

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN
AYAM GORENG KPK DI BINTARA
BEKASI BARAT**

Oleh :

Nama : Alviandy Kurniawan

NIM : 28110024

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
Agustus 2016**

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





PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN AYAM GORENG KPK DI BINTARA BEKASI BARAT

Diajukan Oleh :

Nama : Alviany Kurniawan

NIM : 28110024

Jakarta, 03 Agustus 2016

Disetujui oleh :

Pembimbing

(Martha Ayerza Esra, S.E., M.M.)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

JAKARTA 2016

© 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 menyalin 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

Alvia Kurniawan/ 28110024/ 2016/ Rencana Bisnis Pendirian Restoran Ayam Goreng

1. KPK/Dosen Pembimbing: Ibu Martha Ayerza Eszra. S.E., M.M

Restoran Ayam Goreng KPK akan dibuka di Jl. Bintara Raya No. 18B , Bintara Bekasi Barat. Penulis memilih lokasi di Bekasi, karena Bekasi adalah kota yang sedang berkembang yang jumlah penduduknya dari tahun ke tahun meningkat dan daerah Bekasi Barat ini merupakan daerah yang cukup strategis karena letaknya dekat perbatasan Bekasi Barat dan Jakarta Timur.

Restoran Ayam Goreng KPK merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner. Perusahaan ini menawarkan ayam goreng yang nikmat dan mengundang selera untuk dapat memuaskan para penikmat ayam goreng. Menu andalan Restoran Ayam Goreng KPK adalah ayam bumbu serundeng dan tepung kriuk.

Dalam ikhtisar masa depan bisnis restoran merupakan salah satu bisnis yang memiliki prospek yang menjanjikan untuk mendapat keuntungan, karena makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia dan manusia butuh makan untuk melangsungkan kehidupannya, kemudian karena restoran ini berbasis makanan khas Indonesia yaitu ayam goreng dengan bumbu – bumbu tradisional dimana hampir seluruh masyarakat mengonsumsi daging – dagingan terlebih ayam, karena terlalu banyaknya pesaing lama maupun baru penulis membuat rencana pengendalian agar mampu menghadapi pesaing lainnya.

Investasi awal yang dibutuhkan untuk membuka Restoran Ayam Goreng KPK adalah sebesar Rp 453.890.500,-. Dimana semua dana akan digunakan untuk kas awal sebesar Rp 55.550.000,00, sewa ruko sebesar Rp 105.000.000,00, biaya izin usaha sebesar Rp 7.000.000,00, biaya renovasi sebesar Rp 120.000.000,00, biaya peralatan dapur sebesar Rp 34.130.000,00, biaya peralatan restoran sebesar Rp 68.385.000,00, biaya peralatan kantor sebesar Rp 19.050.000,00, biaya perlengkapan sebesar Rp 2.759.000,00 dan pembelian bahan baku sebesar Rp 38.016.500,00 untuk mendukung bisnis Restoran Ayam Goreng KPK.

Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan penilaian kelayakan investasi Restoran Ayam Goreng KPK dinyatakan layak dengan menghasilkan *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp 181.653.864,00 (seratus delapan puluh satu juta enam ratus lima puluh tiga ribu delapan ratus enam puluh empat rupiah). Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung *Profitability Index* yaitu sebesar 1,40. Dengan kesimpulan layak dijalankan karena nilainya lebih dari satu, $1,40 > 1$. Selain itu diketahui periode pengembalian investasi selama 2 tahun 11 bulan 23 hari. Tingkat pengembalian suku bunga atau IRR sebesar 24,3% yang berarti proyek bisnis yang dilakukan oleh Restoran Ayam Goreng KPK ini menguntungkan.

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.

ABSTRACT

Alvia Kurniawan/ 28110024/ 2016/ Business Plan of Fried Chicken Restaurant KPK/

Advisor: Ibu Martha Ayerza Eszra. S.E., M.M

Fried Chicken KPK restaurant will be opened at Jl. Bintara Raya No. 18B, Bintara Bekasi West. The author choose the location in Bekasi, because Bekasi is a growing city with a population increasing from year to year and West Bekasi is a strategic area because it is located near the border of West Bekasi and East Jakarta.

Fried Chicken KPK restaurant is a company engaged in the culinary field. The company offers its delicious fried chicken and inviting taste to satisfy lovers of fried chicken. The mainstay of the Commission Fried Chicken restaurant is chicken seasoning serundeng and flour kriuk.

In an overview of the future of the restaurant business is one business that has promising prospects for profit, because food is a basic need of every human being and the human need to eat to hold his life, then because this restaurant is based on Indonesian food is fried chicken with herbs - traditional seasonings where almost all people consume meat - especially chicken, because too many competitors old and new authors make the control plan in order to be able to face other competitors.

