

## RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA BARU

### MELISSIOUS CAFE DI KELAPA GADING JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama : Melissa Myrna Jennifer Masiruw

Nim : 23110382

#### RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2016**

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**PENGESAHAN**  
**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA BARU**  
**MELISSIOUS CAFE DI KELAPA GADING JAKARTA UTARA**

**Diajukan Oleh:**

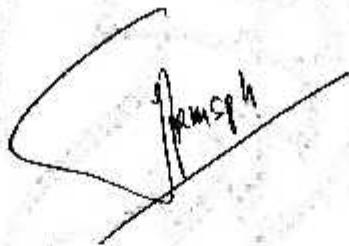
Nama : Melissa Myrna Jennifer Masiruw

Nim : 23110382

Jakarta, 14 Oktober 2016

**Disetujui Oleh :**

Pembimbing



( Drs. Joko Sangaji, M.Si )

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2016**

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.

## ABSTRAK

Melissa Myrna Jennifer Masiruw / 23110382 / 2016 / Pendirian Usaha Baru Melissious Cafe di Kelapa Gading Jakarta Utara / Dosen Pembimbing : Drs. Joko Sangaji, M.Si.

Hak Cipta milik BPKP  
Karya ilmiah yang penulis susun ini, merupakan sebuah perencanaan pendirian usaha di Kelapa Gading dalam bidang penjualan makanan dan minuman yang diberi nama Melissious Cafe. Melissious Cafe mengutamakan hidangan yang disediakan adalah makanan penutup yang lezat dan sehat. Melissious Cafe berada di Kelapa Gading Jakarta Utara / Dosen Pembimbing : Drs. Joko Sangaji, M.Si.

Target pasar yang dituju adalah pasar menengah dan menengah keatas untuk segala usia. Tak lupa juga, Melissious Cafe telah menyiapkan berbagai macam promosi yang cukup untuk menarik perhatian konsumen dan menampilkan keunikan tersendiri dari pesaing-pesaing yang

Sbagai pendatang baru dalam bidang kuliner di wilayah Kelapa Gading, Melissious Cafe menggunakan media promosi lewat mulut ke mulut ke keluarga, teman-teman serta kerabat dan promosi langsung. Tidak lupa juga, Melissious Cafe menggunakan media sosial untuk memperkenalkan Melissious Cafe lebih jauh, seperti *Facebook* dan *Instagram*.

Modal awal yaitu sebesar Rp 420.000.000 yang akan digunakan untuk membayar segala kebutuhan Melissious Cafe yaitu dari sewa ruko, kebutuhan bahan baku, biaya perlengkapan, peralatan, biaya dekorasi, biaya pembukaan (*grand opening*) dan kas usaha. Modal yang akan adalah pinjaman dari orang tua dan penghasilan mengikuti *bazaar*.

Selanjutnya dilakukan perhitungan Proyeksi Penjualan, Anggaran Penjualan, *Income Statement*, *Cash Flow* dan *Balance Sheet*, maka perhitungan selanjutnya adalah analisis kelayakan usaha. Melissious Cafe menggunakan perhitungan *Net Present Value* (NPV), *Profitability Index* (PI), *Payback Period* (PP), *Internal Rate of Return* (IRR), untuk menentukan apakah Melissious Cafe layak untuk didirikan. Berdasarkan dari perhitungan NPV sebesar  $412.446.064 > 0$ , maka usaha Melissious Cafe layak untuk didirikan. Nilai PI sebesar 98 >, maka investasi Melissious Cafe layak untuk dijalankan. Perhitungan PP dikatakan bahwa pengembalian modal yang didapatkan pada 2 Tahun, 4 Bulan dan 13 Hari. Yang terakhir adalah perhitungan IRR yang didapatkan adalah sebesar 38.6%, usaha ini layak karena memiliki IRR yang lebih besar daripada tingkat DF (*Discount Factor*) yang ditetapkan sebesar 8,75%. Berdasarkan dari perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.



