

RENCANA BISNIS PENDIRIAN FOODTRUCK

“**麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot**”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : Catherin Amandah Wijaya

NIM : 76120321

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

November 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 mengemukakan 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 FOODTRUCK

“麻辣燙MáLàTàng Street Food Hot Pot” DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan oleh

Nama : Catherin Amandah Wijaya

NIM : 76120321

Jakarta, 3 Oktober 2016

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Drs. Joko Sangaji, M.Si.)

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 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.





KATA PENGANTAR

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Pertama-tama, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banya pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Bapak Drs. Joko Sangaji, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Bapak Rudy Oey dan Ibu Kan Jin Tjoen selaku kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
3. Semua keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
4. Kepada Widjaya Purwadinata yang selalu setia menemani dan memberi semangat kepada penulis.
5. Kepada teman seperjuangan penulis Selvia Tjan, Ricky Wijaya, Novia Christina, Catharina Ade Kusumasari, Irwanto Adhi, Dinda Lesty, Rendy Gunawan, Mazaya, Nick Clinton, Stephen Cornelis, Clara

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Monica, Handy Tan, Steven Sukwanto, yang telah berjuang bersama dari semester satu hingga saat ini dan telah memberikan dukungan, serta pendapat kepada penulis selama proses penyelesaian perencanaan bisnis ini.

6. Kepada teman baik penulis Kelvin Theodora, Karvina, Shella, Helva, Laurensia, Stefany, Fanny, Alvina dan Febrye atas dukungannya.
7. Seluruh teman-teman khususnya jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
8. Kepada keluarga besar Himpunan Mahasiswa Administrasi Bisnis (HIMABI) Kwik Kian Gie School of Business.
9. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan perencanaan bisnis ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, 3 Oktober 2016

Penulis,

Catherin Amandah Wijaya

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 ISI

JUDUL	i
PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konsep Bisnis	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha	4
C. Peluang Bisnis	6
D. Identitas Perusahaan.....	9
E. Kebutuhan Dana.....	14
BAB II GAMBARAN USAHA	16
A. Visi, Misi dan Tujuan	16
B. Logo Usaha	19

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IBI Kian Gie (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.



C. Gambaran Produk	20
D. Ukuran Usaha	26
E. Peralatan yang Dibutuhkan	31
F. Perlengkapan yang Dibutuhkan	34
G. Kebutuhan Bahan Baku	36
H. Sumber Daya Manusia	38
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR	41
A. Trend dan Pertumbuhan Industri	41
B. Analisis Pesaing	44
C. Analisis PESTEL	49
D. Analisis <i>Five Porter's</i>	52
E. Analisis Posisi Dalam Persaingan	57
F. Analisis Faktor Kunci Sukses (CPM)	60
G. Analisis SWOT	68
BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN	
MANAJEMEN	74
A. Proses Operasi Produksi	74
B. Pemasok	77
C. Deskripsi Rencana Operasi	79
D. Pengendalian Persediaan	85
E. Rencana Alur Produk dan atau Jasa	86
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan	90
G. <i>Layout</i> Tempat Usaha	91

© 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.



BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	93
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
A. Rencana Segmentasi, Target, dan Posisi Pasar	93
B. Strategi Penetapan Harga	97
C. Distribusi	101
D. Promosi	102
E. Ramalan dan Anggaran Penjualan	106
F. Pengendalian Pemasaran	110
BAB VI RENCANA ORGANISASI	112
A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja.....	112
B. Proses Seleksi Karyawan	113
C. Struktur Organisasi Perusahaan	115
D. Uraian Pekerjaan	116
E. Kompensasi.....	119
BAB VII RENCANA KEUANGAN	122
A. Sumber dan Penggunaan Dana	122
B. Proyeksi Penjualan	123
C. Biaya Pemasaran	124
D. Biaya Tenaga Kerja	125
E. Biaya Penyusutan Peralatan dan Kendaraan	126
F. Biaya Pemeliharaan.....	128
G. Biaya Sewa Tempat.....	128
H. Biaya Utilitas	129
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	132

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.



J. Biaya Bahan Baku	135
K. Proyeksi Keuangan	139
1. Laporan Laba Rugi	139
2. Laporan Arus Kas	141
3. Neraca	143
L. Analisis Kelayakan Usaha	145
1. <i>Break Even Point</i>	145
2. <i>Net Present Value</i>	146
3. <i>Internal Rate Return</i>	148
4. <i>Payback Period</i>	150
M. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	151
BAB VIII PENILAIAN RESIKO	153
A. Risiko Yang Akan Muncul	153
B. Rencana Pengendalian Risiko.....	156
BAB IX REKOMENDASI	158
DAFTAR PUSTAKA	159
LAMPIRAN	163

