

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

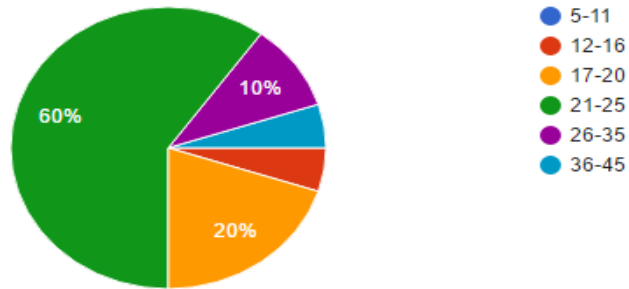
#### Kuisisioner Tengoku Yakitori

©

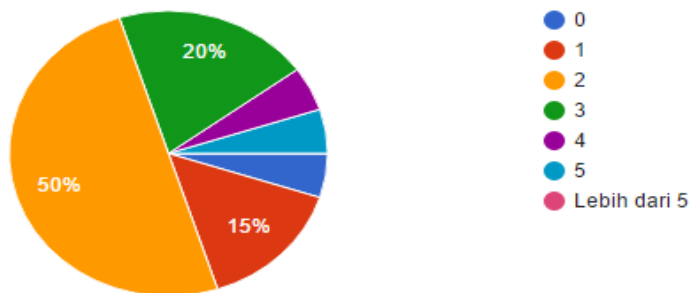
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Usia

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

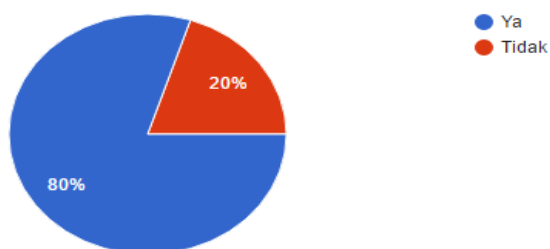


2. Berapa banyak anda mengkonsumsi sate dalam sebulan?



3. Menurut anda, apakah dalam menyajikan sate itu lama?

Menurut anda, apakah dalam menyajikan sate itu lama? (20 responses)

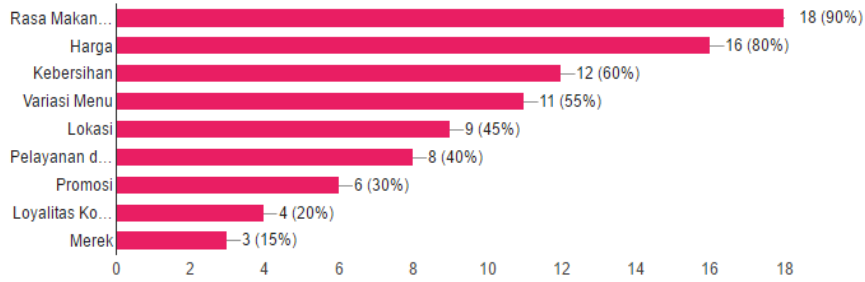


Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





4. Faktor apa saja yang menjadi pertimbangan makan di rumah makan?

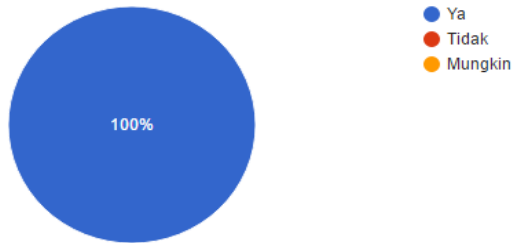


**C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

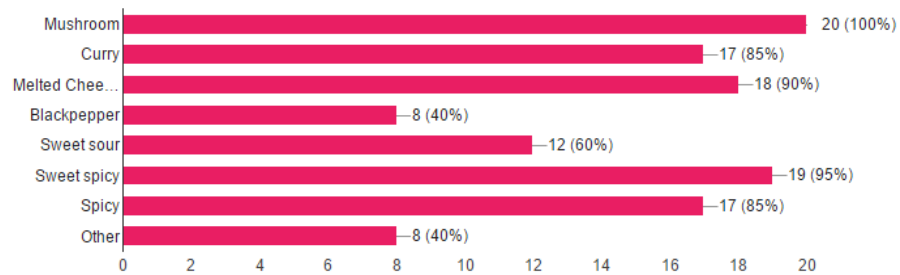
5. Apakah anda mengetahui yakitori?

