



Rencana Pendirian Usaha Devina Kitchen di Jatiasih, Bekasi, Jawa Barat

Devi Natalia

Dibimbing oleh Sylvia Rosalina, S.Sos., M.Si
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter – Jakarta Utara
Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971
Mariadevi534@yahoo.com

ABSTRAK

Devi Natalia / 70170020 / 2022 / Rencana Pendirian Usaha Devina Kitchen di Jatiasih, Bekasi, Jawa Barat / Ibu Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

Penulis membuat rencana bisnis catering makanan sehat karena penulis ingin masyarakat menyadari pentingnya makan makanan sehat, apalagi dimasa pandemi seperti saat ini sebenarnya sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat.

Tetapi dikarenakan catering makanan sehat yang banyak menawarkan harga yang cukup mahal, menyebabkan masyarakat enggan untuk mengonsumsinya dan menjadikannya sebagai menu makanan utama.

Selain itu menikmati makanan sehat dapat meningkatkan imun dan daya tahan tubuh, membantu untuk melakukan proses diet sehat, tetapi tidak menyiksa untuk dikonsumsi setiap harinya.

Penulis membuat catering makanan sehat yang memiliki konsep menu makanan yang bervariasi tetapi tetap sehat dan juga rasanya lezat yang pastinya tidak kalah dengan para pesaing.

Devina Kitchen juga menggunakan bahan baku pilihan dan berkualitas, serta memiliki chef yang berpengalaman. Devina Kitchen juga dapat di konsumsi oleh seluruh kalangan, dari anak-anak, remaja, hingga dewasa.

Perencanaan bisnis ini dibuat untuk mengetahui proyeksi persaingan dalam industri catering makanan sehat, Devina Kitchen percaya dengan strategi pemasaran dan diferensiasi yang dimiliki maka dapat bersaing dengan para pesaing-pesaing yang ada. Selain itu, perencanaan bisnis ini dibuat untuk mengetahui peluang, segmentasi, dan menghitung nilai kelayakan bisnis Devina Kitchen.

Dengan nilai Investasi awal sebesar Rp.358.024.950. Berdasarkan dari studi kelayakan, didapatkan payback period dapat dicapai dalam kurun waktu 2 thn 7 bln 7 hari, NPV tahun pertama bernilai positif.

Kata Kunci : Rencana Pendirian Usaha, Catering makanan sehat



ABSTRACT

Devina Natalia / 70170020 / 2022 / Devina Kitchen Business Establishment Plan in Jatiasih, Bekasi, West Java / Ms. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si

The author makes a healthy food catering business plan because the author wants the public to realize the importance of eating healthy food, especially during a pandemic like today, it is actually familiar among the public.

But because many healthy food catering offers quite expensive prices, it causes people to be reluctant to consume it and make it the main food menu.

In addition, enjoying healthy food can increase immunity and endurance, help to carry out a healthy diet process, but not torture to be consumed every day.

The author makes a healthy food catering that has the concept of a varied but still healthy food menu and also tastes delicious which is certainly not inferior to its competitors.

Devina Kitchen also uses selected and quality raw materials, and has an experienced chef. Devina Kitchen can also be consumed by all groups, from children, teenagers, to adults.

This business plan was made to know the projected competition in the healthy food catering industry, Devina Kitchen believes that with its marketing and differentiation strategy, it can compete with existing competitors.

In addition, this business plan is made to identify opportunities, segmentation, and calculate the value of Devina Kitchen's business feasibility. With an initial investment value of Rp. 358.024.950

Based on the feasibility study, it is found that the payback period can be achieved within 2 years 7 month 7 days, the NPV of the first year is positive.

Keywords: *Business Establishment Plan, Healthy food catering*

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.



I. Pendahuluan

Konsep Bisnis

Pada zaman ini, banyaknya pengusaha atau pebisnis yang membuka usahanya dengan mengikuti trend saat ini. Salah satunya dalam bidang bisnis kuliner tidak pernah mati selama manusia masih membutuhkan makanan untuk mendapatkan tenaga yang akan digunakan untuk beraktivitas setiap harinya. Oleh karena itu makanan sangat dibutuhkan oleh manusia yang ada dimana pun. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. (Solagracia, 2020).

