

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## “Bakmi Ayam Resep Mama”

### DI KALIDERES , JAKARTA BARAT

Oleh:

Nama : Angeline Djayali

NIM : 70170095

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JUNI, 2021

JAKARTA

© 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.

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

## PENGESAHAN

### RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA “Bakmi Ayam Resep Mama”

DI KALIDERES , JAKARTA BARAT

Oleh:

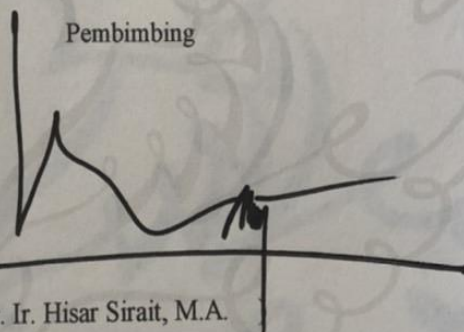
Nama : Angeline Djayali

NIM : 70170095

Jakarta

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Ditarang 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

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Rencana Bisnis Pendirian Usaha “Bakmi Ayam Resep Mama” dengan baik. Penyusunan rencana bisnis ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mencapai Gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Kwik Kian Gie School of Business.

Selanjutnya dalam penyusunan rencana bisnis ini, penulis tidak lupa untuk menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan lancar. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu/Saudara:

1. Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan dengan sabar dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan karya akhir ini.

2. Seluruh dosen di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengajarkan materi kuliah sehingga penulis dapat mengimplementasikan ilmu yang diberi dengan baik ke dalam bentuk karya akhir ini.

3. Orangtua dan adik laki-laki penulis yang memberi dukungan serta semangat kepada penulis dari awal sampai akhir pembuatan karya akhir ini.

4. Teman-teman dari penulis yang selalu memotivasi dan mendukung penulis sehingga karya akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.

5. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya yang telah membantu penulis dalam penyelesaian rencana bisnis ini.



Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu penulis memohon maaf apabila adanya kesalahan dalam penyusunan rencana bisnis ini. Akhir kata, penulis berharap agar penyusunan rencana bisnis ini dapat memberi manfaat kepada para pembaca. Terima kasih.

Jakarta, Mei 2021

Penulis,

Angeline Djayali

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Hak Cipta milik IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## ABSTRAK

Angeline Djayali / 70170095 / 2021 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha “Bakmi Ayam Resep Mama” di Kalideres, Jakarta Barat / Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.

Bakmi Ayam Resep Mama merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner yang beralamat di Jalan Citra Garden City, Ruko Citra 6, Kalideres, Jakarta Barat. Produk yang ditawarkan yaitu bakmi merah kuah obat, bakmi hijau kuah obat, bakmi merah kuah kecap dan bakmi hijau kuah kecap. Bahan baku yang digunakan terdiri dari ayam, bawang putih, tepung, telur, caisim, rempah, buahnga, daun bawang, bawang goreng, tauge, kecap asin, kecap manis, jamur kancing, saus, lada, bunga lawang, saus tiram, bumbu ngohiong dan gula.

Bakmi Ayam Resep Mama memiliki visi yaitu, “Menjadi bisnis kuliner di bidang bakmi ayam yang unggul dan terkenal di Indonesia dengan konsep rumahan yang kreatif dan inovatif”. Misi dari Bakmi Ayam Resep Mama yaitu “menyajikan bakmi ayam dengan standar produksi yang *higenis*, menyajikan bakmi ayam dengan kualitas bahan baku yang baik, memberikan pelayanan dan penyajian makanan dengan kehangatan, keramahan nuansa rumah serta berorientasi pada pelanggan, dan memberikan harga yang kompetitif untuk pelanggan”.