Apakah anda mengetahui yakitori? (19 responses)



6. Menurut anda saus apa yang cocok untuk yakitori?

Menurut anda saus apa yang cocok untuk yakitori? (20 responses)



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.



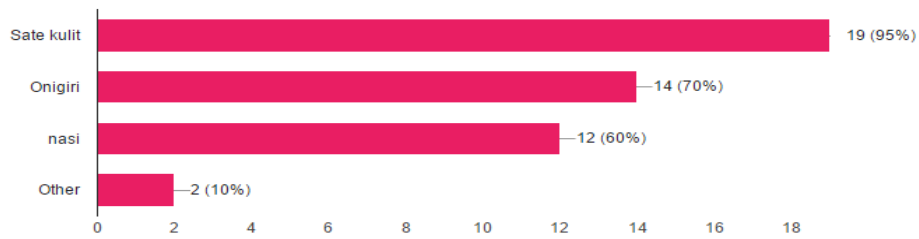
7. Apa yang biasanya anda makan bersama yakitori (sate ayam)?



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

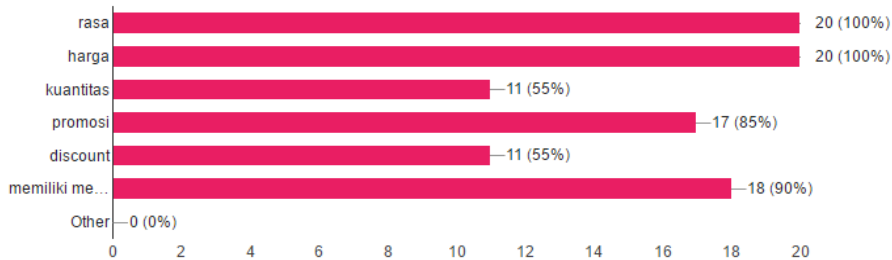
Apa yang biasanya anda makan bersama yakitori sate ayam? (20 responses)



8. Apa yang membuat anda tertarik untuk membeli ulang suatu produk di rumah makan tersebut?

Apa yang membuat anda tertarik untuk membeli ulang suatu produk di rumah makan tersebut

(20 responses)



9. Apa tujuan anda untuk membeli yang bukan makanan berat? misalnya roti, buah, sate

Apa tujuan anda untuk membeli yang bukan makanan berat? misalnya roti, buah, sate

(20 responses)



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

### Perhitungan *Break Even Point*

<i>Break Even Point Tengoku Yakitori</i>					
Tahun	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Total Pendapatan	1-(b/c)	BEP
2018	Rp. 814.375.980	Rp. 925.632.827	Rp. 1.787.023.779	0.482025456	Rp. 1.689.487.495
2019	Rp. 866.350.696	Rp. 998.627.101	Rp. 1.970.193.716	0.493132532	Rp. 1.756.831.359
2020	Rp. 948.610.726	Rp. 1.146.898.067	Rp. 2.213.512.640	0.481865138	Rp. 1.968.622.860
2021	Rp. 1.036.674.828	Rp. 1.317.712.989	Rp. 2.556.607.099	0.484585258	Rp. 2.139.303.273
2022	Rp. 1.134.167.444	Rp. 1.579.753.356	Rp. 3.087.103.072	0.488273207	Rp. 2.322.813.188