Tetapi jarang ditemukan bisnis kuliner yang menawarkan makanan sehat yang rendah kalori dan bisa menjadi menu diet, banyak orang berpendapat jika makanan sehat memiliki rasa yang kurang lezat, tapi disini Devina Kitchen menawarkan makanan sehat yang rasanya sudah tidak perlu diragukan dan tidak kalah lezat Devina Kitchen juga memiliki keunikan lainnya, Keunikan itu sendiri bisa merupakan inovasi produk, rasa, kemasan, tempat usaha, cara menyajikan, dan lain sebagainya yang memberikan keunikan dan mempunyai harga jual. Devina Kitchen hanya menyediakan khusus pengiriman online. Hanya Take away saja. dan dalam promosinya di lakukan di social media dan aplikasi antar seperti Grab Food, Gojek, dll.

Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

“Menjadikan *catering* makanan sehat pilihan utama masyarakat yang memiliki daya saing tinggi se- Bekasi”

b. Misi

- Membuat makanan dan minuman sehat yang memiliki rasa yang lezat dan tidak kalah dengan makanan biasa lainnya.
- Menyediakan makanan sehat yang berkualitas tanpa pengawet dan msg.
- Menyediakan menu yang bervariasi dengan harga yang terjangkau
- Memberikan pelayanan yang berorientasi pada kepuasan pelanggan.

Peluang Bisnis

Di tengah maraknya persaingan bisnis, khususnya industri makanan dan minuman bukan hal yang mudah bagi pebisnis untuk dapat merebut pasar. Dilihat dari pelayanan terhadap konsumen, para pelanggan sudah dapat memilih produk yang baik untuk dikonsumsi. Para konsumen juga lebih berhati-hati dalam memilih produk untuk dikonsumsi agar terhindar dari produk yang tidak layak dikonsumsi. Untuk itu, para produsen khususnya makanan harus lebih memperhatikan kualitas produknya baik dari segi kemasan hingga rasanya. (Dria Nugraha Sugiant, n.d.)

Penulis memilih bisnis di daerah Bekasi Selatan karena, penulis bertempat tinggal di daerah Bekasi dan melihat dimana pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat setiap tahunnya serta prospek bisnis yang sangat menjanjikan karena pesaing dalam bidang ini masih sangat terbatas.

Kebutuhan Dana

Dalam memulai sebuah usaha, diperlukan adanya penggunaan modal untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. Devina Kitchen menggunakan uang pribadi dan pinjaman dari orang tua sebagai modal, total kebutuhan dana yang dibutuhkan sebesar Rp 358.024.950.

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:

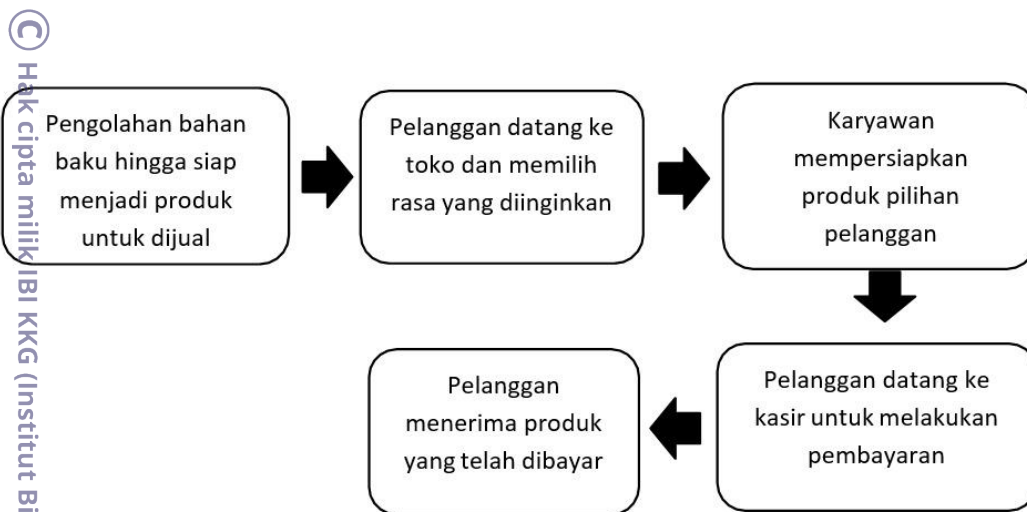
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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.



II. Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi, setiap bisnis dituntut untuk menggunakan teknologi yang ada untuk menjalankan bisnis mereka. Semakin maju teknologi yang digunakan, semakin efisien dan efektif pula proses bisnis yang bisa dijalankan di usaha tersebut. Berikut adalah teknologi yang dipakai di Devina Kitchen :

1. AC 1 PK
2. Mesin kasir
3. Show Case
4. Spots Gojek
5. CCTV
6. Freezer
7. Dispenser
8. Food Chopper
9. Timbangan Digital

Peralatan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang biasanya bernilai cukup besar yang digunakan untuk menjalankan kegiatan perusahaan. Berikut adalah rencana penggunaan peralatan di Devina Kitchen

Biaya Peralatan

N O	PERALATAN	MERK	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Mesin Kasir	Spots	2	Rp 490.000	Rp 980.000
2	Blender	Mitochiba	2	Rp 625.000	Rp 1.250.000
3	Show case	AQUA	2	Rp 3.050.000	Rp 6.100.000
4	Freezer	MODENA	2	Rp 2.900.000	Rp 5.800.000
5	Kompor Gas 2 Tungku	Rinnai RI 522 C	2	Rp 300.000	Rp 600.000
6	Rice Cooker 1,8 Liter	Sanken	2	Rp 400.000	Rp 800.000
7	Celemek Full Apron Premium Kanvas Waterproof	Ikea	6	Rp 40.000	Rp 240.000
8	Timbangan Digital Premium Kitchen Scale	Krischef	2	Rp 180.000	Rp 360.000
TOTAL					Rp 16.130.000

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



Sumber: Devina Kitchen

Perlengkapan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang terdiri dari bahan pembantu. Dalam menjalankan sebuah usaha atau bisnis, perlengkapan dibutuhkan untuk menjadi barang pendukung berjalannya proses operasi bisnis. Perlengkapan adalah barang yang sifatnya bisa habis jika dipakai secara berkala. Berikut merupakan perkiraan perlengkapan yang dibutuhkan oleh Devina Kitchen

Biaya Perlengkapan Operasional Devina Kitchen

NO	Perlengkapan	MERK	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Lampu 20 Watt	Hannochs	10	Rp 44.000	Rp 440.000
2	Talenan Kayu	Lokal	60	Rp 4.500	Rp 270.000
3	Cobek Batu 30cm	Lokal	1	Rp 120.000	Rp 120.000
4	Kain pel	Zen Parts	8	Rp 8.000	Rp 64.000
5	Kain Lap Kotak	Lokal	10	Rp 2.000	Rp 20.000
6	Botol Saus	Getra	25	Rp 13.000	Rp 325.000
7	Tempat Tissue Kotak Segi	Golden Sunkist	28	Rp 13.000	Rp 364.000
8	Tempat Lada Stainless	Lokal	25	Rp 4.500	Rp 112.500
9	Tempat Garam Stainless	Lokal	25	Rp 4.500	Rp 112.500
10	Tempat Bumbu racik	Import	25	Rp 7.500	Rp 187.500
11	Toples Bulat & Silinder	Lokal	10	Rp 4.500	Rp 45.000
12	Sapu	Nagata	3	Rp 15.000	Rp 45.000
13	Gunting	Joyko SC-838	4	Rp 5.390	Rp 21.560
14	Pengki	Nagata	3	Rp 17.500	Rp 52.500
15	Botol Cuci Tangan 500ml	Lokal	5	Rp 3.800	Rp 19.000
16	Botol Cuci Piring 450ml	Lokal	3	Rp 3.000	Rp 9.000
17	Pisau 1 set	Ikea	2	Rp 100.000	Rp 200.000
18	Wajan	Maxim	2	Rp 135.000	Rp 270.000
19	Spatula	Ikea	3	Rp 20.000	Rp 60.000
20	Celemek	Ikea	6	Rp 40.000	Rp 240.000
21	Timbangan Digital	Krischef	2	Rp 180.000	Rp 360.000
22	Tabung Gas	Elpiji	24	Rp 148.000	Rp 3.552.000
23	Galon	Aqua	36	Rp 18.000	Rp 648.000
TOTAL					Rp 7.537.560