## KATA PENGANTAR



**Hak ciptaan milik BI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Puji dan syukur kepada Tuhan atas bimbingan dan rahmat-Nya sehingga memberikan kekuatan serta kemampuan untuk menyelesaikan penyusunan skripsi mengenai rencana *Business Plan* pendirian usaha baru Melissious Cafe ini dengan baik. Rencana bisnis ini disusun dalam rangka memenuhi tugas akhir, syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, program studi Manajemen dan konsentrasi Kewirausahaan di Kwik Kian Gie School of Business.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, bantuan, semangat, dan dukungan selama penulisan rencana bisnis ini berlangsung. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Joko Sangaji, M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam proses penyelesaian rencana bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Seluruh dosen dan karyawan Kwik Kian Gie School of Business, yang telah banyak memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menjadi mahasiswa.
3. Bapak dan Ibu staf akademik, Ibu Martha bagian SIC, staf *copy center* dan seluruh staf Perpustakaan Kwik Kian Gie School of Business.
4. Papa, Mama, Melvin dan seluruh keluarga besar Papa dan Mama, yang memberikan dukungan dan doa untuk penulis.
5. Kepada Osbert Dicky Benedict.H, S.E. Kekasih yang selalu memberikan perhatian, dukungan dan motivasi selama kuliah dan dalam menyelesaikan skripsi.

6. Sahabat-sahabat yang selalu mendukung dan memotivasi penulis, Stefanie Denada, Henry Iswandi, Apriana Chen, Fenita Prasetiadi, Renny Novilia Murtanu.

7. Teman-teman dekat seperjuangan yang berjuang bersama-sama, Inneke Chandra, Sherly Harryanto, Gracia Susilo, Tia Rosalia, Alviany Kurniawan, Reynaldi Christian, Merry Liyanti, memberikan dukungan dan pengetahuan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Teman-teman Gereja Komunitas Pemuda, *Beth Youth Community* (BYC), yang memberikan dukungan dan doa kepada penulis.

Kepada seluruh pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, yang sudah membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari adanya keterbatasan dan kelemahan dalam rencana bisnis ini. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna karena terbatasnya pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, apabila terdapat kritik dan saran yang membangun, dapat disampaikan kepada penulis. Jika terdapat hal-hal yang kurang berkenan selama proses pembuatan rencana bisnis ini berlangsung baik yang sengaja maupun tidak sengaja, penulis meminta maaf yang sebesar-besarnya. Akhir kata, semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat yang baik kepada siapapun yang membacanya. Terima kasih.

Jakarta, Oktober 2016

Melissa Myrna Jennifer Masiruw

## DAFTAR ISI

<b>IE</b>	<b>(C) Hak Cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwick Kian Gie)</b>	
	<b>Institut Bisnis dan Informatika Kwick Kian Gie</b>	
	<b>DILINDungi Undang-Undang Cipta SASTRA</b>	
	<b>Jangan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mendapat persetujuan dari penulis/pemilik.</b>	
	<b>a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penilaian kritis dan tinjauan suatu masalah.</b>	
	<b>b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.</b>	
	<b>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.</b>	
		i
	<b>DAULAT</b>	ii
	<b>NGESAHAN</b>	ii
	<b>ABSTRACT</b>	iii
	<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b>	v
	<b>KATA PENGANTAR</b>	vii
	<b>DAFTAR ISI</b>	ix
	<b>DAFTAR TABEL</b>	xiv
	<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xvii
	<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xviii
	<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	1
	A. Nama dan Alamat Usaha.....	4
	B. Nama dan Alamat Pemilik Usaha .....	4
	C. Tujuan dan Bidang Usaha.....	4
	D. Kebutuhan Dana.....	6



<b>C</b>	<b>Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwan Kian Sie)</b>	
<b>A.</b>	Gambaran Masa Depan.....	8
<b>B.</b>	Analisis Lingkungan Bisnis.....	10
<b>a.</b>	Analisis Pesaing.....	13
<b>b.</b>	Analisis SWOT.....	24
<b>c.</b>	Ramalan Industri dan Pasar.....	31
<b>BAB III:</b>	<b>GAMBARAN USAHA.....</b>	34
<b>A.</b>	Produk ( <i>Product</i> ).....	34
<b>B.</b>	Jasa.....	37
<b>C.</b>	Ukuran Bisnis.....	38
<b>D.</b>	Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku.....	42
<b>E.</b>	Logo Usaha.....	48
<b>F.</b>	Identitas Belakang Pemilik.....	48
<b>BAB IV:</b>	<b>RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN.....</b>	51
<b>A.</b>	Deskripsi Rencana Operasi.....	51
<b>B.</b>	Proses Produksi ( <i>Process</i> ).....	56
<b>C.</b>	Proses Pelayanan Jasa.....	57
<b>D.</b>	Kendalian Persediaan.....	59

mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: **B**ahan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan

