

**RENCANA PENDIRIAN USAHA “WAROENG CAK CAKWE” DI NAGOYA,  
BATAM – KEPULAUAN RIAU**

**Oleh:**

**Nama: Desy Dharmawati**

**NIM: 25110126**

**RENCANA BISNIS**

**Diajukan sebagai salah satu syarat**

**Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi**

**Program Studi Manajemen**

**Konsentrasi Manajemen Kewirausahaan**



**KWIK KIAN GIE**  
**SCHOOL OF BUSINESS**

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**September 2015**

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

**PENGESAHAN**

**RENCANA PENDIRIAN USAHA “WAROENG CAK CAKWE” DI NAGOYA,  
BATAM – KEPULAUAN RIAU**

**Diajukan Oleh**

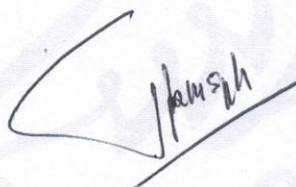
**Nama : Desy Dharmawati**

**NIM : 25110126**

**Jakarta, 17 September 2015**

**Disetujui Oleh :**

**Dosen Pembimbing**



**(Joko Sangaji, Drs.,M.Si)**

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**September 2015**

**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.



## RINGKASAN EKSEKUTIF

Waroeng Cak Cakwe adalah sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner dengan menggunakan Cakwe sebagai menu utama, dan akan dikombinasikan dan dikreasikan dengan berbagai bahan lainnya sehingga menjadi suatu sajian yang menarik, dan enak.

Lokasi usaha Waroeng Cak Cakwe terletak di Jalan Sri Jaya Abadi, Blok B No. 01, Batam. Rumah makan ini berlokasi di daerah Nagoya dikarenakan posisinya dekat dengan jalan raya dan cukup strategis karena berada dekat dengan Mal yang terbesar di Batam yaitu Nagoya Hill, dan Universitas Putra Batam, lingkungan kost, dan daerah perkantoran. Sasaran utama Waroeng Cak Cakwe adalah semua penduduk yang bertempat tinggal di Nagoya dan sekitarnya untuk datang berkunjung.

Pertumbuhan ekonomi di Batam khususnya di daerah Nagoya menunjukkan prospek yang cerah dengan pasar yang cukup potensial, sehingga bisnis ini layak untuk dijalankan. Bisnis makanan tidak terlepas dari pesaing, sehingga perlu dibuat suatu analisa faktor – faktor internal dan eksternal untuk mengetahui kekuatan pesaing.

Pendirian usaha rumah makan Waroeng Cak Cakwe membutuhkan dana awal sebesar Rp 810.000.000,-. Dana tersebut digunakan untuk sewa tempat sebesar Rp 300.000.000 selama 5 tahun, biaya dekorasi ruangan sebesar Rp 80.000.000, biaya perizinan usaha sebesar Rp 4.000.000, membeli bahan baku dari *supplier* sebesar Rp 195.028.163, membeli peralatan dapur Rp 43.154.700, membeli peralatan rumah makan Rp 61.672.266,- biaya grand opening (Umbul-umbul Brosur dan *Neon box*) Rp 1.360.000,- dan kas sebesar Rp 106.573.221,- pendirian Waroeng Cak Cakwe menggunakan 100% modal yang berasal dari pinjaman orang tua dan akan menggunakan keuntungannya sebagai tambahan dalam mengembangkan usaha rumah makan Waroeng Cak Cakwe.





Hasil dari perhitungan dengan menggunakan penilaian kelayakan investasi adalah bahwa perusahaan layak untuk dijalankan karena nilai *Net Present Value* (NPV) selama lima tahun positif yaitu sebesar Rp 993.431.701,-. Hasil dari NPV positif tersebut menunjukkan hasil yang lebih besar dari tingkat pengembalian yang diminta. Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dapat dilihat dari analisis perhitungan *Profitability Index* (PI) yaitu sebesar 2,2 dengan kesimpulan bahwa investasi ini layak untuk dijalankan yang dikarenakan nilai PI lebih besar dari 1, berdasarkan analisis perhitungan *Internal of Rate* (IRR) hasilnya sebesar 56% lebih besar dari tingkat bunga relevan yang ditetapkan oleh Bank Rakyat Indonesia yaitu sebesar 19,25%. Dari hasil perhitungan *Payback Period* (PP) rumah makan Waroeng Cak Cakwe dapat memperoleh kembali investasi awal dalam jangka waktu 1 tahun, 11 bulan, 3 hari. Berdasarkan hal diatas penulis dapat memberi kesimpulan bahwa usaha Waroeng Cak Cakwe layak untuk dijalankan.