ak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang).

Berikut merupakan daftar bahan baku *Devina Kitchen*:

No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga/Unit	Total Harga
1	Beras putih 25 kg	5	Karung	Rp 280.000	Rp 1.400.000
2	Beras merah 25 kg	5	Karung	Rp 350.000	Rp 1.750.000
3	Kentang	8	Kg	Rp 17.000	Rp 136.000
4	Spagetti	5	Pcs	Rp 14.500	Rp 72.500
5	Ayam fillet	10	kg	Rp 45.000	Rp 450.000
6	Ikan dori	10	kg	Rp 48.000	Rp 480.000
7	Ikan salmon	5	Kg	Rp 250.000	Rp 1.250.000
8	Wortel	5	Kg	Rp 20.000	Rp 100.000
9	Jagung	5	Kg	Rp 20.500	Rp 102.500
10	Selada	5	Kg	Rp 45.500	Rp 227.500
11	Telur	350	Kg	Rp 1.500	Rp 525.000
12	Cabe Rawit	7	Kg	Rp 55.000	Rp 385.000
13	Bawang Merah	12	Kg	Rp 30.000	Rp 360.000
14	Bawang Putih	12	Kg	Rp 30.000	Rp 360.000
15	Keju Mozarella	12	Kg	Rp 110.000	Rp 1.320.000
16	Keju Cheddar	15	Kg	Rp 50.000	Rp 750.000
17	Bumbu Totole	3	Bungkus	Rp 48.500	Rp 145.500
18	Merica	3	Bungkus	Rp 32.000	Rp 96.000
19	Garam	2	Bungkus	Rp 5.500	Rp 11.000
20	Gula	2	Bungkus	Rp 12.500	Rp 25.000
21	Tomat	4	Kg	Rp 17.000	Rp 68.000
22	Timun	4	Kg	Rp 12.000	Rp 48.000
23	Bumbu Dasar	15	Bungkus	Rp 10.000	Rp 150.000
24	Air Galon	30	Galon	Rp 8.000	Rp 240.000
25	Minyak Goreng 5 Liter Filma	35	Liter	Rp 80.000	Rp 2.800.000
26	Minyak Samin 1/2 Kg	4	Kg	Rp 40.000	Rp 160.000
27	Mentega 2 kg	2	Kg	Rp 98.000	Rp 196.000
TOTAL / BULAN					Rp 13.608.000
TOTAL / TAHUN					Rp 163.296.000

1. Ditaring 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.



III. Strategi Bisnis

Pemasaran

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

A. Segmentasi Geografi

Segmentasi secara geografis berarti membagi pasar menjadi unit-unit geografis yang berbeda seperti negara, pulau, provinsi, kota, iklim dan pemukiman. Dalam mendirikan sebuah usaha tentunya harus memperhatikan lokasi sekitar pasar, berdasarkan segmentasi geografisnya, Devina Kitchen memilih tempat di Jatiasih, Bekasi.

Pemilihan lokasi ini dipilih karena Jatiasih, Bekasi merupakan Ibu Kota yang memiliki masyarakat yang cukup aktif dan perkembangan yang cukup cepat di Bekasi, sehingga dalam menjual produk akan lebih leluasa menemukan konsumen.