ג



E. Nama Pemasok.....	60
----------------------	----

## BAB V. RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN.....61

A. Rencana SPT (Segmentasi, Posisi dan Target).....	61
---	----

B. Strategi Penetapan Harga ( <i>Pricing</i> ).....	65
---	----

C. Distribusi ( <i>Distribution</i> ).....	68
--	----

D. Promosi ( <i>Promotion</i> ).....	70
--------------------------------------	----

E. Gimbaran Pasar.....	77
------------------------	----

F. Pengendalian Pemasaran.....	80
--------------------------------	----

G. Orang ( <i>People</i> ).....	81
---------------------------------	----

H. Buktii Fisik ( <i>Physical Evidence</i> ).....	82
---	----

I. Ramalan Penjualan.....	87
---------------------------	----

## BAB VI. RENCANA ORGANISASI.....92

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan.....	92
---	----

B. Struktur Organisasi.....	92
-----------------------------	----

C. Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ) Tiap Bagian.....	93
---	----

D. Kelas Jasa Karyawan.....	98
-----------------------------	----

## 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

##### a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,

##### b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

- tanpa izin IBIKKG.
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan
    - 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,



## BAB VII. PENGENDALIAN RISIKO..... 101

(C)

A. Jenis-Jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul..... 101

B. Rencana Pengendalian Risiko..... 103

## BAB VIII. RENCANA KEUANGAN..... 105

C. Penggunaan Dana..... 105

D. Anggaran Total Penjualan..... 106

E. Biaya Tenaga Kerja..... 106

F. Biaya Pemasaran Tahunan..... 107

G. Biaya Pembukaan Cafe..... 108

H. Biaya Penyusutan Peralatan..... 109

I. Biaya Perawatan..... 109

J. Biaya Sewa Bangunan..... 110

K. Biaya Penyusutan Dekorasi..... 110

L. Biaya Pembelian Bahan Baku..... 110

M. Biaya Utilitas (Listrik, Air, Telepon, Wi-Fi)..... 111

N. Biaya Perlengkapan ..... 114

O. Proyeksi Keuangan Selama 5 Tahun ..... 114

P. Analisis Kelayakan Usaha..... 119

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

**Hak cipta milik BI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
A. Dilarang mengkopip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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 BI KKG.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BI KKG.



<b>BAB XI. REKOMENDASI.....</b>	<b>126</b>
---------------------------------	------------

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>128</b>
----------------------------	------------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>130</b>
----------------------	------------

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

## **Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

### **C**OPYRIGHT Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

## **DAFTAR TABEL**

<b>Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	<b>Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</b>
1. Tabel 1.1	Daftar Kebutuhan Dana Melissious Cafe.....
2. Tabel 2.1	Analisis Pesaing.....
3. Tabel 2.2	CPM ( <i>Competitive Profile Matrix</i> ).....
4. Tabel 2.3	Matriks SWOT .....
5. Tabel 2.4	Luas Wilayah, Jumlah dan Kepadatan Penduduk di Kecamatan Kelapa Gading....
6. Tabel 2.5	Dana APBD di Kecamatan Kelapa Gading, 2014.....
7. Tabel 3.1	Tabel Menu Makanan Melissious Cafe.....
8. Tabel 3.2	Tabel Menu Minuman Melissious Cafe.....
9. Tabel 3.3	Daftar Peralatan Melissious Cafe.....
10. Tabel 3.4	Daftar Perlengkapan Melissious Cafe.....
11. Tabel 3.5	Daftar Pembelian Bahan Baku Makanan dan Minuman.....
12. Tabel 4.1	Jadwal Kegiatan Operasional Melissious Cafe.....
13. Tabel 4.2	Daftar Pemasok Melissious Cafe.....
14. Tabel 4.3	Persentase Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan di Daerah Perkotaan dan Perdesaan Menurut Provinsi dan Kelompok Barang, Tahun 2007-2014.....
15. Tabel 5.1	Ramalan Unit Penjualan Per Minggu di Tahun 2017.....



