

Lampiran



Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Lampiran 1.1 Biaya Bahan Baku Pempek Adaan

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	500 ml	184
Garam	15 gram	38
Bawang Putih	32 gram	1.280
Minyak	1000 ml	13.000
	Total / 100 Pcs	131.502
	Total / Piece	1.315

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.2 Biaya Bahan Baku Pempek Lenjer

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	500 gram	50.000
Sagu	500 gram	8.500
Air	250 ml	92
Garam	7,5 gram	19
Bawang Putih	20 gram	800
	Total 60 Pcs	59.411
	Total / Piece	990

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.3 Biaya Bahan Baku Pempek Keju

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	500 ml	184
Garam	15 gram	38
Bawang Putih	32 gram	1.280
Minyak	1000 ml	13.000
Keju	500 gram	31.000
	Total 100 Piece	162.502
	Total / Piece	1.625



Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.4
Biaya Bahan Baku Pempek Sosis

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	500 ml	184
Garam	15 gram	38
Bawang Putih	32 gram	1.280
Minyak	1000 ml	13.000
Sosis	500 gram	35.000
	Total 100 <i>Piece</i>	166.502
	Total Per/ <i>Piece</i>	1.665

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.5
Biaya Bahan Baku Kapal Selam

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Telur	1500 gram	21.900
Sagu	1000 gram	17.000
Air	1000 ml	368
Garam	30 gram	75
Bawang Putih	64 gram	2.560
Udang kering	30 gram	3.000
	Total 25 <i>Pieces</i>	144.903
	Total / <i>Piece</i>	5.796

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.6
Biaya Bahan Baku Pempek Dos

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Terigu	250 gram	4.250
Sagu	500 gram	7.500
Garam	30 gram	75
Minyak	1000 ml	13.000
	Total 40 <i>Pieces</i>	24.825
	Total / <i>Piece</i>	621

Sumber : Pempek 707

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Lampiran 1.7
Biaya Bahan Baku Pempek Hitam

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	1000 ml	368
Garam	30 gram	75
Bawang Putih	64 gram	2.560
Tinta Cumi	200 ml	10.000
Minyak	1000 ml	13.000
	Total 100 Pieces	143.003
	Total / Piece	1.430

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.8
Biaya Bahan Baku Pempek Merah

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	1000 ml	368
Garam	30 gram	75
Bawang Putih	64 gram	2.560
Buah Bit	200 ml	6.000
Minyak	1000 ml	13.000
	Total 100 pieces	139.003
	Total / Piece	1.390

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.9
Biaya Bahan Baku Pempek Hijau

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Daging Ikan Tenggiri	1000 gram	100.000
Sagu	1000 gram	17.000
Air	1000 ml	368
Garam	30 gram	75
Bawang Putih	64 gram	2.560
Kailan	200 ml	6.000
Minyak	1000 ml	13.000
	Total 110 pieces	139.003
	Total / Piece	1.264

Sumber : Pempek 707

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Lampiran 1.10
Biaya Bahan Baku Es Kelapa Jeruk

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Kelapa	25 buah	75.000
Gula	700 gram	10.500
Jeruk	1000 gram	10.000
	Total 25 porsi	95.500
	Total / porsi	3.820

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.11
Biaya Bahan Baku Es Alpukat

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Gula	168 gram	2.520
Susu coklat	140 ml	4.242
Susu putih	140 ml	4.667
Alpukat	1200 g	30.000
	Total 6 porsi	41.429
	Total / porsi	6.905

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.12
Biaya Bahan Baku Es Kacang Merah

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Kacang Merah	1000 gram	15.000
Gula	112 gram	1.680
Susu Coklat	140 ml	4.242
susu Putih	140 ml	4.667
	Total 5 porsi	25.589
	Total / porsi	5.118

Sumber : Pempek 707

Lampiran 1.13
Biaya Bahan Baku Teh Manis

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Air	300 ml	110
Gula	30 g	600
Teh Celup	1 buah	167
	Satu Teh manis	877

Sumber: Pempek 707

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Lampiran 1.14 Biaya Bahan Baku Cuka

Bahan Baku	Volume	Harga (Rupiah)
Gula Merah	1200 g	24.000
Bawang Putih	100 g	1.400
Cabe Rawit	100 g	10.000
Air	2000 ml	14000
	Cuka 2 Liter	49.400

Sumber: Pempek 707

*Cuka 2 liter diasumsikan cukup untuk memenuhi kebutuhan konsumsi 300 potong pempek.

