

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Kuisisioner

©

Gender  
Gender

1. 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.

Usia

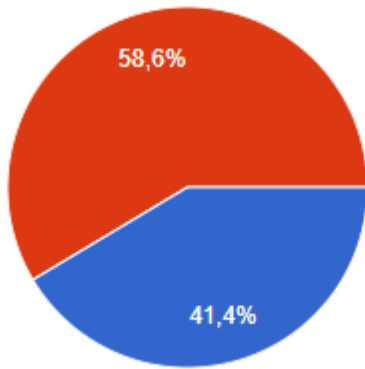
Usia

2.

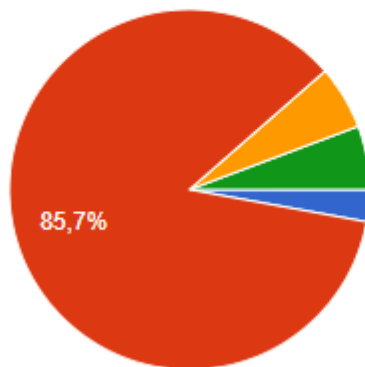
0 tanggapan

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

● Male  
● Female



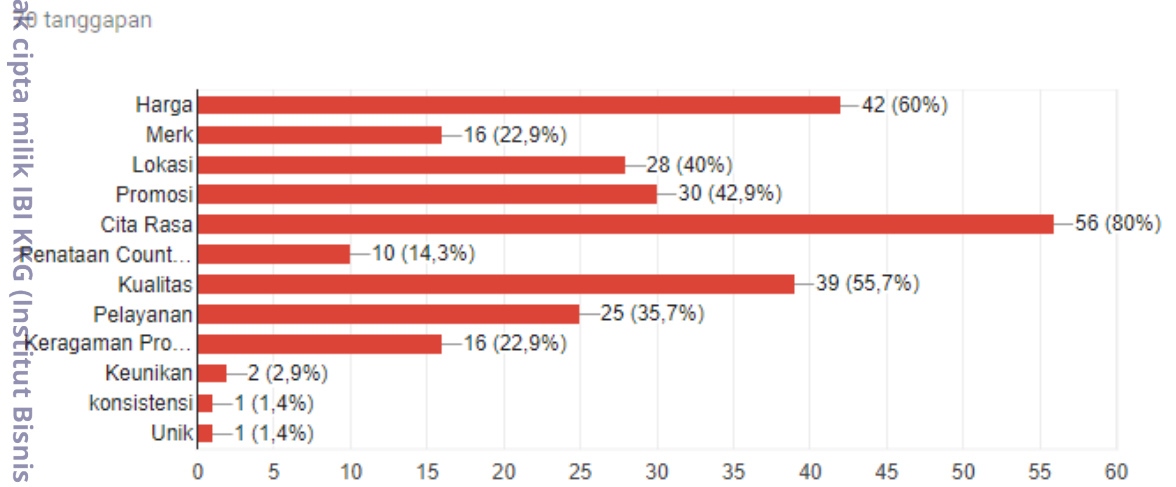
● < 17 tahun  
● 17-21 tahun  
● 22-30 tahun  
● > 30 tahun





### 3. Faktor Kunci Kesuksesan Produk Makanan

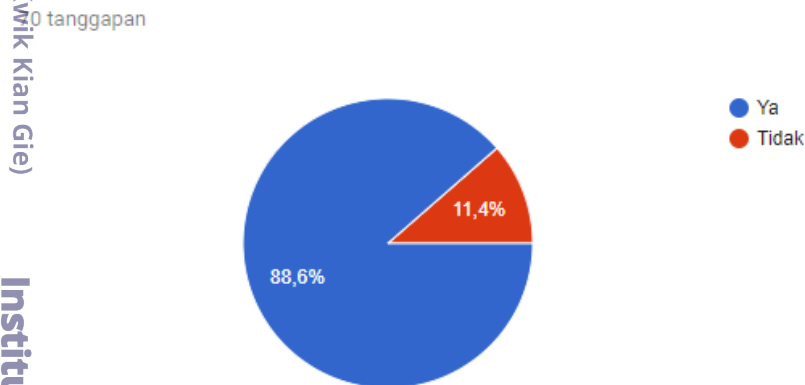
Menurut anda apa faktor kunci keberhasilan suatu usaha penjualan makanan? (min pilih 3 opsi)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