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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

Tabel 5.3

Anggaran Penjualan dan Unit *Grand Opening* Diskon di Bulan Januari

2017.....89

Total Penjualan per Tahun.....90

Inflasi Aktual Tahun 2010-2015.....90

Tingkat Inflasi Bulan-Tahun 2015-2016.....91

Daftar Tenaga Kerja Melissious Cafe.....92

Gaji Karyawan Melissious Cafe 2017.....100

Anggaran Biaya Tenaga Kerja Melissious Cafe Tahun 2017-2021.....100

Perkiraan Kebutuhan Dana Awal.....105

Anggaran Total Penjualan Periode 2017-2021.....106

Anggaran Biaya Gaji Tenaga Kerja Tahun 2017-2021.....107

Biaya Pemasaran Dalam Satu Tahun Melissious Cafe.....107

Anggaran Biaya Pemasaran Tahunan Melissious Cafe.....108

Biaya Pembukaan Cafe.....108

Anggaran Biaya Pembukaan Cafe.....108

Anggaran Biaya Penyusutan Peralatan.....109

Anggaran Biaya Perawatan.....109

Anggaran Biaya Penyusutan Dekorasi.....110

Anggaran Biaya Pembelian Bahan Baku.....111

1. Dilakukan pengutipan atau adaptasi pada karya tulis orang lain tanpa izin IBIKKG.
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan kritis dan tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.



Tabel 8.13	<b>Hak Cipta milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	Anggaran Biaya Listrik.....	111
Tabel 8.14		Anggaran Biaya Air.....	112
Tabel 8.15		Anggaran Biaya Telefon.....	112
Tabel 8.16		Anggaran Biaya Wi-Fi.....	113
Tabel 8.17		Anggaran Perlengkapan.....	114
Tabel 8.18		Proyeksi Laporan Laba-Rugi.....	114
Tabel 8.19		Proyeksi Laporan Arus Kas.....	117
Tabel 8.20		Proyeksi Laporan Neraca.....	118
Tabel 8.21		<i>Cash In Flow</i> .....	120
Tabel 8.22		<i>Net Present Value</i> .....	120
Tabel 8.23		<i>Payback Period</i> .....	122
Tabel 8.24		<i>Break Even Point</i> .....	123
		<i>Internal Rate of Return</i> .....	124

1. Dilakukan pengutipan atau sumber karya tulis ini tanpa menautkan 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.

