

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

RENCANA BISNIS
PENDIRIAN KURSUS MASAK
“YELLOW RICE CULINARY CENTER”
DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama : Eka Adriyanto Bernadus Suyanto

NIM : 78120165

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

APRIL 2017

PENGESAHAN

PENDIRIAN KURSUS MASAK

“YELLOW RICE CULINARY CENTER”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

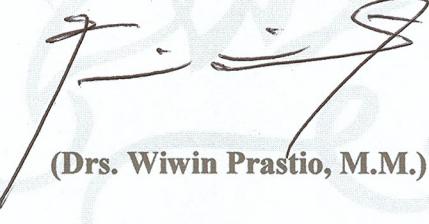
Nama : Eka Adriyanto Bernadus Suyanto

NIM : 78120165

Jakarta, 18 April 2017

Disetujui Oleh :

Pembimbing


(Drs. Wiwin Prastio, M.M.)

© 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,
 - 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 2017

KATA PENGANTAR



Hak Cipta © Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya akhir yang berbentuk rencana bisnis ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis.

Dalam penulisan rencana bisnis kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* ini, tentunya banyak pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan dan bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan karya akhir ini dengan tepat waktu. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis secara khusus ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Drs. Wiwin Prastio, M.M. selaku pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, petunjuk, saran dan kritik kepada penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
2. Orangtua penulis yang telah membantu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini secara tepat waktu.
3. Seluruh dosen yang telah mengajarkan penulis dalam berbagai materi – materi perkuliahan sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini tanpa kesulitan berarti.
4. Teman – teman penulis serta alumni dari jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberi penulis banyak masukan dan saran terhadap rencana bisnis yang dibuat.

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

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kesempurnaan, maka

penulis memohon maaf bila dalam penyusunan rencana bisnis ini masih terdapat banyak kesalahan. Penulis berharap semoga rencana bisnis yang telah dibuat ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya.

Hak cipta

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

Jakarta, 6 Februari 2017

Eka Adriyanto Bernadus Suyanto

Penulis

DAFTAR ISI

<p style="font-size: 1.5em; color: #0070C0; margin-bottom: 0;">(C) Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin-top: 0;">Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p> <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin-top: 0;">Ilak Cip Dilindungi Undang-Undang Ji Un ng-U ang</p> <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin-top: 0;">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.</p> <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin-top: 0;">2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">JUDUL</td> <td style="width: 80%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">i</td> </tr> <tr> <td>PENGESAHAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">ii</td> </tr> <tr> <td>KATA PENGANTAR PENULIS</td> <td></td> <td style="text-align: right;">iii</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR ISI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">v</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR TABEL</td> <td></td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR GAMBAR</td> <td></td> <td style="text-align: right;">xv</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR LAMPIRAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">xvii</td> </tr> <tr> <td>BAB I PENDAHULUAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>B. Tujuan dan Bidang Usaha</td> <td></td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td>C. Besarnya Peluang Bisnis</td> <td></td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> <tr> <td>D. Identitas Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> <tr> <td>E. Kebutuhan Dana</td> <td></td> <td style="text-align: right;">17</td> </tr> <tr> <td>BAB II GAMBARAN USAHA</td> <td></td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>B. Logo Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">21</td> </tr> </table>	JUDUL		i	PENGESAHAN		ii	KATA PENGANTAR PENULIS		iii	DAFTAR ISI		v	DAFTAR TABEL		x	DAFTAR GAMBAR		xv	DAFTAR LAMPIRAN		xvii	BAB I PENDAHULUAN		1	A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis		1	B. Tujuan dan Bidang Usaha		7	C. Besarnya Peluang Bisnis		9	D. Identitas Perusahaan		15	E. Kebutuhan Dana		17	BAB II GAMBARAN USAHA		19	A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan		19	B. Logo Perusahaan		21
JUDUL		i																																															
PENGESAHAN		ii																																															
KATA PENGANTAR PENULIS		iii																																															
DAFTAR ISI		v																																															
DAFTAR TABEL		x																																															
DAFTAR GAMBAR		xv																																															
DAFTAR LAMPIRAN		xvii																																															
BAB I PENDAHULUAN		1																																															
A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis		1																																															
B. Tujuan dan Bidang Usaha		7																																															
C. Besarnya Peluang Bisnis		9																																															
D. Identitas Perusahaan		15																																															
E. Kebutuhan Dana		17																																															
BAB II GAMBARAN USAHA		19																																															
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan		19																																															
B. Logo Perusahaan		21																																															