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

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 3

#### Komponen Biaya Tetap dan Variabel

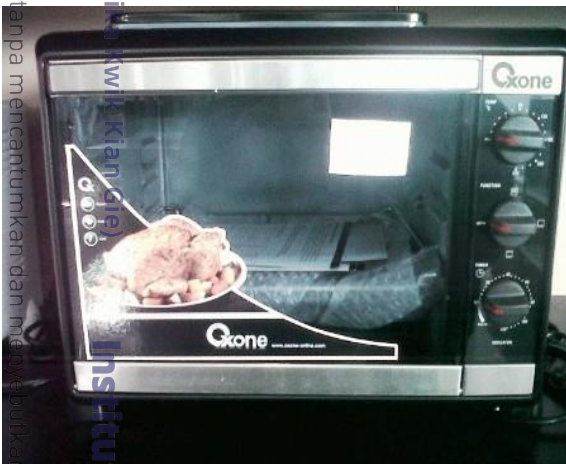
KETERANGAN	2018	2019	2020	2021	2022
<b>KOMPONEN BIAYA VARIABEL</b>					
<b>BAHAN BAKU</b>	Rp. 848.020.064	Rp. 917.133.699	Rp. 1.059.289.422	Rp. 1.223.479.283	Rp. 1.477.351.234
<b>PERLENGKAPAN</b>	Rp. 38.868.050	Rp. 40.811.453	Rp. 44.892.598	Rp. 49.381.858	Rp. 55.307.680
<b>BIAYA TELEPON</b>	Rp. 2.520.000	Rp. 2.646.000	Rp. 2.778.300	Rp. 2.917.215	Rp. 3.063.076
<b>BIAYA INTERNET</b>	Rp. 3.000.000	Rp. 3.150.000	Rp. 3.307.500	Rp. 3.472.875	Rp. 3.646.519
Biaya Air	Rp. 1.467.000	Rp. 1.540.350	Rp. 1.617.368	Rp. 1.698.236	Rp. 1.783.148
Biaya Listrik	Rp. 27.677.713	Rp. 29.061.599	Rp. 30.514.679	Rp. 32.040.413	Rp. 33.642.434
Biaya Gas	Rp. 4.080.000	Rp. 4.284.000	Rp. 4.498.200	Rp. 4.723.110	Rp. 4.959.266
<b>TOTAL BIAYA VARIABEL</b>	Rp. 925.632.827	Rp. 998.627.101	Rp. 1.146.898.067	Rp. 1.317.712.989	Rp. 1.579.753.356
<b>KOMPONEN BIAYA TETAP</b>					
Biaya Sewa	Rp. 80.000.000	Rp. 88.000.000	Rp. 96.800.000	Rp. 106.480.000	Rp. 117.128.000
Biaya Gaji	Rp. 562.900.000	Rp. 619.190.000	Rp. 681.109.000	Rp. 749.219.900	Rp. 824.141.890
Biaya renovasi	Rp. 50.000.000	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.
Biaya Pemasaran	Rp. 53.750.350	Rp. 51.112.482	Rp. 53.358.107	Rp. 55.716.012	Rp. 58.191.812
Biaya bonus karyawan	Rp.	Rp. 39.862.900	Rp. 43.289.510	Rp. 47.025.200	Rp. 51.098.864
Biaya BPJS	Rp. 33.981.840	Rp. 37.380.024	Rp. 41.118.026	Rp. 45.229.829	Rp. 49.752.812
Biaya rekrutmen	Rp. 3.000.000	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.
Biaya pelatihan manajer	Rp. 1.400.000	Rp. 1.400.000	Rp. 1.400.000	Rp. 1.400.000	Rp. 1.400.000
Depresiasi peralatan elektronik dapur dan kantor	Rp. 5.869.560	Rp. 5.869.560	Rp. 5.869.560	Rp. 5.869.560	Rp. 5.869.560
Depresiasi peralatan dapur	Rp. 5.723.630	Rp. 5.723.630	Rp. 7.789.848	Rp. 7.789.848	Rp. 8.568.833
Depresiasi peralatan ruangan	Rp. 10.220.600	Rp. 10.220.600	Rp. 10.220.600	Rp. 10.220.600	Rp. 10.220.600
Depresiasi kendaraan	Rp. 3.600.000	Rp. 3.600.000	Rp. 3.600.000	Rp. 3.600.000	Rp. 3.600.000
Depresiasi pengembangan website	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000
Biaya percobaan variasi menu	Rp. 200.000	Rp. 200.000	Rp. 200.000	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Biaya Administrasi dan umum	Rp. 180.000	Rp. 189.000	Rp. 198.450	Rp. 208.373	Rp. 218.791
Biaya pemeliharaan	Rp. 1.050.000	Rp. 1.102.500	Rp. 1.157.625	Rp. 1.215.506	Rp. 1.276.282
<b>TOTAL BIAYA TETAP</b>	Rp. 814.375.980	Rp. 866.350.696	Rp. 948.610.726	Rp. 1.036.674.828	Rp. 1.134.167.444
<b>TOTAL BIAYA TETAP DAN VARIABEL</b>	Rp. 1.740.008.807	Rp. 1.864.977.797	Rp. 2.095.508.793	Rp. 2.354.387.817	Rp. 2.713.920.799

1. Dituangkan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis 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 4

### Gambar Peralatan



#### © 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, 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





1. Ditinjau dari segi hukum, apakah perbuatan tersebut melanggar atau tidak melanggar hukum? Jika melanggar, apa saja pasal-pasal yang dilanggar? Jika tidak melanggar, apa alasan hukumnya?
  - a. Jelaskan alasan hukumnya!
  - b. Penugasan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## Lampiran 5