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Daftar Isi</b>	<b>1</b>
<b>Kata Sambutan</b>	<b>2</b>
<b>Pendekripsi</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Melissious Cafe</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Melissious Cafe</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Melissious Cafe</b>	<b>6</b>
<b>1.4 Melissious Cafe</b>	<b>7</b>
<b>1.5 Melissious Cafe</b>	<b>8</b>
<b>1.6 Melissious Cafe</b>	<b>9</b>
<b>1.7 Melissious Cafe</b>	<b>10</b>
<b>1.8 Melissious Cafe</b>	<b>11</b>
<b>1.9 Melissious Cafe</b>	<b>12</b>
<b>1.10 Melissious Cafe</b>	<b>13</b>
<b>2.1 Melissious Cafe</b>	<b>14</b>
<b>2.2 Melissious Cafe</b>	<b>15</b>
<b>2.3 Melissious Cafe</b>	<b>16</b>
<b>2.4 Melissious Cafe</b>	<b>17</b>
<b>2.5 Melissious Cafe</b>	<b>18</b>
<b>2.6 Melissious Cafe</b>	<b>19</b>
<b>2.7 Melissious Cafe</b>	<b>20</b>
<b>2.8 Melissious Cafe</b>	<b>21</b>
<b>2.9 Melissious Cafe</b>	<b>22</b>
<b>2.10 Melissious Cafe</b>	<b>23</b>
<b>3.1 Melissious Cafe</b>	<b>24</b>
<b>3.2 Melissious Cafe</b>	<b>25</b>
<b>3.3 Melissious Cafe</b>	<b>26</b>
<b>3.4 Melissious Cafe</b>	<b>27</b>
<b>3.5 Melissious Cafe</b>	<b>28</b>
<b>3.6 Melissious Cafe</b>	<b>29</b>
<b>3.7 Melissious Cafe</b>	<b>30</b>
<b>3.8 Melissious Cafe</b>	<b>31</b>
<b>3.9 Melissious Cafe</b>	<b>32</b>
<b>3.10 Melissious Cafe</b>	<b>33</b>
<b>4.1 Melissious Cafe</b>	<b>34</b>
<b>4.2 Melissious Cafe</b>	<b>35</b>
<b>4.3 Melissious Cafe</b>	<b>36</b>
<b>4.4 Melissious Cafe</b>	<b>37</b>
<b>4.5 Melissious Cafe</b>	<b>38</b>
<b>4.6 Melissious Cafe</b>	<b>39</b>
<b>4.7 Melissious Cafe</b>	<b>40</b>
<b>4.8 Melissious Cafe</b>	<b>41</b>
<b>4.9 Melissious Cafe</b>	<b>42</b>
<b>4.10 Melissious Cafe</b>	<b>43</b>
<b>5.1 Melissious Cafe</b>	<b>44</b>
<b>5.2 Melissious Cafe</b>	<b>45</b>
<b>5.3 Melissious Cafe</b>	<b>46</b>
<b>5.4 Melissious Cafe</b>	<b>47</b>
<b>5.5 Melissious Cafe</b>	<b>48</b>
<b>5.6 Melissious Cafe</b>	<b>49</b>
<b>5.7 Melissious Cafe</b>	<b>50</b>
<b>5.8 Melissious Cafe</b>	<b>51</b>
<b>5.9 Melissious Cafe</b>	<b>52</b>
<b>5.10 Melissious Cafe</b>	<b>53</b>
<b>5.11 Melissious Cafe</b>	<b>54</b>
<b>5.12 Melissious Cafe</b>	<b>55</b>
<b>5.13 Melissious Cafe</b>	<b>56</b>
<b>5.14 Melissious Cafe</b>	<b>57</b>
<b>5.15 Melissious Cafe</b>	<b>58</b>
<b>5.16 Melissious Cafe</b>	<b>59</b>
<b>5.17 Melissious Cafe</b>	<b>60</b>
<b>5.18 Melissious Cafe</b>	<b>61</b>
<b>5.19 Melissious Cafe</b>	<b>62</b>
<b>5.20 Melissious Cafe</b>	<b>63</b>
<b>5.21 Melissious Cafe</b>	<b>64</b>
<b>5.22 Melissious Cafe</b>	<b>65</b>
<b>5.23 Melissious Cafe</b>	<b>66</b>
<b>5.24 Melissious Cafe</b>	<b>67</b>
<b>5.25 Melissious Cafe</b>	<b>68</b>
<b>5.26 Melissious Cafe</b>	<b>69</b>
<b>5.27 Melissious Cafe</b>	<b>70</b>
<b>5.28 Melissious Cafe</b>	<b>71</b>
<b>5.29 Melissious Cafe</b>	<b>72</b>
<b>5.30 Melissious Cafe</b>	<b>73</b>
<b>5.31 Melissious Cafe</b>	<b>74</b>
<b>5.32 Melissious Cafe</b>	<b>75</b>
<b>5.33 Melissious Cafe</b>	<b>76</b>
<b>5.34 Melissious Cafe</b>	<b>77</b>
<b>5.35 Melissious Cafe</b>	<b>78</b>
<b>5.36 Melissious Cafe</b>	<b>79</b>
<b>5.37 Melissious Cafe</b>	<b>80</b>
<b>5.38 Melissious Cafe</b>	<b>81</b>
<b>5.39 Melissious Cafe</b>	<b>82</b>
<b>5.40 Melissious Cafe</b>	<b>83</b>
<b>5.41 Melissious Cafe</b>	<b>84</b>

© Hak Cipta Milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Anggaran HPP Melissious Cafe Tahun 2017 (Dalam Rupiah).....	130
Anggaran Penjualan Periode Bulan Januari-April 2017.....	131
Ramalan Penjualan Periode Bulan Mei-Agustus 2017.....	132
Ramalan Penjualan Periode Bulan September-Desember 2017.....	133
Anggaran Penjualan Melissious Cafe 2017-2021.....	134
Anggaran Unit Penjualan Melissious Cafe 2017-2021.....	135
Desain Menu Makanan dan Minuman.....	136
Lokasi dan Tampak Tempat.....	137
Menu Minuman Lainnya.....	138
Pilihan Topping Poffertjes dan Es Krim.....	138
Foto Asli Tampak Asli Poffertjes dan Penjualan Poffertjes Acara Bazaar Di Kedutaan Belanda.....	139

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, 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.