C. Gambaran Sekilas Produk dan Jasa	24
D. Jenis dan Ukuran Usaha	26
E. Peralatan yang Dibutuhkan	29
F. Perlengkapan yang Dibutuhkan	35
G. Kebutuhan Bahan Baku	38
H. Sumber Daya Manusia	45
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	47
A. Trend dan Pertumbuhan Industri	48
B. Analisis Pesaing Sejati / Langsung	50
C. Analisis PESTEL	53
D. Porter Five Forces Analysis	59
E. Analisis Posisi dalam Persaingan	64
F. Analisis Competitive Profile Matrix	67
G. Analisis SWOT	73
BAB IV RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL & MANAJEMEN	77
A. Fasilitas Operasional	77
B. Proses Operasi Jasa	78
C. Nama Pemasok	86
D. Deskripsi Rencana Operasi	90
E. Pengendalian Persediaan	97

F. Rencana Alur Jasa	98
G. Tim Manajemen.....	101
H. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	102
I. Lay-out Tempat Usaha / Bangunan Fisik.....	104
BAB V RENCANA PEMASARAN	111
A. Rencana SPT (Segmentation, Positioning, dan Targeting)	111
B. Strategi Penetapan Harga.....	118
C. Distribusi (Placing)	122
D. Promosi (Promotion)	124
E. Orang (People)	128
F. Proses (Process).....	129
G. Bukti Fisik (Physical Evidence)	130
H. Gambaran Pasar	131
I. Peluang Strategis	133
J. Karakteristik Pasar	135
K. Ramalan Penjualan	136
L. Pengendalian Pemasaran.....	140
BAB VI RENCANA ORGANISASI	143
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan	143
B. Struktur Organisasi Perusahaan	148
C. Tugas Pokok dan Fungsi Uraian Kerja	150

Hak Cipta milik IBKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Dilindungi Undang-Undang
 Hak Cip
 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 IBKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun
 tanpa izin IBKG.



D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	158
(C) Hak Cipta mink IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	166
A.Sumber dan Penggunaan Dana	168
B.Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	169
C.Biaya Pemasaran Tahunan.....	171
D.Biaya Administrasi dan Umum	172
E.Biaya Tenaga Kerja.....	173
F.Biaya Penyusutan Peralatan	175
G.Biaya Pemeliharaan	176
H.Biaya Sewa Gedung dan Bangunan.....	177
I.Biaya Utilitas.....	179
J.Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	185
K.Biaya Perizinan Usaha.....	186
L.Biaya Bahan Baku.....	187
M. Proyeksi Keuangan	189
N. Analisis Kelayakan Investasi	199
O. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	208
BAB VIII PENGENDALIAN RESIKO	209
A. Evaluasi Kelemahan dan Resiko Bisnis	210
B. Rencana Pengendalian Resiko	213

1. Bilarang 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.



BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	216
A Ringkasan Kegiatan Usaha	216
DAFTAR PUSTAKA	219
LAMPIRAN	224

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



DAFTAR TABEL

C Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Tabel 1.1 Alokasi Dana yang Dibutuhkan Tabel 2.1 Daftar Peralatan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tabel 2.2 Daftar Perlengkapan <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tabel 2.3 Biaya Bahan Baku Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> .. Tabel 2.4 Tenaga Kerja Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tabel 3.1 Tabel Bobot Competitive Profile Matrix..... Tabel 3.2 Total Competitive Profile Matrix Tabel 3.3 Matrix SWOT Tabel 4.1 Rencana Operasi Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tabel 4.2 Jabatan dan Spesialisasi Pekerjaan di Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tabel 5.1 Perbandingan Harga Dengan Pesaing Tahun 2016 Tabel 5.2 Perbandingan harga Dengan Pesaing Tahun 2018 Tabel 5.3 Kebutuhan Masyarakat Terhadap Kursus Masak..... 	17 30 36 39 45 70 71 75 96 101 121 121 134
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. 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.		