B. Segmentasi Demografi

Segmentasi demografis mengelompokkan pasar berdasarkan beberapa variable seperti usia, jenis kelamin, pendapatan dan kelas sosial penting, karena seringkali diasosiasikan dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.

Sehingga Devina Kitchen menargetkan pasar pada masyarakat berpenghasilan menengah kebawah.

C. Segmentasi Psikografi

Segmentasi psikografi yaitu membagi pelanggan menjadi kelompok-kelompok tertentu berdasarkan status sosial, gaya hidup dan kepribadian. Devina Kitchen memfokuskan produk pada konsumen yang memiliki gaya hidup sehat yang suka akan makanan sehat.

Promotion

1. Positioning

Menurut Kotler dan Armstrong (2018:213), *Positioning* adalah penempatan merk produk ke dalam pikiran konsumen. *Positioning* perlu dilakukan sebagai salah satu strategi pemasaran dalam suatu usaha. Devina Kitchen melakukan *positioning* sebagai merk pertama yang menjual makanan sehat dengan rasa yang enak dan varian menu yang menarik.

2. Penetapan Harga

Menentukan harga merupakan salah satu penentu kesuksesan sebuah perusahaan, selain itu juga bisa menjadi dasar dalam menentukan seberapa besar keuntungan perusahaan dari menjual produknya. Dalam menetapkan harganya, didasarkan atas biaya pembuatan produknya untuk satu box catering makanan sehat di tetapkan harga sebesar Rp. 50.000 untuk tahun pertamanya dan harga tersebut sudah termasuk satu pilihan varian *extra topping*, misalnya untuk daging ataupun sayurannya.

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



Organisasi

Pada saat menjalankan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pemilik usaha dalam menjalankan proses bisnis. Devina Kitchen mempekerjakan tenaga kerja yang telah disaring dan dilatih agar bisa menjalankan tugas mereka masing-masing dengan baik. Devina Kitchen memerlukan 4 karyawan yaitu manajer, 2 chef dan 1 kasir sebagai pegawai tetap.

F. Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan. Manager sebesar Rp 5.500.000, 2 chef yang perorang sebesar Rp 5.000.000, barista dan kasir sebesar Rp 4.800.000, dengan jam kerja 2 shift per harinya

G. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan setahun sekali pada saat sebelum Hari Raya (Idul Fitri, Natal, Nyepi, dan sebagainya) sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi pekerja di perusahaan. Tunjangan yang diberikan sebesar gaji pokok dalam satu bulan.

Keuangan

Hasil analisis kelayakan investasi Devina Kitchen dengan analisis Net Present Value, dapat dinyatakan bahwa bisnis Devina Kitchen layak untuk dijalankan karena nilai Net Present Value lebih besar dari 0 (nol) yaitu sebesar Rp 732.509.712. Nilai PI atau Profitability Index dari Devina Kitchen sebesar 3,045973924 yang berarti nilai PI nilai lebih besar dari 1 sehingga layak. Dari perhitungan payback period Devina Kitchen yang berjalan selama 5 tahun, didapat angka bahwa payback period dari Devina Kitchen adalah 2 Tahun 7 Bulan 7 Hari yang masih dibawah 5 tahun, sehingga menjadikan bisnis ini layak untuk dijalankan. Sedangkan untuk analisis BEP Devina Kitchen lebih besar dari nilai BEP setiap tahunnya, sehingga usaha Devina Kitchen layak untuk dijalankan.