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.

## EXECUTIVE SUMMARY

Waroeng Cak Cakwe is a business engaged in culinary using cakwe as the main menu, and will be combined and dikreasikan with various other ingredients to become a smorgasbord of interesting and tasty.

Business location of Waroeng Cak cakwe located at Jalan Sri Jaya Abadi, Block B No. 01 Batam. This restaurant is located in the Nagoya area because of its position close to the highway and is quite strategic because it is close to the largest mall in Batam, namely Nagoya Hill, and University Putra Batam, boarding environment, and regional offices. The main target Waroeng Cak cakwe are all residents who reside in Nagoya and surrounding areas to come visit.

Economic growth in Batam, especially in the Nagoya area shows a bright prospect with considerable market potential, so it's a good business to run. Food business is inseparable from the competition, so it needs to be made an analysis of the factors - internal and external factors to determine the strength of competitors.

Establishment of the restaurant business Waroeng Cak cakwe require initial funding of Rp 810 million, -. The funds are used to hire a Rp 300 million for 5 years, the cost of the room decor of Rp 80 million, business licensing fee of Rp 4 million, purchase raw materials from suppliers amounted to Rp 195 028 163, buy kitchen equipment Rp 43 154. 700, buy home appliances eat Rp 61,672,266, - the cost of the grand opening (Banners Brochures and Neon box) to Rp 1.36 million, - and cash amounting to Rp 106 573 221, - the establishment of Waroeng Cak cakwe using 100% capital from loans parents and will use a benefit in addition to developing the restaurant business Waroeng Cak cakwe.





Results of calculations using investment appraisal is that the company is feasible because the value of the Net Present Value (NPV) positive for five years in the amount of Rp 99.431.701, -. Results of these positive NPV shows the results greater than the required return. Valuation of investment firms in making a profit can be seen from the analysis of the calculation Profitability Index (PI) that is equal to 2.2 to the conclusion that the investment is feasible due PI values greater than 1, based analisis calculation of the Internal Rate (IRR) result by 56 % greater than the relevant interest rate set by Bank Rakyat Indonesia, which amounted to 19.25%. From the calculation Payback Period (PP) restaurant Waroeng Cak cakwe can recover the initial investment within a period of 1 year, 11 months, 3 days. Based on the above writer can give the conclusion that the business Waroeng cakwe Cak feasible.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang  
© Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian dari tulisan 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 seluruhnya tulisan ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas bimbingan dan rahmatNya yang selalu memberikan kekuatan serta kemampuan bagi penulis dalam menyelesaikan *Business Plan* ini dengan baik. *Business Plan* ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, Jurusan Manajemen, Konsentrasi Kewirausahaan, di Institut Bisnis Informatika Indonesia Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari penulisan *Business Plan* ini dapat diselesaikan bukan semata-mata hasil kerja penulis sendiri melainkan dari dorongan, bimbingan, pengarahan, bantuan, semangat serta dukungan semua pihak yang sudah terlibat. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Drs. Joko Sangaji, M.Si. selaku dosen pembimbing *Business Plan* yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenagannya dalam memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan *Business Plan*.
2. Bapak dan Ibu dosen mata kuliah pada konsentrasi Program Studi Manajemen Kewirausahaan yang telah memberikan pengetahuan dan pengarahan tentang dunia bisnis kepada penulis.
3. Seluruh jajaran dosen Institut Bisnis Informatika Indonesia Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama penulis menjadi mahasiswa.
4. Kedua orang tua penulis, Bpk.Eddy Chandra dan Ibu.Hui Yan yang selalu memberikan doa, dukungan moril dan cinta kasihnya yang selalu membuat penulis termotivasi,dan adik-adik penulis Secilia Chandra, Endy Djojonegoro, Ellen Fracisca.
5. Kepada Eric Sugianto, S.Kom. Yang telah mendukung dan memberikan semangat dan membantu penulis selama menyelesaikan tugas akhir.