IN GIE SISNESS	Tabel 5.4 Perkiraan Jumlah Murid Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center Tahun 2018 136
 Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwick Gunawan Gie) Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang 2022 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.	Tabel 5.5 Daftar Harga Program Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center Tahun 2018 138
Tabel 5.6 Perkiraan Harga Program Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center Tahun 2018 – 2022 138	
Tabel 5.7 Perkiraan Pendapatan Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center Tahun 2018 – 2022 139	
Tabel 6.1 Jumlah dan Jabatan Tenaga Kerja Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 144	
Tabel 6.2 Rencana Gaji Tetap Karyawan Tahun 2018 Dalam Satu Bulan 161	
Tabel 6.3 Rencana Tunjangan Hari Raya Karyawan Tahun 2018 163	
Tabel 6.4 Rencana Kompensasi Karyawan Tahun 2018 164	
Tabel 6.5 Rencana Kompensasi Karyawan Tahun 2018 – 2022 165	
Tabel 7.1 Kebutuhan Dana Awal Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 168	



Tabel 7.2 Perkiraan Jumlah Murid Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* Tahun 2018 –

2022 169

Tabel 7.3 Perkiraan Harga Program Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* Tahun 2018 -

2022 170

Tabel 7.4 Perkiraan Penjualan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* Tahun 2018 – 2022

..... 170

Tabel 7.5 Biaya Pemasaran Tahun 2017 – 2022 171

Tabel 7.6 Proyeksi Anggaran Biaya Administrasi dan Umum Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* Tahun 2018-2022..... 172

Tabel 7.7 Tabel Biaya Tenaga Kerja Tahun 2018 173

Tabel 7.8 Tabel Biaya Tenaga Kerja Tahun 2018 – 2022..... 174

Tabel 7.9 Proyeksi Anggaran Biaya Penyusutan Peralatan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* 175

Tabel 7.10 Proyeksi Anggaran Biaya Pemeliharaan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* Tahun 2018-2022..... 176

Tabel 7.11 Proyeksi Anggaran Biaya Sewa Ruko Tahun 2017 – 2022 177

Tabel 7.12 Proyeksi Anggaran Renovasi Bangunan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* 178



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Ung

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.

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

tanpa izin iBIKKG.



Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2018 – 2022	180
Tabel 7.14 Proyeksi Kebutuhan Air Tahun 2018 – 2022	181
Tabel 7.15 Proyeksi Anggaran Biaya Telepon Tahun 2018 – 2022.....	182
Tabel 7.16 Proyeksi Anggaran Biaya Internet Tahun 2018 – 2022	183
Tabel 7.17 Proyeksi Anggaran Biaya Gas Tahun 2018 – 2022.....	184
Tabel 7.18 Proyeksi Anggaran Peralatan dan Perlengkapan Tahun 2017 – 2022	185
Tabel 7.19 Proyeksi Anggaran Biaya Perizinan Usaha Tahun 2017 – 2022.	186
Tabel 7.20 Proyeksi Biaya Bahan Baku Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022	188
Tabel 7.21 Proyeksi Laporan Laba Rugi Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2017 - 2022	190
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Arus Kas Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2017 - 2022	194
Tabel 7.23 Proyeksi Neraca Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2017 – 2022	198
Tabel 7.24 Hasil Perhitungan BEP (Break Even Point) Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	200

Tabel 7.25 Tingkat Suku Bunga Bank Swasta Nasional di Indonesia Tahun 2015

..... 202

Tabel 7.26 Hasil Perhitungan NPV (Net Present Value) Kursus Masak *Yellow Rice Culinary*

..... 203

Tabel 7.27 Hasil Perhitungan IRR (Internal Rate of Return) Kursus Masak *Yellow Rice Culinary*

..... 204

Tabel 7.28 Hasil Perhitungan Payback Period Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

..... 206



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

Center.....

Center.....