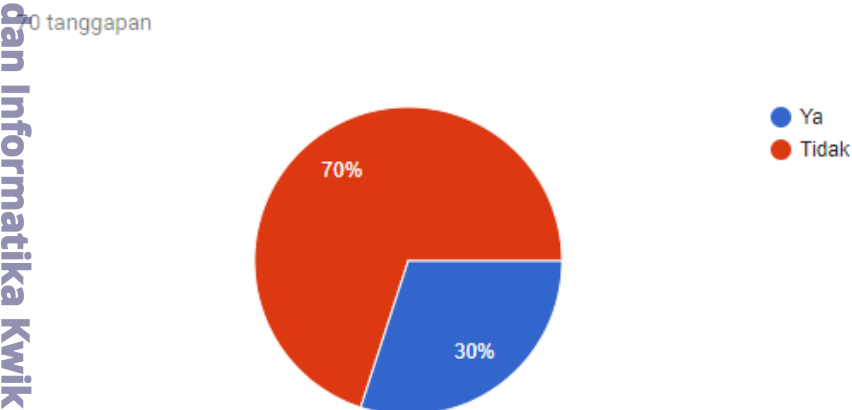
### 4. Survey Konsumen

Apakah anda pernah mencoba/membeli makanan berbahan dasar kentang (kentang goreng/potato wedges/potato skin,dll) yang di beri saus atau topping?



### 5. Survey Konsumen

Pernahkah anda mencoba makanan serupa dengan gambar ini?



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.

pernahkah anda mencoba makanan serupa dengan gambar ini?



Fried Mashed Potato with Cheese Sauce

- Ya
- Tidak

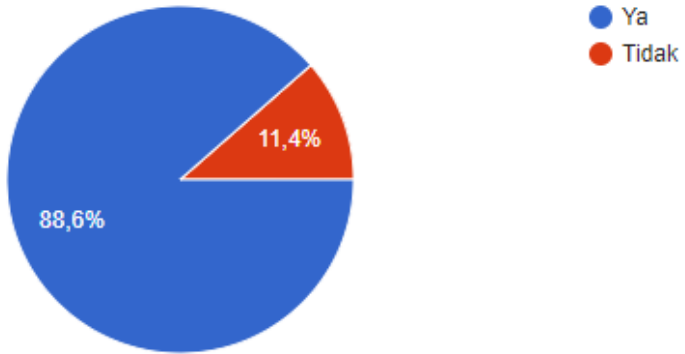
**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**6. Survey Konsumen**

**Jika tidak, apakah anda tertarik untuk mencoba makanan tersebut?**

0 tanggapan



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 BEP

Tahun	Fixed Cost	Total Variable Cost	Sales	Break Even Point	1-(Total Variable Cost/Sales)
2018	288.223.600	709.487.334	1.239.601.000	673.972.933,92	0,427648627
2019	307.589.110	815.339.736	1.390.832.322	743.371.654,98	0,413775677
2020	332.528.408	938.722.452	1.591.112.176	811.002.962,45	0,4100212
2021	360.424.852	1.082.415.670	1.855.236.798	865.237.018,14	0,416561988
2022	391.775.902	1.249.967.988	2.204.021.316	905.067.268,00	0,432869374

© Hak Cipta Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 3

#### Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Keterangan	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
<b>Biaya Tetap</b>					
Biaya Gaji	185.900.000	204.490.000	224.939.000	247.432.900	272.176.190
Biaya Penyusutan					
Peralatan	19.356.600	19.356.600	19.356.600	19.356.600	19.356.600
Biaya Penyusutan Motor	2.900.000	2.900.000	2.900.000	2.900.000	2.900.000
Biaya Penyusutan Mobil	30.625.000	30.625.000	30.625.000	30.625.000	30.625.000
Biaya Sewa Tempat	24.000.000	25.680.000	27.477.600	29.401.032	31.459.104
Biaya Perawatan	6.000.000	6.420.000	6.869.400	7.350.258	7.864.776
Biaya Rekrutmen	3.000.000	-	-	-	-
Biaya Pemasaran	16.262.000	17.937.510	20.180.808	23.179.062	27.214.232
Biaya Administrasi	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>288.223.600</b>	<b>307.589.110</b>	<b>332.528.408</b>	<b>360.424.852</b>	<b>391.775.902</b>
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Air	3.000.000	3.210.000	3.434.700	3.675.129	3.932.388
Biaya Telepon	2.520.000	2.646.400	2.885.148	3.087.108	3.303.206
Biaya Internet	3.050.000	3.210.000	3.434.700	3.675.129	3.932.388
Biaya Gas	3.600.000	3.852.000	4.121.640	4.410.155	4.718.866
Biaya Listrik	4.882.873	5.224.674	5.590.401	5.981.729	6.400.450
Biaya Perlengkapan	166.342.983	177.986.992	190.446.081	203.777.307	218.041.718
<b>Total biaya Variabel</b>	<b>183.395.856</b>	<b>196.130.066</b>	<b>209.912.670</b>	<b>224.606.557</b>	<b>240.329.016</b>
<b>Total Biaya</b>	<b>471.619.456</b>	<b>503.719.176</b>	<b>542.441.078</b>	<b>585.031.409</b>	<b>632.104.918</b>