Target Bakmi Ayam Resep Mama adalah anak-anak dari umur 5 tahun sampai dewasa. Bakmi Ayam Resep Mama menggunakan instrumen promosi berupa media sosial, *business card*, spanduk dan brosur yang berguna untuk mengenalkan Bakmi Ayam Resep Mama ke masyarakat dan untuk menghadapi pesaing. Bakmi Ayam Resep Mama melakukan penjualan secara *offline* dan *online*, dimana penjualan secara *online* menggunakan aplikasi seperti *Gojek* dan *Grab* yang megantarkan produk langsung ke konsumen. Proses operasi yang dijalankan Bakmi Ayam Resep Mama menggunakan *Channel 0* yang tidak menggunakan perantara namun langsung menyampaikan produk ke tangan konsumen. Bakmi Ayam Resep Mama memerlukan sumber daya manusia berguna untuk kelancaran operasi. Sumber daya manusia yang diperlukan terdapat 4 orang yaitu *manager*, juru masak, *cook helper* dan pelayan.

Investasi awal Bakmi Ayam Resep Mama sebesar Rp 186.435.350,-. Berdasarkan hasil analisis kelayakan keuangan, usaha ini layak untuk dijalankan dengan perhitungan *payback period* dalam kurun waktu 2 Tahun 4 Bulan 11 Hari, kemudian NPV yang diperoleh bernilai positif yaitu sebesar Rp 364.122.575, perhitungan IRR Bakmi Ayam Resep Mama yaitu 50,59%, hasil analisa BEP yang menunjukkan penjualan Bakmi Ayam Resep Mama lebih besar dari nilai BEP setiap tahunnya, serta peningkatan laba setiap tahunnya yang didapatkan sebesar 23% sampai dengan 253%.

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



## ABSTRACT

Angeline Djayali / 70170095 / 2021 / Business Plan of “Bakmi Ayam Resep Mama” in Kalideres, West Jakarta / Advisor: Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.

*Bakmi Ayam Resep Mama is a culinary business which is located at Jalan Citra Garden City, Ruko Citra 6, Kalideres, West Jakarta. Bakmi Ayam Resep Mama offer red noodles with herbal soup, green noodles with herbal soup, red noodles with soy soup and green noodles with soy soup. The ingredients consist of chicken, garlic, flour, egg, mustard greens, spices, dragonfruit, green onions, fried onions, bean sprouts, soya sauce, sweet soya sauce, button mushrooms, sauces, pepper, star anise, oyster sause, ngohiong spices and sugar.*

*Bakmi Ayam Resep Mama has a vision of “becoming a culinary business with chicken noodle in business sector that superior and well known in Indonesia with a creative and innovative home concept”. The mission of Bakmi Ayam Mama is to "serve chicken noodles with hygienic production standards, serve chicken noodles with good quality raw materials, provide service and food presentation with warmth, home recipes and display to customers, and provide competitive prices for customers".*

*Bakmi Ayam Resep Mama targeting children from ages of 5 to adults. Bakmi Ayam Resep Mama uses promotional instruments in the form of social media, business card, banners and brochures that are useful for introducing Bakmi Ayam Resep Mama to public and to face competitors. Bakmi Ayam Resep Mama make sales by online and offline uses application such as Gojek and Grab which deliver products directly to consumers. The operation process carried out by Bakmi Ayam Resep Mama uses Channel 0 which does not use intermediaries but directly conveys the product to consumers' hands. Bakmi Ayam Resep Mama require useful human resources for continuity operations. Human resources needed for Bakmi Ayam Resep Mama to be used amounts to 4 people consisting of managers, chef, cook helper and waiters.*

*The initial investment needed is IDR 186,435,350. Based on the results of the financial feasibility analysis, this business is feasible to run by calculating the payback period within 2 years 4 months 11 days, then the NPV obtained is positive, which is IDR 296,057,300, the calculation of the IRR is 50.59%, the results of the BEP analysis which shows the sale of Bakmi Ayam Resep Mama is greater than the BEP value each year, as well as an increase in profits every year that is obtained by 23% to 253%.*



