

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA PRODUK ROTI

“DAPUR SEMUSIM LISTYA”

DI BOGOR

Oleh :

Nama : Vania Listya Chandra

NIM : 79180153

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

April 2022

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

- 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.

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA PRODUK ROTI

“DAPUR SEMUSIM LISTYA” DI BOGOR

Diajukan oleh :

Nama : Vania Listya Chandra

NIM : 79180153

Jakarta, 24 Februari 2022

Disetujui oleh :

Pembimbing

(Drs. Brastoro, M.M.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2022



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

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis yang berjudul “Rencana Bisnis Toko Roti Dapur Semusim Listya di Bogor” dengan tepat waktu. Penyusunan rencana bisnis ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan rencana bisnis ini, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam memberikan usulan, pengarahan, serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini dengan baik. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada :

1. Bapak Brastoro, Drs., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan dan masukan kepada penulis dalam melakukan penulisan dan penyusunan rencana bisnis ini.
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si., selaku Kepala Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
3. Seluruh dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah mengajar dan memberi penulis wawasan serta ilmu selama penulis menjadi mahasiswa dalam proses perkuliahan.
4. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan banyak bantuan, baik berupa bantuan materiil maupun bantuan spiritual, serta motivasi selama menjalankan proses penyusunan rencana bisnis.





5. Kezia Millenia, Gladys Anabel, dan Jemima Nethania sebagai sahabat yang selalu mendukung, menghibur dan menemani serta memberikan semangat kepada penulis selama penyusunan rencana bisnis dari awal hingga akhir.
6. Livia Bella, Yessy Yuliana, Talitha Seanna, Caroline Samsuki, Natasya Wiratna, dan Shirley Juliani yang selalu ada dalam suka dan duka, serta memberikan dukungan, motivasi dan semangat kepada penulis dari awal hingga akhir perkuliahan.
7. Felix Bryan, yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis selama proses penulisan rencana bisnis.
8. Chastine, Neila, Kavita, Felicia, Olivia, Deviana, dan Jessica selaku teman seperjuangan penulis dalam berdiskusi dan menyelesaikan penyusunan rencana bisnis dari awal hingga akhir.
9. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis sehingga rencana bisnis ini dapat selesai tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa penulisan rencana bisnis ini masih banyak kekurangan.

Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada serta penulis terbuka atas segala kritik dan saran dari berbagai pihak.

Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat maupun inspirasi bagi pembaca atau pihak-pihak yang membutuhkan. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terima kasih.

Bogor, Februari 2022

Penulis,

Vania Listya Chandra

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

ABSTRAK

Vania Listya Chandra / 79180153 / 2022 / Rencana Bisnis Toko Roti Dapur Semusim Listya di Bogor / Pembimbing: Brastoro, S.E.,M.M.

Dapur Semusim Listya adalah usaha yang bergerak di bidang *food and beverage* dimana usaha tersebut akan menjual berbagai macam varian rasa roti yang dibuat secara *handmade*.

Dapur Semusim Listya berlokasi di Villa Citra Bantar Jati Blok F1/10, Bogor Utara, Kota Bogor.

Dapur Semusim Listya berfokus untuk memproduksi roti dengan kualitas yang baik dan menggunakan *packaging* yang ramah lingkungan dengan menggunakan kemasan berbahan dasar kertas untuk mengurangi sampah plastik yang susah untuk di daur ulang. Dapur Semusim Listya pada awalnya akan meluncurkan 6 varian rasa yaitu roti cokelat, roti keju, roti cokelat keju, roti ayam sambal matah, dan roti rendang.

Agar dapat bersaing dengan para pesaing maka Dapur Semusim Listya juga tentunya akan mempersiapkan berbagai strategi promosi dengan cara membuat akun media sosial. Tentunya Dapur Semusim Listya akan memanfaatkan segala fitur media sosialnya dengan mengiklankan produk rotinya, membuat konten yang menarik berupa foto atau video untuk media sosialnya, melakukan *endorsement* dengan *influencer*, adanya *giveaway*, potongan harga, promo beli 2 gratis 1, dan lain-lain.

Dapur Semusim Listya memiliki 2 tenaga kerja yang terdiri dari 1 manajer dan 1 karyawan.

Investasi awal yang diperlukan oleh Dapur Semusim Listya adalah sebesar Rp199.252.357 yang digunakan sebagai kas awal, biaya sewa gedung atau bangunan, biaya peralatan, biaya perlengkapan, dan biaya bahan baku.

Hasil analisis kelayakan investasi Dapur Semusim Listya menunjukkan bahwa *Payback Periode* didapati 3 tahun 10 bulan 8 hari, *Net Present Value* sebesar Rp 52.382.282, *Profitability Index* sebesar 1,262894166, dan penjualan bernilai lebih besar dibandingkan *Break Event Point*. Dari hasil analisis ini maka Dapur Semusim Listya layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Dapur Semusim Listya, Roti, Makanan



ABSTRACT

Vania Listya Chandra / 79180153 / 2022 / Business Plan for Dapur Semusim Listya in Bogor / Advisor: Brastoro, S.E.,M.M.