## Lampiran 4

### Gambar Produk



© 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 5**

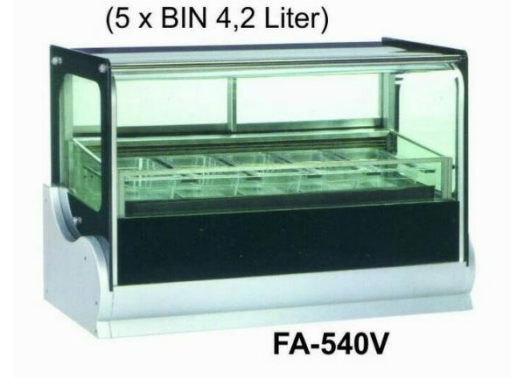
**Gambar Peralatan**

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







## Lampiran 6

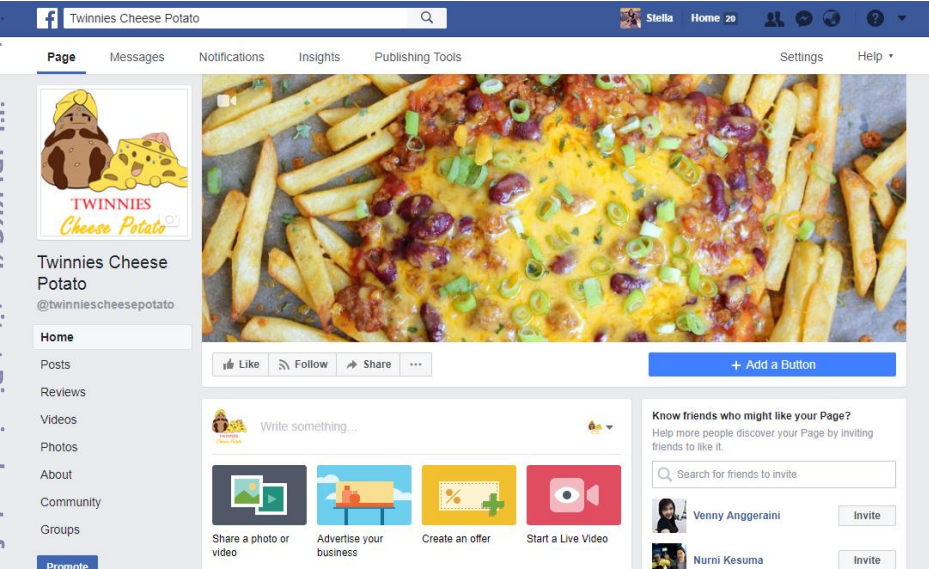
### Media Sosial



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

#### 1. Facebook



#### 2. Instagram



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 7

Flyer *Twinnies Cheese Potato*

©

**Delivery Order : 0857 - 7723 - 3000**      **Location : Jl. Ki Ranggo Wrosantiko , Kambang Iwak**

**SOFT OPENING**  
**10% DISCOUNT\***  
\*Terms & Conditions

**Time : 11.00 - 19.00 (weekdays) // 11.00 - 21.00 (weekend)**

**Follow Our Social Media**  
email : [twinniescheesepotato@yahoo.com](mailto:twinniescheesepotato@yahoo.com)  
instagram : twinnies cheese potato  
facebook : twinnies cheese potatao

**AND MANY MORE WE SERVE THE BEST ONLY FOR YOU**  
Come and Taste Them  
By Yourself

**25K!!**  
Come and Spread The Happiness !!  
Enjoy Your Delicious,  
Twinnies Cheese Potato Start From  
Gladly, We Will Open  
Don't Be Miss !! **7 JUNI 2018**