### Kebutuhan Bahan Baku per Menu

<b>Original bahan</b>	<b>quantity</b>	<b>Cheese Bahan</b>	<b>quantity</b>	<b>Mushroom bahan</b>	<b>quantity</b>
Ayam	100 gram	Ayam	100 gram	Ayam	100 gram
Daun bawang	2 btg	Daun bawang	2 btg	Daun bawang	2 btg
kecap soyu	3 sdm	kecap soyu	3 sdm	kecap soyu	3 sdm
garam	1 sdt	Garam	1 sdt	garam	1 sdt
Gula	1 sdt	Gula	1 sdt	gula	1 sdt
penyedap	1 sdt	penyedap	1 sdt	penyedap	1 sdt
minyak goreng	1 sdm	minyak goreng	1 sdm	goreng	1 sdm
<b>Blackpepper bahan</b>	<b>quantity</b>	Mozarella	10 gr	Champignon	1 bh
Ayam	100 gram	Cheddar	20 gr	Jamur Item	0.25 bh
Daun bawang	2 btg	<b>Curry Bahan</b>	<b>quantity</b>	Bombai	0.125 bh
kecap soyu	3 sdm	Ayam	100 gram	Bawang putih	1 bh
garam	1 sdt	Daun bawang	2 btg	Lada Hitam	1 sdt
Gula	1 sdt	kecap soyu	3 sdm	Creamer	2 sdt
penyedap	1 sdt	Garam	1 sdt	Susu	150 ml
minyak goreng	1 sdm	Gula	1 sdt	Butter	1 sdm
lada hitam	3 sdt	penyedap	1 sdt	<b>Spicy bahan</b>	<b>quantity</b>
<b>Sweet bahan</b>	<b>quantity</b>	minyak goreng	1 sdm	Ayam	100 gram
Ayam	100 gram	Bumbu Kari	0.5 bks	Daun bawang	2 btg
Daun bawang	2 btg	Kentang	0.25 bh	kecap soyu	3 sdm
kecap soyu	3 sdm	Wortel	0.3 bh	garam	1 sdt
garam	1 sdt	Bombai	0.125 bh	gula	1 sdt
Gula	1 sdt	<b>Sweet Spicy Bahan</b>	<b>quantity</b>	penyedap	1 sdt
penyedap	1 sdt	Ayam	100 gram	minyak goreng	1 sdm
minyak goreng	1 sdm	Daun bawang	2 btg	Cabe	3 bh
kecap manis	4 sdm	kecap soyu	3 sdm	Bawang Merah	1 bh
kecap tiram	1 sdm	Garam	1 sdt	Bawang putih	1 bh
<b>Sweet Sour bahan</b>	<b>quantity</b>	Gula	1 sdt	Tomat	0.25 bh
Ayam	100 gram	penyedap	1 sdt	<b>Kawa</b>	<b>quantity</b>
Daun bawang	2 btg	minyak goreng	1 sdm	Kulit Ayam	75 gram
kecap soyu	3 sdm	kecap manis	4 sdm	Kecap Soyu	45 ml
garam	1 sdt	kecap tiram	1 sdm	Garam	3 gram
		Cabe	3 bh	Gula	6 gram
		Bawang Merah	1 bh	Penyedap	3 gram
				Minyak	10 gram



Gula	1 sdt
penyedap	1 sdt
minyak goreng	1 sdm
kecap manis	2 sdm
kecap tiram	1 sdm
Cabe	3 bh
gula merah	50 gram
Asem	50 gram
merica	1 sdt
bawang bombai	0.125 bh
bawang putih	1 bh
tomat	0.25 bh

Bawang putih	1 bh
Tomat	0.25 bh

**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, memperbanyak atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Dilarang menyalin, menjiplak, memperbanyak atau menggunakan karya tulis ini untuk tujuan komersial tanpa izin IBIKKG.  
 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 : Michelle  
NIM : 71130018  
Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis  
Alamat lengkap : Jl. Mimosa 1 blok E2 No 21, Sunter Indah,  
Jakarta Utara  
Kode Pos : 14350  
Telp. Kantor : \_\_\_\_\_  
Telp. Rumah : \_\_\_\_\_  
No. HP : 085811244935

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, 17 Februari 2017

Yang membuat pernyataan,

MICHELLE

(Nama Lengkap)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.