Dapur Semusim Listya is a business that is engaged in the food and beverage sector where the business will sell various variants of handmade bread flavors. Dapur Semusim Listya is located at Villa Citra Bantar Jati Blok F1/10, North Bogor, Bogor City.

DSL focuses on producing good quality bread and using environmentally friendly packaging using paper-based packaging to reduce plastic waste that is difficult to recycle. DSL will initially launch 6 flavor variants, namely brown bread, cheese bread, chocolate cheese bread, ayam sambal matah bread, and rendang bread.

In order to compete with competitors, DSL will of course also prepare various promotional strategies by creating social media accounts. Of course, DSL will take advantage of all its social media features by advertising its bakery products, creating interesting content in the form of photos or videos for its social media, doing endorsements with Influencers, giving giveaways, discounted prices, promo buy 2 get 1 free, and so on.

DSL has 2 employees consisting of 1 manager and 1 employee.

The initial investment required by DSL is Rp. 199,252,357 which is used as initial cash, building or building rental costs, equipment costs, equipment costs, and raw material costs

The results of the analysis of the feasibility of the Listya Seasonal Kitchen investment show that the Payback Period is found to be 3 years 10 months 8 days, the Net Present Value is Rp. 52,382,282, the Profitability Index is 1.262894166, and the sales value is greater than the Break Event Point. From the results of this analysis, Listya Seasonal Kitchen is feasible to run.

Keywords : Dapur Semusim Listya, Bread, Food



DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Ide Bisnis.....	1
1.2 Gambaran Usaha.....	2
1.3 Besarnya Peluang Bisnis.....	3
1.4 Kebutuhan Dana.....	5
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	6
2.1 Data Perusahaan.....	6
2.2 Biodata Pemilik Usaha.....	6
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha.....	6
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	10
3.1 Tren dan Pertumbuhan Industri.....	10
3.2 Analisis Pesaing.....	12



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



3.3	Analisis PESTEL	17
3.4	Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Pesaing Model Porter (<i>Porter's Five Forces Business Model</i>)	24
3.5	Analisis Faktor- Faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix/CPM</i>).....	27
3.6	Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis).....	33
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN		40
4.1	Produk/Jasa yang Dihasilkan	40
4.2	Gambaran Pasar	45
4.3	Target Pasar yang Dituju	50
4.4	Strategi Pemasaran.....	51
4.5	Strategi Promosi.....	53
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL		58
5.1	Proses Operasi Produk	58
5.2	Nama Pemasok.....	59
5.3	Deskripsi Rencana Operasi	61
5.4	Rencana Alur Produk.....	67
5.5	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	68
5.6	Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	69
5.7	Layout/Bangunan Tempat Usaha.....	73
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA		75
6.1	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	75
6.3	Uraian Kerja (<i>Job Description</i>)	77

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak 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.



6.4	Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	78
6.5	Struktur Organisasi Perusahaan	79
6.6	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	81
BAB VII RENCANA KEUANGAN		
7.1	Sumber dan Penggunaan Dana	83
7.2	Biaya Pemasaran Tahunan	84
7.3	Biaya Administrasi dan Umum	85
7.4	Biaya Tenaga Kerja	86
7.5	Biaya Penyusutan Peralatan	87
7.6	Biaya Pemeliharaan	88
7.7	Biaya Sewa Gedung/Bangunan	88
7.8	Biaya Utilitas (Gas, Listrik, Air, Telepon, Internet, dll)	89
7.9	Biaya Peralatan dan Perlengkapan	94
7.10	Biaya Bahan Baku	97
7.11	Proyeksi Keuangan	98
7.12	Analisis Kelayakan Investasi	102
7.13	Analisis Break Event Point (BEP)	105
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA		
8.1	Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	106
8.2	Dampak Terhadap Lingkungan	108
8.3	Analisis Resiko Usaha	108
8.4	Antisipasi Resiko Usaha	110

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.



BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF 113

9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha 113

9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha 116

LAMPIRAN 120

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rincian Kebutuhan Dana Dapur Semusim Listya 5