## DAFTAR ISI

<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I Pendahuluan.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Ide Bisnis.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Gambaran Usaha .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Visi, Misi dan Tujuan.....</b>	<b>3</b>
<b>C. Besarnya Peluang Bisnis.....</b>	<b>5</b>
<b>D. Kebutuhan Dana .....</b>	<b>6</b>
<b>BAB II Latar Belakang Perusahaan .....</b>	<b>7</b>
<b>A. Data Perusahaan .....</b>	<b>7</b>
<b>B. Pemilik Perusahaan .....</b>	<b>8</b>
<b>C. Jenis dan Ukuran Perusahaan.....</b>	<b>8</b>
<b>D. Logo Perusahaan .....</b>	<b>9</b>
<b>BAB III Analisis Industri Pesaing .....</b>	<b>11</b>
<b>A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....</b>	<b>11</b>
<b>B. Analisis Pesaing.....</b>	<b>13</b>
<b>C. Analisis PESTEL .....</b>	<b>14</b>





D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Persaingan Model Porter .....	18
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses (CPM) .....	22
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis).....	28
<b>BAB IV Analisis Pasar dan Pemasaran .....</b>	<b>35</b>
A. Produk yang dihasilkan.....	35
B. Gambaran Pasar .....	37
C. Target Pasar yang dituju .....	41
D. Strategi Pemasaran .....	42
E. Strategi Promosi .....	43
<b>BAB V Rencana Produksi dan Kebutuhan Operasional .....</b>	<b>47</b>
A. Proses Operasi .....	47
B. Nama Pemasok .....	49
C. Deskripsi Rencana Operasi .....	51
D. Rencana Alur Produk.....	57
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	60
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	63
G. <i>Layout</i> Bangunan Tempat Usaha.....	64
<b>BAB VI Rencana Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....</b>	<b>66</b>
A. Jenis dan Jumlah Tenaga Kerja.....	66
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	67
C. Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ) .....	68
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	69
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	71
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	72
<b>BAB VII Rencana Keuangan .....</b>	<b>73</b>

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. Sumber dan Penggunaan Dana.....	73
B. Biaya Pemasaran Tahunan .....	74
C. Biaya Administrasi dan Umum .....	75
D. Biaya Tenaga Kerja .....	75
E. Biaya Penyusutan Peralatan .....	76
F. Biaya Pemeliharaan Peralatan .....	77
G. Biaya Sewa Gedung / Bangunan .....	78
H. Biaya Utilitas .....	78
I. Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku.....	79
J. Proyeksi Keuangan .....	84
K. Analisis Kelayakan Investasi .....	87
L. Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP).....	92
<b>BAB VIII Analisis Dampak dan Resiko Usaha .....</b>	<b>93</b>
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	93
B. Dampak Terhadap Lingkungan .....	95
C. Analisis Resiko Usaha .....	96
D. Antisipasi Resiko Usaha .....	97
<b>BAB IX Ringkasan Eksekutif .....</b>	<b>99</b>
A. Ringkasan Kegiatan Usaha .....	99
1. Konsep Bisnis.....	99
2. Visi dan Misi Perusahaan.....	99
3. Produk Usaha .....	99
4. Persaingan .....	100
5. Target dan Ukuran Pasar.....	100
6. Strategi Pemasaran .....	100

Hak cipta milik IBIKKG (Asosiasi Bisnis dan Informatica Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.  
2. 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.



7	Tim Manajemen.....	101
8	Kelayakan Keuangan.....	101
	B Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	102
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>103</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>105</b>

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 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.