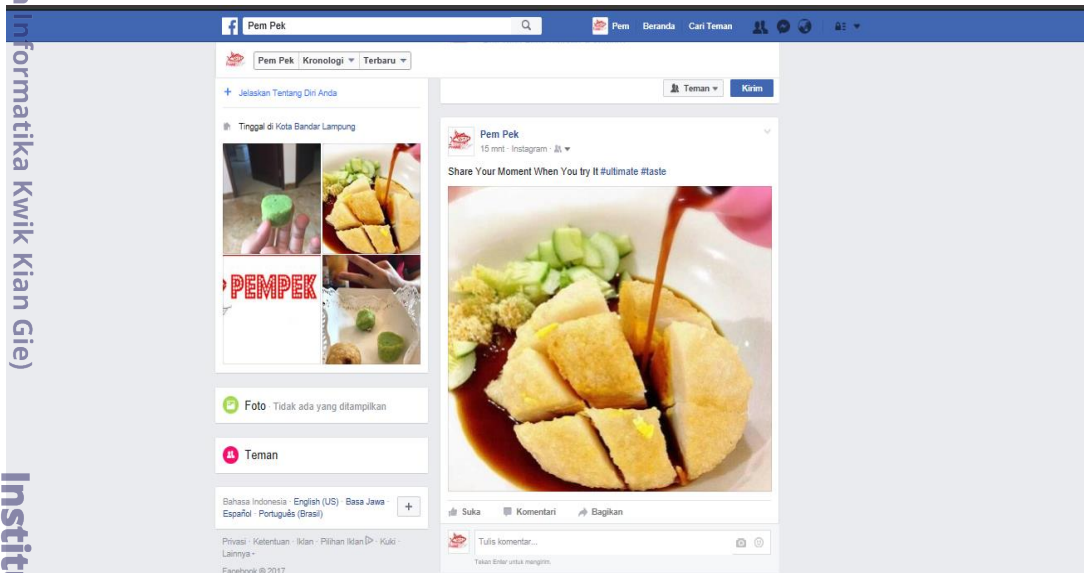
Lampiran 2.1 Desain Website Facebook Fanpage Pempek 707

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Lampiran 2.1
Desain Brosur Pempek 707



Find US at
JI Mayor Salim Salim Batu Bara 104
Teluk Betung Bandar Lampung
MAKE YOUR LIFE COLORFUL

