH	B
7	64231241	CANTIGI KHANSA NAFISAH	A

#	Nim	Nama	Grade Akhir
8	64231258	ANNISA FARAHZIA AL-ZAHWA	C
9	64231314	LAUDIA YUSNIAR FEBRIANA	A
10	64231359	RISMA NOVIYANTI	A
11	64231360	MAY LANY NURHASANAH RAHMAWATI PASARIBU	A
12	64231395	MUHAMMAD RIDHO SETIA BUDI	B
13	64231462	ANASHA SALIMA ZAHRA	A
14	64231474	NOVARIN FITRIATUS SA'ADAH	A
15	64231483	OKFIANI INTAN SUGALI	A
16	64231600	AFIFAH ZAHRA KHAIRINA	A
17	64231607	ABDIKA RAMANDA PUTRA	A
18	64231677	FIRZA NIKI SEPTIA	A
19	64231767	NAYLA SABRINA PUTRI	A
20	64231806	FEBRINA IRAWAN	A
21	64231817	GHINA KHALILAH	A
22	64231876	NADIA AZAHRA ALYANTI	A
23	64231921	TRI CAHAYA MARTINI SIHOMBING	A

#	Nim	Nama	Grade Akhir
24	64231970	LILI OKTAVIANI SYAPUTRI	A
25	64231983	KIEVAN KHAIRALDDIN ALFAZT	B
26	64232040	SHAFa SALSABILA	A
27	64232096	NADILAH	A
28	64232110	HANIFAH UMAIROH	A
29	64232215	NAILA RAHMA ADIBAH	A
30	64232217	BIMA HAFIDH ABDULLAH	A
31	64232321	FAIZ GHAZWAN ASSYARIF	C
32	64232370	HUSNA AZIZATURRAHMAH	A
33	64232392	JUNAEDI	B
34	64232398	HENRI PUTRA PRADANA	B
35	64232475	MUHAMMAD RIFAI	B
36	64232554	ARINI SITI SUNDARI	A
37	64232555	DWI HASTUTI	A
38	64232646	FANDI FATURRAHMAN	A
39	64232659	SUSI ANISA SARI	A

#	Nim	Nama	Grade Akhir
40	64232728	MEISYILLA EKA PUTRI	A
41	64234101	CHERIS MICHLY LENGKONG	C