6. Kepada teman-teman seperjuangan penulis, Charly Harryanto, Merry Layanti, Gracia Susilo, Novi Wijaya, Michael Adrian, dan Albert Tjoe, Allan Agustino, Alvian Christian, Dewi Eriyanti, Joni, yang telah memberikan dukungan, semangat, masukan dan doa-doannya kepada penulis dalam menyusun laporan *Business Plan*.
7. Seluruh staff perpustakaan, PDPM, BIRA, atas pelayanannya selama ini dalam membantu langkah-langkah prosedur penyelesaian laporan *Business Plan*.
8. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah ikut serta membantu penulis dalam menyelesaikan laporan *Business Plan*.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari adanya keterbatasan dan kelemahan penulis dalam penyusunan *Business Plan* ini, dan masih jauh dari sempurna dan tidak terlepas dari berbagai kekurangan dan kesalahan baik dari segi materi maupun teknis.

Akhir kata penulis berharap laporan Business Plan ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Penulis menerima saran dan kritik yang membangun demi penyempurnaan laporan ini.

Jakarta, 17 September 2015

( Penulis )

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.



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Nama dan Alamat Perusahaan .....	1
B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan .....	5
C. Bidang Usaha.....	5
D. Kebutuhan Dana .....	7
<b>BAB II ANALISIS INDUSTRI</b> .....	<b>8</b>
A. Gambaran Masa Depan dan Perkembanganya .....	8
B. Analisis Pesaing.....	12
C. Segmentasi Pasar .....	17
D. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i> .....	19
E. Analisis <i>SWOT</i> dan Matrix <i>SWOT</i> .....	27
F. Ramalan Industri dan Pasar .....	32



Hak cipta milik IBI Kias (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.



<b>BAB III GAMBARAN USAHA .....</b>	<b>34</b>
A. Produk .....	34
B. Jasa .....	36
C. Ukuran Bisnis .....	37
D. Peralatan dan Tenaga Kerja, Bahan Baku .....	41
E. Latar Belakang Pemilik .....	49
<b>BAB IV PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL.....</b>	<b>50</b>
A. Deskripsi Rencana Operasi.....	50
B. Proses Produksi .....	55
C. Alur Jasa .....	59
D. Bangunan Fisik.....	61
E. Nama Pemasok .....	63
F. Teknologi.....	65
<b>BAB V PERENCANAAN PEMASARAN.....</b>	<b>66</b>
A. Harga .....	66
B. Distribusi .....	71
C. Promosi.....	72
D. Ramalan Penjualan .....	78
E. Pengendalian Pemasaran .....	81
<b>BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI .....</b>	<b>83</b>
A. Bentuk Kepemilikan Bisnis .....	83
B. Struktur Organisasi .....	84

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.



C. Balas Jasa.....	90
<b>BAB VII PENILAIAN RISIKO .....</b>	<b>92</b>
A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis .....	92
B. Teknologi – Teknologi Baru .....	94
C. Rencana Pengendalian .....	94
<b>BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN .....</b>	<b>97</b>
A. Rencana Kebutuhan Dana .....	97
B. Anggaran Penjualan.....	98
C. Biaya Tenaga Kerja .....	99
D. Biaya Penyusutan .....	100
1. Peralatan Rumah Makan.....	100
2. Peralatan Dapur .....	101
3. Dekorasi Ruangan .....	101
E. Biaya Sewa Toko.....	102
F. Biaya Utilitas .....	102
G. Biaya <i>Grand Opening</i> .....	105
H. Biaya Perlengkapan .....	106
I. Biaya <i>Maintenance</i> .....	106
J. Biaya Bahan Baku .....	107
K. Proforma <i>Income Statement</i> .....	108
L. Proforma <i>Cash Flow</i> .....	109

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik IBIKKG (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.