**potato skin wedges**

**twinnies cheese potato**

**rose cone ice cream**

**bratwurst sausage**

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

**Hak Cipta milik IBI KKG (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 8

### Kebutuhan Bahan Baku per Menu

<b>Seaweed</b>	<b>Qty</b>	<b>Cheese</b>	<b>Qty</b>	<b>Mushroom</b>	<b>Qty</b>
<b>Bahan</b>		<b>Bahan</b>		<b>Bahan</b>	
Susu UHT	250 ml	Susu UHT	350 ml	Kaldu Ayam	200 ml
Daun bawang	2 btg	Air Putih	100 ml	Daun bawang	2 btg
Perisa Seaweed	3 sdm	Telur	1 butir	kecap asin	3 sdm
Garam	1 sdt	Maizena	3 sdm	Garam	1 sdt
Gula	1 sdt	Gula	1 sdm	Gula	1sdt
Rumput Laut	100 gr	Keju Prochiz	500 gr	Penyedap	1 sdm
Maizena	3 sdm	Keju Parmesan	500 gr	minyak	1 sdm
		Garam	1 sdt	Jamur shiitake	10 bh
				Bombai	1 bh
<b>Blackpepper</b>	<b>Qty</b>	<b>Curry</b>	<b>Qty</b>	Bawang putih	4 bh
<b>Bahan</b>		<b>Bahan</b>		Lada Hitam	2 sdt
Kaldu Ayam	200 ml	Kaldu Ayam	200 ml	Creamer	2 sdm
Daun bawang	2 btg	Daun bawang	2 btg	Susu	150 ml
kecap asin	3 sdm	kecap asin	3 sdm	Butter	1 sdm
Garam	1 sdt	Garam	1 sdt		
Gula	1 sdt	Gula	1 sdt	<b>BBQ</b>	
penyedap	1 sdm	penyedap	1 sdm	<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>
minyak goreng	1 sdm	minyak goreng	1 sdm	Kaldu sapi	250 ml
lada hitam	3 sdt	Bumbu Kari	3 sdm	Demi glace	5 sdm
		Kentang	2 bh	Perisa BBQ	3 sdm
<b>Onion</b>	<b>Qty</b>	Wortel	3 bh	Garam	1 sdt
<b>Bahan</b>		Bombai	1 bh	Gula	1 sdt
Demi glace	5 sdm			Penyedap	1 sdm
Daun bawang	2 btg	<b>Balado</b>		minyak goreng	1 sdm
kecap asin	3 sdm	<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>	Bombai	1 bh
Garam	1 sdt	Demi glace	5 sdm	Bawang putih	4 bh
Gula	1 sdt	Perisa Balado	3 sdm	Bawang merah	2 bh
penyedap	1 sdm	garam	1 sdt		
minyak goreng	1 sdm	Gula	1 sdt	<b>Salted Egg</b>	
Bombai	3 bh	Penyedap	1 sdm	<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>
Maizena	3 sdm	minyak goreng	1 sdm	Butter	50 gr
		Bombai	1 bh	Susu UHT	350 ml
<b>Mashed Fried Potato</b>		Bawang putih	3 bh	Kuning telur asin	10 bh
<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>			Gula	1 sdm
Kentang	1 kg	<b>Es Krim Buah</b>		Garam	1 sdm
Tepung Roti	500 gr	<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>	Penyedap	1 sdt
Telur	5 btr	Air Es	200 ml	Susu Bubuk	5 sdm
Garam	2 sdt	Susu SKM	100 ml		
Gula	1 sdt	Bubuk Es krim	1 bks		
Penyedap	1 sdt	Perisa Buah	1 sdm		
Tepung terigu	200 gr	Vanilla Essence	1 sdm		
		Buah	500 gr		

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

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

# SURAT PERNYATAAN

©

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Stella Athalia  
NIM : 78130428  
Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis  
Alamat lengkap : Jl. Putri Rambut seloko no-11 Rt. 21 RW 07  
Bukit Besar, Palembang  
Kode Pos : 13039  
Telp. Kantor :  
Telp. Rumah : (0711) 31534  
No. HP : 081688453

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa :

- Keabsahan data dan hal-hal lain yang berkenaan dengan keaslian dalam penyusunan karya akhir ini merupakan tanggung jawab pribadi.
- 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, 15 Agustus 2018.

Yang membuat pernyataan,

Stella Athalia

(Nama Lengkap)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengizinkan sumbernya  
a. Mengutip hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan, dan sejenisnya, dengan mencantumkan sumber kutipan.  
b. Mengutip tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI KKG.  
2. Dilarang mengutamakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI KKG.