



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.

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
KEDAI MAKAN “MIE SUKA”
DI MARGA MULYA, BEKASI UTARA**

Oleh:

Nama : Jessica Vanelisa

NIM : 72160293

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

PENGESAHAN

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
KEDAI MAKAN "MIE SUKA"
DI MARGA MULYA, BEKASI UTARA**

Diajukan Oleh

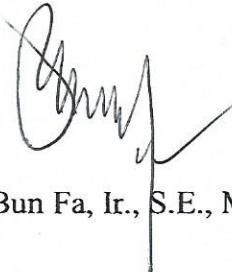
Nama : Jessica Vanelisa

NIM : 72160293

Jakarta, 15 Januari 2020

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.)

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2020



ABSTRAK

Jessica Vanelisa / 72160293 / 2020 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Makan “Mie Suka” di Marga Mulya, Bekasi Utara / Dosen Pembimbing: Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Mie Suka adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner. Produk yang dijual oleh Mie Suka adalah makanan berupa bakmi ayam. Mie Suka memasarkan produknya dengan cara melalui media sosial *Instagram* dan *Facebook*, serta brosur dan *endorsement*. Mie Suka terletak di Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, Bekasi Utara.

Mie Suka berdiri di Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, Bekasi Utara dengan pemilik bernama Jessica Vanelisa yang sekaligus menjabat sebagai manajer. Mie Suka didirikan pada tahun 2021 dengan badan hukum usaha dagang (UD). Bisnis kuliner Mie Suka masuk dalam katagori mikro karena omzet pertahun kisaran Rp 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) dan aset diluar tanah dan bangunan sebesar Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah).

Persaingan adalah hal yang wajar dalam suatu bisnis. Dalam hal ini, pesaing Mie Suka lumayan tinggi karena kategori bisnis yang dijalankan Mie Suka sudah sangat banyak. Untuk mengatasinya, Mie Suka menghadirkan diferensiasi dari para pesaingnya. Dimana diferensiasi tersebut berupa varian rasa ayam yang beragam dan sajinya disajikan di atas mangkok yang terbuat dari pangsit.

Mie Suka beroperasi sama seperti bisnis kuliner pada umumnya. Mie Suka mempunyai tempat makan sendiri yang cukup luas dan tertata rapi seperti banyaknya kedai bakmi. Sistem bisnis Mie Suka adalah B2C karena konsumen langsung bertransaksi dengan pengusaha.

Sumber daya manusia adalah hal yang sangat dibutuhkan untuk jalannya suatu bisnis. Mie Suka memiliki 4 bagian dalam bisnisnya yaitu *chef*, *chef assistant*, *kasir*, *waiter and cleaning service* yang total berjumlah 8 orang.

Investasi awal yang dibutuhkan Mie Suka sebesar Rp 1.858.016.962,7,- yang digunakan untuk biaya membeli peralatan, perlengkapan, tanah, bahan baku, ruko, biaya listrik, biaya air, gaji karyawan dan cadangan kas. Investasi awal ini merupakan hibah dari orang tua.

Kelayakan suatu bisnis adalah hal yang perlu dipertimbangkan untuk menilai apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk diinvestasikan. Perhitungan proforma laba rugi selama 5 tahun yaitu dari tahun 2021 sampai dengan 2025 menunjukan angka yang positif dan selalu meningkat setiap tahunnya begitupun dengan proforma arus kas dan proforma neraca. Hasil analisa kelayakan usaha Mie Suka membuktikan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan dilihat dari analisis *Net Present Value* lebih besar dari nol yaitu sebesar Rp 47.260.741,78,- dengan menggunakan rata-rata tingkat suku bunga bank swasta sebesar 9,90%. Nilai *Profitability Index* yang diperoleh adalah sebesar 1,0254361197 lebih besar dari 1. Analisis *Payback Period* yang menunjukkan pengembalian investasi ini selama 11 bulan 28 hari. Analisis *Internal Rate of Return* menunjukkan angka 12,069%, dimana angka tersebut lebih besar dari *rate of return* sebesar 9,90%, maka usaha Mie Suka dikatakan layak untuk dijalani.