Pengendalian Resiko

1. Dalam menangani masalah mengenai tenaga kerja, kerja manajemen yang baik merupakan sesuatu yang sangat diperlukan dalam menangani tim kerja Devina Kitchen. Pihak manajemen harus bisa membangun hubungan dengan tenaga kerja baik di luar maupun di dalam lingkungan kerja, fellowship seperti misalnya buka puasa bersama merupakan alternatif yang baik dalam membangun hubungan dengan para tenaga kerja.
2. Dalam menangani masalah persediaan bahan baku dan kualitas bahan baku, Devina Kitchen melakukan pengecekan lagi secara tersendiri terhadap bahan baku yang diterima dari distributor. Di saat kualitas bahan baku yang diterima tidak sesuai kesepakatan, maka Devina Kitchen akan menghubungi langsung pihak distributor Devina Kitchen akan selanjutnya menggunakan distributor alternatif untuk melanjutkan proses produksi.
3. Dalam menangani masalah mengenai perizinan dan peraturan pemerintah, Devina Kitchen akan mengikuti seluruh peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah agar proses operasi dapat berjalan dengan baik.
4. Dalam menangani masalah mengenai kompetitor, Devina Kitchen akan terus menyajikan makanan sehat dengan kualitas yang terbaik. Selain itu pelayanan yang diberikan juga harus ramah agar tercapai customer satisfaction pada setiap pelanggan yang datang.
5. Dalam menangani masalah produk yang tidak laku atau tidak menguntungkan, Devina Kitchen harus melakukan riset terhadap apa penyebab produk yang dijual tidak laku. Setelah ditemukan penyebab atau masalah yang menyebabkan produk tidak laku, barulah Devina Kitchen Kekinian mencari alternatif untuk menghilangkan masalah tersebut. Tetapi sebisa mungkin hal itu diminimka



DAFTAR PUSTAKA



Buku Teks

- Crouhy, M., Galai, D., & Mark, R. (2014). *The Essentials of Risk Management*, Edisi 2, United States: Mc Graw Hill Education.
- David, F. R., & David, F. R. (2017). *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases*, Edisi 16, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.
- Ebert, R. J., & Griffin, R. W. (2017). *Business Essentials*, Edisi 11, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.
- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2015). *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Global Edition, United States: Pearson Education.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Principles of Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 10, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.
- Hirsch, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship*, Edisi 10, Global Edition, New York: Mc Graw HILL Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing*, Edisi 17, Global Edition, Italy: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*, Edisi 15, Global Edition, United States: Pearson Education.
- Mulyawan, Setia (2015), *Manajemen Resiko*, Bandung: CV Pustaka Setia.

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.



Robbins, S. P., & Coulter, M. (2018). *Management*, Edisi 14, United States: Pearson Education.

- C** 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Saiman, L. (2014). *Kewirausahaan : Teori Praktik dan Kasus-Kasus*, Edisi 2, Jakarta: Salemba Empat.
- Syarif, Nasrul Faqih (2016), *Technopreneurship Membentuk Karakter Entrepreneur Muda yang Sukses*. Edisi Ke-1. Indonesia: Deepublish.
- Yoder Dale (2015), *Personel Manajemen*. Edisi 6, Jakarta, PT. Prentice Hall of Inida

Website dan Media Internet

- Bagasari.(2021). *Tarif PDAM Bekasi Tahun 2021, di akses Juli 2021*,
<https://tirtabhagasasi.co.id/tarif-pdam-tirta-bhagasasi-2021/> Badan Pusat Statistik (2016). *Proyeksi Penduduk*, di akses Juli 2021
<https://bekasikota.bps.go.id/statictable/2016/12/16/22/proyeksi-%0A%0Apenduduk-menurut%09kecamatan-di-kota-bekasi-2010%092020-proyeksi-penduduk-%0A%0Amenuru9t-kecamatan-di-kota-bekasi>
- Billy Banggawan.(2015). *Mempertahankan eksistensi bisnis*, diakses pada Juli 2021, <https://smart-money.co/bisnis/strategi-pertahankan-eksistensi-bisnis>
- Cerdas.(2019) *Apa manfaat analisis industri bagi perusahaan*, di akses pada Juli2021
<https://cerdasco.com/apa-manfaat-analisis-industri-bagi-perusahaan/>
- Chris Pearson. (2016). *Visi dan misi perusahaan*, di akses pada Juli 2021.
<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2016/06/visi-dan-misi-perusahaan-definisi-arti.htm>