M. Proforma <i>Balance Sheet</i> .....	112
N. Kelayakan Usaha .....	114
<b>BAB IX REKOMENDASI</b> .....	<b>120</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>122</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>123</b>

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

**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.

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jumlah Penduduk Kepulauan Riau 2011-2013.....	9
Tabel 2.2	Persentase Pengeluaran Makanan Perkapita Sebulan Menurut Provinsi.....	11
Tabel 2.3	Rencana <i>Competitive Profile Matrix</i> .....	21
Tabel 2.4	Rencana <i>SWOT</i> Waroeng Cak Cakwe .....	31
Tabel 3.1	Daftar Menu Makanan .....	34
Tabel 3.2	Daftar Menu Minuman .....	34
Tabel 3.3	Kriteria Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah .....	38
Tabel 3.4	Daftar Peralatan Rumah Makan Waroeng Cak Cakwe .....	42
Tabel 3.5	Daftar Peralatan Dapur Waroeng Cak Cakwe .....	43
Tabel 3.6	Daftar Perlengkapan Waroeng Cak Cakwe .....	45
Tabel 3.7	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan Januari.....	46
Tabel 3.8	Daftar Tenaga Kerja Waroeng Cak Cakwe .....	48
Tabel 4.1	Jadwal Kegiatan Operasi Waroeng Cak Cakwe .....	54
Tabel 4.2	Nama Pemasok Waroeng Cak Cakwe .....	64
Tabel 5.1	Daftar Harga Waroeng Cak Cakwe .....	70
Tabel 5.2	Biaya Diskon Waroeng Cak Cakwe Tahun 2016-2020.....	74
Tabel 5.3	Ramalan Penjualan Satu Bulan Periode 2016.....	79
Tabel 5.4	Ramalan Penjualan Periode Januari 2016 – Desember 2016 .....	80
Tabel 6.1	Gaji Karyawan Rumah Makan Waroeng Cak Cakwe .....	84

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



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



Tabel 8.1	Perkiraan Kebutuhan Dana Awal Waroeng Cak Cakwe .....	98
Tabel 8.2	Anggaran Penjualan Waroeng Cak Cakwe Tahun 2016-2020 .....	99
Tabel 8.3	Biaya Tenaga Kerja Tahun 2016-2020 .....	100
Tabel 8.4	Biaya Penyusutan Peralatan Rumah Makan Tahun 2016-2020 .....	100
Tabel 8.5	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur Tahun 2016-2020 .....	101
Tabel 8.6	Biaya Penyusutan Dekorasi Ruangan Tahun 2016-2020 .....	102
Tabel 8.7	Biaya Listrik Tahun 2016-2020 .....	103
Tabel 8.8	Biaya Telepon Tahun 2016-2020 .....	104
Tabel 8.9	Biaya Air Tahun 2016-2020 .....	104
Tabel 8.10	Biaya Internet Tahun 2016-2020 .....	105
Tabel 8.11	Biaya <i>Grand Opening</i> .....	105
Tabel 8.12	Biaya Perlengkapan Tahun 2016-2020 .....	106
Tabel 8.13	Biaya Perlengkapan Tahun 2016-2020 .....	107
Tabel 8.14	Biaya Pembelian Bahan Baku Tahun 2016-2020 .....	107
Tabel 8.15	Proyeksi Proforma <i>Income Statement</i> Tahun 2016-2020 .....	109
Tabel 8.16	Proyeksi Proforma <i>Cash Flow</i> Tahun 2016-2020 .....	111
Tabel 8.17	Proyeksi Proforma <i>Balance Sheet</i> Tahun 2016-2020 .....	113
Tabel 8.18	Arus Kas Bersih .....	115
Tabel 8.19	Analisis <i>Net Present Value</i> .....	115
Tabel 8.20	Analisis <i>Payback Period</i> .....	116
Tabel 8.21	Analisis <i>Internal Rate of Return</i> .....	119

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

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumbernya.  
 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