The initial investment required to open a Fried Chicken KPK restaurant is Rp 453,890,500, -. Where all the funds will be used for initial cash of Rp 55,550,000.00, rental shop Rp 105,000,000.00, business license fee of Rp 7,000,000.00, renovation costs Rp 120,000,000.00, the cost of kitchen equipment Rp 34,130,000.00, costs Rp 68,385,000.00 restaurant equipment, office equipment cost Rp 19,050,000.00, equipment cost Rp 2,759,000.00 and the purchase of raw materials amounted to Rp 38,016,500.00 to support business Fried Chicken KPK Restaurant.

Based on calculations using investment appraisal Fried Chicken KPK Restaurant declared eligible by generating a Net Present Value (NPV) of Rp 181,653,864.00 (one hundred and eighty one million six hundred and fifty-three thousand eight hundred and sixty-four rupiah). Investment appraisal company in generating profits made by calculating the Profitability Index is equal to 1,40. with the conclusion of viable because its value is more than $1,40 > 1$. Also note payback periods for 2 years 11 months 23 days. Interest rate or rate of return IRR of 24.3%, which means business projects carried out by the Commission's Fried Chicken Restaurant profitable.

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.



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat –
berkat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *Business Plan* dengan judul *Rencana Bisnis
Pendirian Usaha Restoran Ayam Goreng KPK Di Bintara Bekasi Barat* ini sebagai salah satu
syarat untuk memperoleh gelar Strata Satu (S1) Sarjana Ekonomi, Jurusan Manajemen
Kewirausahaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Penulis menyadari
bahwa tugas akhir ini bukanlah tujuan akhir dari belajar, karena belajar adalah sesuatu yang tidak
ada habisnya atau tidak terbatas.

terselesaikannya *Business Plan* ini tentu tidak semata hasil kerja keras penulis sendiri.
Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan *Business Plan* ini banyak mengalami kendala
namun berkat adanya bimbingan, bantuan, arahan, saran - saran dan motivasi dari berbagai
pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

- Ibu Martha Ayerza Esra, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing, yang telah dengan sabar,
tekun dan tulus yang memberikan waktu, perhatian dan ilmunya dalam menyusun *Business
Plan* serta mengajarkan hal – hal yang berguna untuk penulis ke depannya. Penulis sangat
bersyukur dapat dibimbing oleh beliau dan penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak
– banyaknya kepada beliau.
- Para dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang secara langsung maupun
tidak langsung membantu penulis dalam menyusun *Business Plan* ini melalui ilmu – ilmu
yang diberikan pada saat penulis menempuh kuliah di Institut Bisnis dan Informatika Kwik
Kian Gie.

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

- Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruhnya tanpa mengutip sumber:
 - Pengutipannya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKGG.
- Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKGG.



3. Ucapan terima kasih kepada Bapak Johny Kurniawan dan Ibu Tjoeng Jen Lien, selaku orang tua penulis, yang telah memberikan motivasi, dukungan, saran, inspirasi dan doa dalam menyusun *Business Plan* ini. Penulis bekerja keras guna membanggkannya dalam prestasi akademik agar menjadi orang yang sukses kelak dan bisa membahagiakan mereka
 4. Ucapan terima kasih kepada (Alm) Alvin Kurniawan, selaku saudara kandung penulis yang telah memberikan doa dan dukungan secara tidak langsung untuk penulis dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.
 5. Seluruh teman – teman (Shanice Jeanifer, Novieta Setiawan, Anastasia Irene, Natasya Divia, Riddhi Riyanto, Eric Putra Gunawan, Joshua Andhika dan mahasiswa/i Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu), serta kerabat dan saudara penulis yang memberikan dukungan untuk menyelesaikan penulisan *Business Plan* ini.
 6. Berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang membantu dan mendukung penulis dalam penyusunan *Business Plan* ini.
- Harapan penulis semoga seluruh bagian *Business Plan/* rencana bisnis ini dapat menjadi referensi bagi penulis sendiri atau mahasiswa/i lain dalam penyusunan karya ilmiahnya.

Jakarta, Agustus 2016

Penulis

Alvianny. K

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



DAFTAR ISI

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

Hak Cipta dilindungi Undang-undang

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau seluruhnya atau sebagian untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Penguji tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKGG.

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

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Data	
Perusahaan 1	
B. Biodata	
Pemilik 2	
C. Bidang	
Usaha 3	
D. Kebutuhan Dana 3	
E. Identifikasi Kendala-Kendala Masalah Bisnis 4	
F. Manfaat Perencanaan Bisnis 4	
BAB II	
ANALISIS INDUSTRI	