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

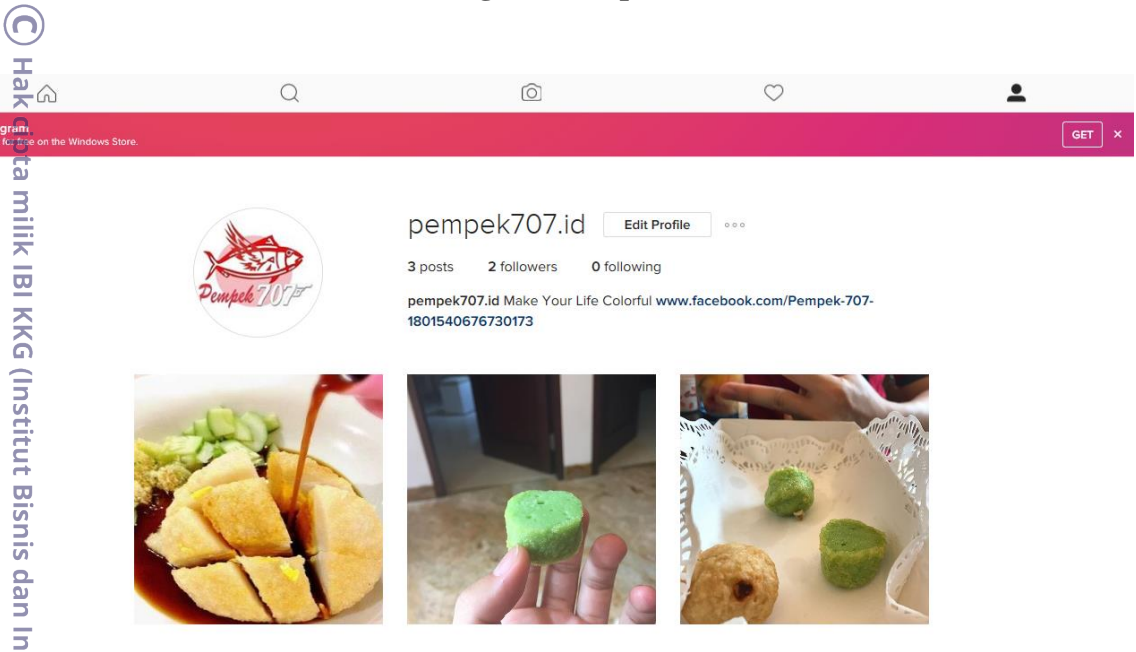
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Lampiran 2.2 Desain Instagram Pempek 707



Terdapat Gambar Produk Kapal Selam, Pempek Hijau serta Pempek Adaan.

Lampiran 2.3 Produk Pempek 707



Es Alpukat



Es kacang Merah

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Ditarang 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Pempek Sosis dan Keju



Pempek Dos



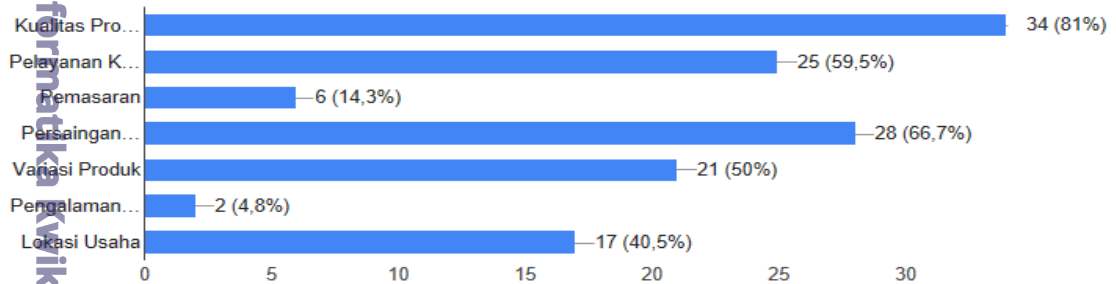
Pempek Merah



Pempek Hitam

Lampiran 2.4

Hasil Kuisisioner CPM



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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Deo Carlo Franata
NIM : 76130255
Program Studi : Administrasi Bisnis
Alamat lengkap : Jl. Dr. Cipto M.K Gg Cantik Manis No 94.A
Teluk Betung Utara, Bandar Lampung
Kode Pos : 35212
Telp. Kantor : -
Telp. Rumah : 0721 489620
No. HP : 0812 79951568

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa :

1. Keabsahan data dan hal-hal lain yang berkenaan dengan keaslian dalam penyusunan karya akhir ini merupakan tanggung jawab pribadi.
2. Apabila dikemudian hari timbul masalah dengan keabsahan data dan keaslian/originalitas karya akhir adalah diluar tanggung jawab Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dan saya bersedia menanggung segala risiko sanksi yang dikeluarkan Institusi dan gugatan yang diajukan oleh pihak lain yang merasa dirugikan.

Demikian agar yang berkepentingan maklum.

Jakarta, 20 Februari 2017

Yang membuat pernyataan,



Deo Carlo Franata

(Nama Lengkap)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengizinkan penggunaan untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

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