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta

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



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Nilai Tambah Bruto Sub-sektor Ekonomi Kreatif Tahun 2010 – 2013	10
Gambar 1.2 Pertumbuhan Pendapatan Perkapita Indonesia Tahun 2000 – 2013	13
Gambar 2.1 Logo Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	22
Gambar 3.1 Porter's Five Forces Model	59
Gambar 3.2 Product Life Cycle	65
Gambar 4.1 Proses Penerimaan Murid Baru di kursus masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	81
Gambar 4.2 Proses Belajar dan Mengajar di kelas kursus masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	83
Gambar 4.3 Proses Pembuatan Sertifikat Short Cooking Class Course, Pastry & Bakery Course, dan Private Cooking Course	84
Gambar 4.4 Proses Pembuatan Sertifikat Professional Chef Program	85
Gambar 4.5 Design Seragam Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>..	87
Gambar 4.6 Rencana Alur Pemesanan Peralatan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	99

. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.



Gambar 4.7 Rencana Alur Pemesanan Perlengkapan, Seragam dan Bahan Baku Kursus Masak

Yellow Rice Culinary Center 100

Gambar 4.8 Tampak Depan dan Dalam Gedung Bangunan Ruko 104

Gambar 4.9 Lokasi Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 105

Gambar 4.10a Denah Ruangan Lantai 1 Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 107

Gambar 4.10b Denah Ruangan Lantai 2 Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 108

Gambar 4.10c Denah Ruangan Lantai 3 Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 109

Gambar 4.10d Denah Ruangan Lantai 4 Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 110

Gambar 6.1 Alur Proses Perekutan dan Seleksi Tenaga Kerja 145

Gambar 6.2 Struktur Organisasi Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center 149



DAFTAR LAMPIRAN

(C)

Lampiran 1 Perhitungan Ramalan Jumlah Pelanggan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018 Berdasarkan Survey	224
Lampiran 2 Perkiraan Pendapatan Setiap Program Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022 (Dalam Rupiah).....	225
Lampiran 3 Jadwal Kelas Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	226
Lampiran 4 Biaya Pemasaran Tahun 2017-2022 (Dalam Rupiah).....	227
Lampiran 5 Jumlah Kebutuhan & Harga Biaya Administrasi dan Umum Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022	228
Lampiran 6 Perkiraan Harga Kebutuhan Biaya Administrasi dan Umum Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022	229
Lampiran 7 Kebutuhan Anggaran Biaya Administrasi dan Umum Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022 (Dalam Rupiah).....	230
Lampiran 8 Jumlah Kebutuhan & Harga Biaya Pemeliharaan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018.....	231
Lampiran 9 Perkiraan Harga Biaya Pemeliharaan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022.....	231

Ha Cip Dilindungi Undang-Undang

- . 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. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun



Lampiran 10 Proyeksi Anggaran Biaya Pemeliharaan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Tahun 2018-2022 (Dalam Rupiah)	232
Lampiran 11 Proyeksi Daya Listrik Peralatan yang Digunakan Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	233
Lampiran 12 Proyeksi Biaya Listrik Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Dalam Satu Hari	234
Lampiran 13 Proyeksi Biaya Listrik Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Dalam Satu Tahun	235
Lampiran 14 Proyeksi Biaya Air Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> Dalam Satu Tahunika	236
Lampiran 15 Biaya Renovasi Gedung Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	237
Lampiran 16 Perhitungan Biaya Gaji Instruktur Untuk 2 Orang	239
Lampiran 17 Perhitungan Komisi Staff Pemasaran	241
Lampiran 18 Kuesioner 1: Peluang Kebutuhan Masyarakat Terhadap Tempat Kursus Masak Dengan Spesialisasi Masakan Indonesia di Kelapa Gading (47 Responden)	243
Lampiran 19 Kuesioner 2: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Dalam Pemilihan Kursus Kuliner (48 Responden)	245

1. Dilakukan mengutip Sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dalam 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 20 Logo Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	247
Lampiran 21 Desain Brosur Promosi Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i> (Ukuran A5)	247
Lampiran 22 Ilustrasi Social Media Instagram Kursus Masak <i>Yellow Rice Culinary Center</i>	248

(C)

Lampiran 21 Desain Brosur Promosi Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center* (Ukuran A5)

247

Lampiran 22 Ilustrasi Social Media Instagram Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

248

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- . 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.