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

BAB III

BAB IV
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

A.	Gambar
an Masa Depan	5
B.	Analisis
Pesaing	7
C.	Segment
asi Pasar	20
D.	Ramalan
Penjualan dan Anggaran Penjualan	23

GAMBARAN USAHA

A.	Produk
25	
B.	Jasa
27	
C.	Ukuran
Bisnis	28
D.	Peralata
n dan Tenaga Kerja	30
E.	Latar
Belakang Pemilik	37

PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

A.	Deskrips
i Rencana Operasi	38
B.	Alur
Jasa	42
C.	Nama
Pemasok	43
D.	Teknolo
gi	45
E.	Denah
Restoran	48



BAB V

PERENCANAAN PEMASARAN

A.Produk
49

B.....Harga
50

C.....Distribu
si 54

D.Promosi
..... 56

E.....Ramalan
Penjualan 58

F.Pengend
alian Pemasaran 60

PERENCANAAN ORGANISASI

A.Bentuk
Kepemilikan 63

B.....Struktur
Organisasi 65

C.....Balas
Jasa 70

PENILAIAN RISIKO

A.Evaluasi
Kelemahan dari Bisni 73

B.....Teknolo
gi-teknologi Baru 75

C.....Rencana
Pengendalian 76

PERENCANAAN KEUANGAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

BAB VI

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

BAB VI

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.



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

A.	Rencana
Kebutuhan Dana	79
B.	Proyeksi
Penjualan	81
C.	Biaya
Tenga Kerja	82
D.	Biaya
Penyusutan	82
E.	Biaya
Sewa Bangunan	84
F.	Biaya
Utilitas	84
G.	Biaya
Pemasaran	86
H.	Biaya
Perlengkapan	87
I.	Biaya
Pemeliharaan Pembangunan	88
J.	Harga
Pokok Produksi	88
K.	Proform
a Income Statement	90
L.	Cash
Flow Projection	92
M.	Proform
a Balance Sheet	94
N.	Kelayak
an Usaha	96
BAB IX REKOMENDASI	103
LAMPIRAN	105

© 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.





DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Analisis pesaing	13
Tabel 2.2 Competitive Profile Matrix (CPM)	14
Tabel 2.3 Analisis Matriks SWOT	17
Tabel 3.1 Kriteria UMKM berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	30
Tabel 3.2 Daftar Peralatan Restoran	31
Tabel 3.3 Daftar Peralatan Kantor	32
Tabel 3.4 Daftar Peralatan Dapur	33
Tabel 3.5 Daftar Perlengkapan	34
Tabel 3.6 Daftar Tenaga Kerja	35
Tabel 4.1 Jadwal Kegiatan Operasional 2016-2017	41
Tabel 5.1 Daftar Harga Menu Utama	53
Tabel 5.2 Daftar Harga Minuman	54
Tabel 5.3 Ramalan Penjualan	60
Tabel 6.1 Gaji Karyawan Tahun 2017	71
Tabel 6.2 Gaji Karyawan Tahun 2017-2021	72
Tabel 8.1 Kebutuhan Dana	80
Tabel 8.2 Proyeksi Penjualan per Tahun	81
Tabel 8.3 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja	82
Tabel 8.4 Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Dapur	83
Tabel 8.5 Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Restoran	83
Tabel 8.6 Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Kantor	83

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

1. Dilarang mengutip, menyalin, atau menjiplak sebagian atau seluruh isi dari buku ini tanpa izin IBIKKG.

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



Tabel 8.7	Proyeksi Biaya Listrik	84
Tabel 8.8	Proyeksi Biaya Air	85
Tabel 8.9	Proyeksi Biaya Internet	85
Tabel 8.10	Proyeksi Biaya Telepon	86
Tabel 8.11	Proyeksi Biaya Pemasaran	87
Tabel 8.12	Proyeksi Biaya Perlengkapan	87
Tabel 8.13	Harga Pokok Produksi	89
Tabel 8.14	Proforma Income Statement	91
Tabel 8.15	Cash Flow Projection	93
Tabel 8.16	Proforma Balance Sheet	95
Tabel 8.17	Break Even Point	97
Tabel 8.18	Arus Kas Bersih	98
Tabel 8.19	Net Present Value	98
Tabel 8.20	Payback Period	100
Tabel 8.21	Internal Rate of Return	101

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun 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.



DAFTAR GAMBAR

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak cipta dilindungi Undang-undang. Penyalinan atau penggunaan tanpa izin penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah, dan pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah, tanpa izin IBKKG.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Halaman

Gambar 1	Model Lima Kekuatan Porter	8
Gambar 2	Jumlah Penduduk Kota Bekasi	21
Gambar 1	Paket Ayam lengkuas	26
Gambar 2	Paket Ayam Tepung Kriuk	27
Gambar 3	Tempe Kriuk	27
Gambar 4	Tahu Kriuk	27
Gambar 1	Alur Jasa	42
Gambar 2	Macam – macam bahan baku dari pemasok	44
Gambar 3	Denah Restoran	48
Gambar 1	Saluran Distribusi kepada Konsumen	55
Gambar 2	Contoh Spanduk	57
Gambar 1	Struktur Organisasi	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Harga Bahan Baku Makanan	105
Lampiran 2 Harga Bahan Baku Minuman	106

© 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 menyalin 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.