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

Tabel 1.1 Indeks Tendensi Konsumen Menurut Variabel Pembentuknya.....	7
Tabel 1.2 Indeks Tendensi Konsumsi Makanan	8
Tabel 1.3 Kebutuhan Dana 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	15
Tabel 2.1 Paket 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	24
Tabel 2.2 Produk <i>Ala carte</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	25
Tabel 2.3 Bumbu Sup 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	26
Tabel 2.4 Kriteria UMKM di Indonesia.....	27
Tabel 2.5 Daftar Peralatan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	32
Tabel 2.6 Daftar Kebutuhan Kendaraan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	33
Tabel 2.7 Daftar Kebutuhan Perlengkapan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	35
Tabel 2.8 Daftar Bahan Baku 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	36
Tabel 2.9 Daftar Kebutuhan Minuman 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	38
Tabel 2.10 Daftar Kebutuhan SDM 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	38
Tabel 3.1 Perbandingan Pesaing	48
Tabel 3.2 <i>Competitive Profile Matrix</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	61
Tabel 3.3 Matrix SWOT 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	71
Tabel 3.4 Pengeluaran Rata-rata per Kapita per Bulan Menurut Kelompok Barang.....	73
Tabel 4.1 Nama Pemasok 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	78
Tabel 4.2 <i>Time Schedule</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	84
Tabel 5.1 Daftar Harga Produk 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	100

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG 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.



Tabel 5.2 Daftar Harga Minuman 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	100
Tabel 5.3 Biaya Pembuatan Brosur.....	104
Tabel 5.4 Ramalan Penjualan Makanan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	107
Tabel 5.5 Ramalan Penjualan Minuman 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	107
Tabel 5.6 Anggaran Penjualan Makanan dan Minuman Bulan Januari 2017.....	108
Tabel 5.7 Anggaran Penjualan Tahun 2017-2021.....	109
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot</i>	112
Tabel 6.2 Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan	121
Tabel 6.3 Proyeksi Balas Jasa Tahun 2017-2021.....	121
Tabel 7.1 Kebutuhan Pembiayaan Modal 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	122
Tabel 7.2 Ramalan Anggaran Penjualan Tahun 2017-2021	123
Tabel 7.3 Proyeksi Biaya Pemasaran Tahun 2017-2021.	124
Tabel 7.4 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	125
Tabel 7.5 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2017-2021	126
Tabel 7.6 Proyeksi Penyusutan Peralatan 2017-2021	126
Tabel 7.7 Proyeksi Penyusutan Kendaraan 2017-2021	127
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Kendaraan Tahun 2017-2021.....	128
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Sewa Tahun 2017-2021	129
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Air Tahun 2017-2021	130
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Telepon & Internet Tahun 2017-2021	131
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Utilitas Tahun 2017-2021	131
Tabel 7.13 Biaya Peralatan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	132
Tabel 7.14 Biaya Perlengkapan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	134

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Instytut 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.

Tabel 7.15 Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2017-2021	135
Tabel 7.16 Perlengkapan Bahan Baku 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	136
Tabel 7.17 Proyeksi Bahan Baku Tahun 2017-2021	137
Tabel 7.18 Pembelian Bahan Baku Minuman.....	138
Tabel 7.19 Proyeksi Pembelian Bahan Baku Minuman Tahun 2017-2021	138
Tabel 7.20 Proforma Laba Rugi 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	140
Tabel 7.21 Proforma Arus Kas 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	142
Tabel 7.22 Proforma Neraca 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	144
Tabel 7.23 Perhitungan BEP 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	146
Tabel 7.24 <i>Net Present Value</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	148
Tabel 7.25 <i>Internal Rate of Return</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	149
Tabel 7.26 <i>Payback Period</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot</i>	151
Tabel 7.27 Kesimpulan Kelayakan Investasi	152

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 GAMBAR

<p>© Hak Cipta Milik IBI Kwik Kian Gie (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p>Gambar 2.1 Logo 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i> 19</p> <p>Gambar 3.1 Pertumbuhan PDB Indonesia Tahun 2011-2015..... 43</p> <p>Gambar 3.2 Porter's <i>Five Forces Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter) 53</p> <p>Gambar 3.3 <i>Product Life Cycle</i>..... 58</p> <p>Gambar 3.4 Grafik Kenaikan Jumlah Penduduk Jakarta Utara 72</p> <p>Gambar 4.1 Rencana Proses Produksi 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i> 75</p> <p>Gambar 4.2 Alur Pembelian Bahan Baku 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>..... 88</p> <p>Gambar 4.3 Alur Transaksi 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i> 89</p> <p>Gambar 4.4 Rencana <i>Layout Food Truck</i> 92</p> <p>Gambar 5.1 Saluran Distribusi 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>..... 102</p> <p>Gambar 6.1 Rencana Struktur Organisasi 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i> 115</p>
--	---

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.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Logo 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	164
Lampiran 2 Desain Brosur 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	165
Lampiran 3 <i>Page Facebook</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	166
Lampiran 4 <i>Instagram</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	167
Lampiran 5 <i>Path</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	168
Lampiran 6 <i>Kebutuhan Dana</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	169
Lampiran 7 <i>Produk</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	169
Lampiran 8 <i>Peralatan</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	170
Lampiran 9 <i>Layout Food Truck</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	172
Lampiran 10 <i>Tampilan Food Truck</i> 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	174

© 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.