Kata kunci: kuliner, bisnis mikro, persaingan, *business to consumers*, sumber daya manusia, investasi, kelayakan bisnis.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mendapat izin.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKG.



ABSTRACT

Jessica Vanelisa / 72160293 / 2020 / Business Plan for the Establishment of "Mie Suka" Restaurant in Marga Mulya, North Bekasi / Advisor: Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Mie Suka is a culinary business. The products sold by Mie Suka are food in the form of chicken noodles. Mie Suka markets its products through social media Instagram and Facebook, as well as brochures and endorsements. Mie Suka is located on Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, North Bekasi.

Mie Suka stood on Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, North Bekasi with an owner named Jessica Vanelisa who also served as manager. Mie Suka was founded in 2021 with a commercial business legal entity (UD). The Mie Suka culinary business is included in the micro category because the annual turnover is around Rp. 300,000,000 (three hundred million rupiah) and assets outside the land and building are Rp. 50,000,000 (fifty million rupiah).

Competition is a natural thing in a business. In this case, Mie Suka's competitors are quite high because the business categories that are run by Mie Suka are already very numerous. To overcome this, Mie Suka brings differentiation from its competitors. Where the differentiation is in the form of various chicken flavors and the dish is served on a bowl made of dumplings.

Mie Suka operates the same as a culinary business in general. Mie Suka has its own dining area which is quite spacious and neatly arranged like many noodle shops. The Mie Suka business system is B2C because consumers directly transact with entrepreneurs.

Human resources are really needed for the running of a business. Mie Suka has 4 parts in its business, namely chef, chef assistant, cashier, waiter and cleaning service, totaling 8 people.

The initial investment needed by Mie Suka is IDR 1,858,016,962.7, which is used to purchase equipment, equipment, land, raw materials, shop houses, electricity costs, water costs, employee salaries and cash reserves. This initial investment is a gift from parents.

The feasibility of a business is something that needs to be considered to assess whether the business is feasible or not to be invested. Calculation of profit and loss proforma for 5 years, namely from 2021 to 2025 shows a positive number and always increases every year as well as proforma cash flow and proforma balance sheet. The results of the Mie Suka business feasibility analysis prove that this business is feasible to run as seen from the Net Present Value analysis that is greater than zero, amounting to Rp 47,260,741.78, - using an average private bank interest rate of 9.90%. The value of the Profitability Index obtained is 1.0254361197 greater than 1. Payback Period Analysis which shows the return of this investment for 11 months 28 days. Internal Rate of Return analysis shows the number 12.069%, where the figure is greater than the rate of return of 9.90%, the Mie Suka business is said to be worth living.

Keywords: culinary, micro business, competition, business to consumers, human resources, investment, business feasibility.

KATA PENGANTAR



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

Puji dan syukur diucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulisan rencana bisnis ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai 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 mengungkapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada

Bapak/Ibu/Sdr:

1. Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Segenap Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama menjadi mahasiswa di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
3. Orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, perhatian serta doanya baik secara moril maupun materil selama ini.
4. Seluruh teman-teman khususnya jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
5. Staf pengurus perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu dalam peminjaman buku-buku yang diperlukan dalam penyusunan rencana bisnis ini.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
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.