<p><b>© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b></p> <p><b>1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.</b></p> <p><b>2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</b></p>	<p><b>1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.</b></p> <p><b>a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.</b></p> <p><b>b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.</b></p>	<p><b>Gambar 2.1</b> Porter's Five Forces Model (Model Lima Kekuatan Porter) ..... 14</p> <p><b>Gambar 2.2</b> Data Kota Batam dikelompokan Menurut Umur dan Jenis Kelamin ..... 32</p> <p><b>Gambar 4.1</b> Alur Produksi Waroeng Cak Cakwe ..... 58</p> <p><b>Gambar 4.2</b> Proses pengadaan bahan baku Waroeng Cak Cakwe ..... 59</p> <p><b>Gambar 4.3</b> Alur Jasa Waroeng Cak Cakwe ..... 60</p> <p><b>Gambar 4.4</b> Ruang Outdoor dan Tempat Parkir ..... 61</p> <p><b>Gambar 4.5</b> Ruang Ruang Tunggu dan Dapur ..... 62</p> <p><b>Gambar 4.6</b> Ruang <i>Indoor</i> ..... 63</p> <p><b>Gambar 5.1</b> Tampilan Spanduk <i>Neon Box</i> ..... 75</p> <p><b>Gambar 5.2</b> Tampilan Brosur ..... 75</p> <p><b>Gambar 5.3</b> Tampilan <i>Facebook</i> ..... 76</p> <p><b>Gambar 5.4</b> Tampilan <i>Instagram</i> ..... 77</p> <p><b>Gambar 6.1</b> Struktur Organisasi Rumah Makan Waroeng Cak Cakwe ..... 76</p>
--	---	--



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kebutuhan Dana Awal .....	123
Lampiran 2a	Anggaran Penjualan Bulan Januari-Maret 2016 .....	124
Lampiran 2b	Anggaran Penjualan Bulan April-Juni 2016 .....	125
Lampiran 2c	Anggaran Penjualan Bulan Juli-September 2016 .....	126
Lampiran 2d	Anggaran Penjualan Bulan Oktober-Desember 2016 .....	127
Lampiran 3	Anggaran Penjualan Waroeng Cak Cakwe Tahun 2016-2020 .....	128
Lampiran 4a	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan Januari-Februari 2016 .....	129
Lampiran 4b	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan Maret-April 2016 .....	130
Lampiran 4c	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan Mei-Juni 2016 .....	131
Lampiran 4d	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan Juli-Agustus 2016 .....	132
Lampiran 4e	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan September-Oktober 2016 .....	133
Lampiran 4f	Biaya Pembelian Bahan Baku Bulan November-Desember 2016 .....	134
Lampiran 5a	HPP Tahun 2016-2020 .....	135
Lampiran 5b	Anggaran HPP Tahun 2016-2020 .....	135
Lampiran 6	Biaya Listrik Tahun 2016-2020 .....	135
Lampiran 7	Biaya Telepon Tahun 2016-2020 .....	136
Lampiran 8	Biaya Air Tahun 2016-2020 .....	136
Lampiran 9	Biaya Perlengkapan Tahun 2016-2020 .....	136
Lampiran 10	Biaya Sewa Toko .....	137
Lampiran 11	Biaya Tenaga Kerja Tahun 2016-2020 .....	137





Lampiran 12	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur Tahun 2016-2020 .....	137
Lampiran 13	Biaya Penyusutan Peralatan Rumah Makan Tahun 2016-2020 .....	138
Lampiran 14	Biaya Penyusutan Dekorasi Ruangan Tahun 2016-2020 .....	138
Lampiran 15	Biaya Internet Tahun 2016-2020 .....	138
Lampiran 16	Biaya <i>Grand Opening</i> .....	139
Lampiran 17	Biaya <i>Maintenance</i> Tahun 2016-2020 .....	139
Lampiran 18	Biaya Pemasaran Tahun 2016-2020 .....	139
Lampiran 19	Biaya Pembelian Bahan Baku Tahun 2016-2020 .....	140
Lampiran 20	Lokasi Waroeng Cak Cakwe .....	140
Lampiran 21	Jadwal kegiatan operasi .....	141
Lampiran 22	Logo Waroeng Cak Cakwe .....	142
Lampiran 23	Daftar Menu makanan Waroeng Cak Cakwe .....	142

Hak cipta dimiliki IBI BIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.