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tujuan Usaha Bakmi Ayam Resep Mama .....	4
Tabel 1.3 Kebutuhan Dana Bakmi Ayam Resep Mama .....	6
Tabel 3.1 Pesaing Bakmi Ayam Resep Mama .....	14
Tabel 3.2 <i>Competitive Profile Matrix</i> Bakmi Ayam Resep Mama .....	25
Tabel 3.3 <i>Matrix SWOT</i> Bakmi Ayam Resep Mama .....	30
Tabel 4.1 Produk yang dihasilkan.....	36
Tabel 4.2 Ramalan Penjualan Bakmi Ayam Resep Mama (dalam unit) .....	37
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022 (dlm unit) .....	38
Tabel 4.4 Anggaran Penjualan Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022.....	40
Tabel 5.1 Nama Pemasok Bakmi Ayam Resep Mama .....	51
Tabel 5.2 Jadwal Rencana Operasi Bakmi Ayam Resep Mama.....	56
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Bakmi Ayam Resep Mama 2022 .....	67
Tabel 6.2 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2022 .....	72
Tabel 7.1 Kebutuhan Dana Bakmi Ayam Resep Mama .....	73
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022-2026.....	74
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum Bakmi Ayam Resep Mama 2022-2026.....	75
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022-2026 .....	76
Tabel 7.5 Biaya Penyusutan Peralatan Bakmi Ayam Resep Mama .....	77
Tabel 7.6 Biaya Pemeliharaan Alat Elektronik Tahun 2022-2026.....	78
Tabel 7.7 Biaya Utilitas Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022-2026.....	79
Tabel 7.8 Biaya Peralatan Bakmi Ayam Resep Mama .....	80
Tabel 7.9 Biaya Perlengkapan Bakmi Ayam Resep Mama.....	81
Tabel 7.10 Biaya Bahan Baku Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022-2026 .....	83
Tabel 7.11 Proyeksi Laporan Laba Rugi Bakmi Ayam Resep Mama .....	84
Tabel 7.12 Proyeksi Laporan Arus Kas Bakmi Ayam Resep Mama .....	85





Tabel 7.13 Proyeksi Neraca Bakmi Ayam Resep Mama .....	86
Tabel 7.14 Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	87
Tabel 7.15 Proyeksi <i>Net Cash Flow</i> .....	89
Tabel 7.16 Perhitungan <i>Net Present Value</i> .....	94
Tabel 7.17 Perhitungan <i>Internal Rate of Return</i> .....	91
Tabel 7.18 BEP Bakmi Ayam Resep Mama 2022-2026.....	92
Tabel 9.1 Rincian Hasil Analisis Kelayakan Investasi .....	102

Tidak dapat diindungi Undang-Undang

1. Dilarang menyalin atau 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.

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Logo Bakmi Ayam Resep Mama .....	9
Gambar 3.1	Konsumsi Mi Instan di Indonesia Periode 2015-2019 .....	12
Gambar 3.2	<i>Porter's Five Forces Model</i> (Lima Kekuatan Porter) .....	19
Gambar 3.3	Bobot Pengaruh Pembelian Mie Ayam .....	23
Gambar 4.1	<i>Instagram</i> Bakmi Ayam Resep Mama .....	44
Gambar 4.2	<i>Business Card</i> Bakmi Ayam Resep Mama .....	45
Gambar 4.3	Spanduk Bakmi Ayam Resep Mama .....	45
Gambar 4.4	Brosur Bakmi Ayam Resep Mama .....	46
Gambar 5.1	<i>Layout</i> Bangunan Tempat Usaha Bakmi Ayam Resep Mama .....	65
Gambar 6.1	Struktur Organisasi Bakmi Ayam Resep Mama Tahun 2022 .....	71

Ditanggungmentip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Mengutip karya 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 BAGAN

Bagan 5.1	Alur Proses Operasi Bakmi Ayam Resep Mama .....	48
Bagan 5.2	Alur Proses Pembelian Bakmi Ayam Resep Mama ( <i>dine-in</i> ).....	58
Bagan 5.3	Alur Proses Pembelian Bakmi Ayam Resep Mama ( <i>take home</i> ).....	59
Bagan 5.4	Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku.....	62

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang menjiptip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. mengutipkannya 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 LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuesioner CPM .....	105
Lampiran 2 Ramalan Penjualan .....	107
Lampiran 3 Anggaran Penjualan .....	110
Lampiran 4 Biaya Pemasaran .....	122
Lampiran 5 Biaya Tenaga Kerja .....	123
Lampiran 6 Biaya Listrik .....	125
Lampiran 7 Biaya Air .....	127
Lampiran 8 Biaya Peralatan .....	128
Lampiran 9 Biaya Perlengkapan .....	130
Lampiran 10 Biaya Bahan Baku .....	134

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang.  
Dilarang mengutip seluruh atau sebagian 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.