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

Dengan segala kerendahan hati, penulisan perencanaan bisnis ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Akhir kata, berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, 15 Januari 2020

Penulis,

Jessica Vanelisa

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



DAFTAR ISI

JUDUL i
PENGESAHAN ii
ABSTRAK iii
ABSTRACT iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Ide Bisnis..... 1
B. Gambaran Usaha 2
C. Besarnya Peluang Bisnis 4
D. Kebutuhan Dana..... 5
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN 11
A. Data Perusahaan 11
B. Biodata Pemilik Perusahaan..... 11
C. Jenis dan Ukuran Usaha 12
BAB III ANALISI INDUSTRI DAN PESAING 16
A. <i>Trend</i> dan Pertumbuhan Industri..... 16
B. Analisis Pesaing 17
C. Analisis PESTEL (<i>Political, Economy, Social, Technology, Environment, dan Legal</i>) 18
D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (<i>Porter Five Forces Business Model</i>) 22
E. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix/CPM</i>)..... 25
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT Analysis</i>) 28
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN 33
A. Produk yang dihasilkan 33
B. Gambaran Pasar 36
C. Target Pasar yang dituju 39
1. Segmentasi..... 39

©

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

(C) Hak cipta milik IBI KKG (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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Target Pasar	40
D. Strategi Pemasaran	40
1. Diferensiasi	40
2. <i>Positioning</i>	42
3. Penetapan Harga	42
4. Saluran Distribusi	44
E. Strategi Promosi	46
1. <i>Advertising</i>	46
2. <i>Sales Promotion</i>	46
3. <i>Personal Selling</i>	46
4. <i>Public Relation</i>	47
5. <i>Direct Marketing</i>	47
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	49
A. Proses Operasi	49
B. Nama Pemasok	50
C. Deskripsi Rencana Operasi	53
D. Rencana Alur Produk atau Jasa	57
E. <i>Lay Out</i> Bangunan Tempat Usaha	58
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	60
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	60
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	61
C. Uraian Kerja (<i>Job Description</i>)	62
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	63
E. Struktur Organisasi Perusahaan	64
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	65
BAB VII RENCANA KEUANGAN	68
A. Sumber dan Penggunaan Dana	68
B. Biaya Pemasaran Tahunan	68
C. Biaya Administrasi dan Umum	69
D. Biaya Tenaga Kerja	70
E. Biaya Penyusutan Peralatan	70
F. Biaya Pemeliharaan	71
G. Biaya Sewa Tempat	72

H. Biaya Utilitas.....	72
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	75
J. Proyeksi Keuangan	78
1. Proyeksi Laporan Laba Rugi	78
2. Proyeksi Laporan Arus Kas	79
3. Proyeksi Neraca.....	80
K. Analisis Kalayakan Investasi	81
1. <i>Payback Period (PP)</i>	82
2. <i>Net Present Value (NPV)</i>	83
3. <i>Profitability Index (PI)</i>	85
4. <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	85
L. Analisis Kelayakan Usaha	86
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA.....	88
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	88
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	89
C. Analisis Resiko Usaha	89
D. Antisipasi Resiko Usaha	90
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI	92
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	92
1. Konsep Bisnis	92
2. Visi dan Misi Perusahaan	92
3. Produk.....	93
4. Persaingan.....	93
5. Target dan Ukuran Pasar	94
6. Strategi Pemasaran	94
7. Tim Manajemen.....	95
8. Kelayakan Keuangan	95
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN	100

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 IBKKG.

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



DAFTAR TABEL

C hakerta I milia I BIKG I nstitut B isnis dan I nformatika K wik K ian G ie	I stagram: I BIKG I nstitut B isnis dan I nformatika K wik K ian G ie	
Has Cip Diliung Indang-Udjang		
<p>1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menambahkan menyebutkan sumber.</p> <p>a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,</p> <p>b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKG.</p>		
<p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun</p>		
Tabel 1.1	Data Kependudukan Kota Bekasi 2016.....	5
Tabel 1.2	Daftar Peralatan Mie Suka.....	6
Tabel 1.3	Daftar Perlengkapan Mie Suka.....	7
Tabel 1.4	Daftar Kebutuhan Bahan Baku Mie Suka.....	9
Tabel 1.5	Gaji Karyawan Mie Suka.....	10
Tabel 1.6	Kebutuhan Dana Mie Suka.....	10
Tabel 2.1	Kriteria UMKM di Indonesia.....	13
Tabel 3.1	Perbandingan Pesaing.....	18
Tabel 3.2	<i>Competitive Profile Matrix (CPM)</i> Mie Suka.....	25
Tabel 3.3	<i>SWOT Matrix</i> Mie Suka.....	29
Tabel 4.1	Ramalan Penjualan Mie Ayam di Mie Suka Tahun 2021 – 2025 (dalam unit).....	37
Tabel 4.2	Anggaran Penjualan Mie Suka Tahun 2021 – 2025 (dalam rupiah).....	38
Tabel 4.3	Biaya <i>Endorse</i> Mie Suka.....	48
Tabel 4.4	Biaya Pembuatan Brosur Mie Suka.....	48
Tabel 5.1	Rencana Operasi Mie Suka.....	57
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Mie Suka.....	60
Tabel 6.2	Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Suka.....	66
Tabel 7.1	Proyeksi Biaya Pemasaran Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	68
Tabel 7.2	Biaya Administrasi dan Umum Mie Suka.....	69
Tabel 7.3	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	70
Tabel 7.4	Proyeksi Biaya Penyusutan Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	71
Tabel 7.5	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	72
Tabel 7.6	Proyeksi Biaya Air Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	73
Tabel 7.7	Biaya Listrik per Tahun Mie Suka.....	74
Tabel 7.8	Proyeksi Biaya Listrik Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	75



Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Telepon Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	75
Tabel 7.10 Biaya Peralatan Mie Suka.....	76
Tabel 7.11 Biaya Perlengkapan Mie Suka.....	77
Tabel 7.12 Proforma Laba Rugi Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	79
Tabel 7.13 Proforma Arus Kas Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	80
Tabel 7.14 Proforma Neraca Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	81
Tabel 7.15 Hasil Perhitungan <i>Payback Period</i> Mie Suka.....	83
Tabel 7.16 Hasil Perhitungan <i>Net Present Value (NPV)</i> Mie Suka Tahun 2021 – 2025....	84
Tabel 7.17 Hasil Perhitungan <i>Internal Rate of Return (IRR)</i> Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	86
Tabel 7.18 Hasil Perhitungan <i>Break Even Point (BEP)</i> dalam Rupiah Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	87
Tabel 9.1 Hasil Perhitungan <i>Break Even Point (BEP)</i> dalam Rupiah Mie Suka Tahun 2021 – 2025.....	96

Hasil ciptaan IPIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- Tabel C1 Data Pendekar
Tabel C2 Data Uraian-Uraian
Tabel C3 Data Pendekar
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,
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun
tanpa izin IPIKKG.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Porter's Five Forces Model (Model Lima Kekuatan Porter).....	22
Gambar 4.1 Contoh Produk Mie Suka.....	35
Gambar 4.2 Logo Mie Suka.....	36
Gambar 4.3 Saluran Distribusi Mie Suka.....	46
Gambar 5.1 Alur Proses Pembelian Mie Suka.....	49
Gambar 5.2 Alur Pembelian Produk Mie Suka.....	58
Gambar 5.3 Layout Tempat Usaha Mie Suka.....	59
Gambar 6.1 Struktur Organisasi Mie Suka.....	65



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Usia 74 Responden.....	100
Lampiran 2 Jenis Kelamin 74 Responden.....	101
Lampiran 3 Kesukaan Makan Mie Ayam Menurut 74 Responden.....	102
Lampiran 4 Tempat Makan Mie Ayam Menurut 74 Responden.....	103
Lampiran 5 Keseringan Mengkonsumsi Mie Ayam Menurut 74 Responden.....	104
Lampiran 6 Faktor Penting dalam Memilih Mie Ayam Menurut 74 Responden.....	105
Lampiran 7 Data Inflasi.....	107
Lampiran 8 Tarif PDAM.....	108
Lampiran 9 Tarif Dasar Listrik.....	110
Lampiran 10 Suku Bunga Kredit Bank Swasta Indonesia.....	112