Tabel 3. 1 Keunggulan dan Kelemahan Pesaing Dapur Semusim Listya	16
Tabel 3. 2 Identifikasi PESTEL.....	17
Tabel 3. 3 Analisis <i>Competitive Profile Matriks</i>	28
Tabel 3. 4 Matriks SWOT Dapur Semusim Listya	39
Tabel 4. 1 Ramalan Penjualan Dapur Semusim Listya Periode Januari-Desember 2023 ...	45
Tabel 4. 2 Anggaran Penjualan Dapur Semusim Listya Periode Januari-Desember 2023 .	47
Tabel 4. 3 Asumsi Harga Jual Produk dan Total Penjualan Dapur Semusim Listya Tahun 2023	49
Tabel 4. 4 Anggaran Penjualan Dapur Semusim Listya dalam 5 Tahun.....	49
Tabel 5. 1 Daftar Pemasok Dapur Semusim Listya.....	60
Tabel 5. 2 Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Dapur Semusim Listya.....	66
Tabel 5. 3 Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Dapur Semusim Listya	69
Tabel 6. 1 Rincian Gaji Karyawan Dapur Semusim Listya	82
Tabel 6. 2 Proyeksi Balas Jasa Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	82
Tabel 7. 1 Rencana Kebutuhan Dana Dapur Semusim Listya Tahun 2023	83
Tabel 7. 2 Biaya Pemasaran Tahunan Dapur Semusim Listya Tahun 2023	84
Tabel 7. 3 Proyeksi Biaya Pemasaran Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	85
Tabel 7. 4 Biaya Administrasi dan Umum Dapur Semusim Listya Tahun 2023	85
Tabel 7. 5 Proyeksi Biaya Administrasi dan Umum Dapur Semusim Listya Tahun 2023 .	86
Tabel 7. 6 Biaya Tenaga Kerja Dapur Semusim Listya Tahun 2023	86
Tabel 7. 7 Proyeksi Balas Jasa Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	87
Tabel 7. 8 Biaya Penyusutan Peralatan Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	87
Tabel 7. 9 Biaya Pemeliharaan Dapur Semusim Listya Tahun 2023.....	88
Tabel 7. 10 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Dapur Semusim Listya Tahun 2023.....	88
Tabel 7. 11 Biaya Sewa Gedung/Bangunan Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	89

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.



Tabel 7. 12	Biaya Listrik Dapur Semusim Listya Tahun 2023	90
Tabel 7. 13	Proyeksi Biaya Listrik Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	90
Tabel 7. 14	Proyeksi Biaya Internet Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	91
Tabel 7. 15	Biaya Air Dapur Semusim Listya Tahun 2023	92
Tabel 7. 16	Proyeksi Biaya Air Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	92
Tabel 7. 17	Proyeksi Biaya Gas Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	93
Tabel 7. 18	Proyeksi Biaya Air Minum Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	93
Tabel 7. 19	Biaya Peralatan Dapur Semusim Listya Tahun 2023.....	94
Tabel 7. 20	Biaya Perlengkapan Dapur Semusim Listya Tahun 2023	96
Tabel 7. 21	Proyeksi Biaya Perlengkapan Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	96
Tabel 7. 22	Biaya Bahan Baku Dapur Semusim Listya Tahun 2023	97
Tabel 7. 23	Proyeksi Biaya Bahan Baku Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027.....	98
Tabel 7. 24	Proyeksi Laporan Laba-Rugi Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027	99
Tabel 7. 25	Proyeksi Laporan Arus Kas Dapur Semusim Listya Tahun 2022-2027	100
Tabel 7. 26	Proyeksi Laporan Neraca Dapur Semusim Listya Tahun 2022-2027	101
Tabel 7. 27	<i>Payback Periode</i> Dapur Semusim Listya.....	102
Tabel 7. 28	<i>Net Present Value</i> Dapur Semusim Listya	103
Tabel 7. 29	<i>Net Present Value</i> Dapur Semusim Listya	104
Tabel 7. 30	BEP Dapur Semusim Listya.....	105
Tabel 9. 1	Analisis Kelayakan Usaha Dapur Semusim Listya	116

Hak cipta milik IBIKKG (Asstid) 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



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu untuk Roti Manis/Roti lainnya di kota Bogor	4
Gambar 1. 2 Grafik Popularitas Toko Roti di Indonesia	5
Gambar 3. 1 Akun <i>Instagram Ben's Bakery</i>	13
Gambar 3. 2 Akun <i>Instagram Jawara Bakery</i>	14
Gambar 3. 3 Akun <i>Instagram De Paris</i>	15
Gambar 3. 4 Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan III Tahun 2021	20
Gambar 3. 5 Lima Kekuatan Pesaing Model Porter	25
Gambar 3. 6 SWOT Quadrant Dapur Semusim Listya	38
Gambar 4. 1 Roti Ayam Sambal Matah	43
Gambar 4. 2 Roti Rendang	43
Gambar 4. 3 Referensi <i>Packaging Roti</i>	43
Gambar 4. 4 Logo Dapur Semusim Listya	44
Gambar 4. 5 Promosi pada Akun Media Sosial.....	55
Gambar 5. 1 Alur Proses Pembelian Secara Online	67
Gambar 5. 2 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Dapur Semusim Listya	68
Gambar 5. 3 Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Dapur Semusim Listya	73
Gambar 6. 1 Struktur Organisasi Dapur Semusim Listya	81

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Intititg 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.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Respon Kuesioner CPM.....	120
Lampiran 2 : Perhitungan Bobot Competitive Profile Matrix (CPM).....	122
Lampiran 3 : Tarif Dasar Listrik.....	122
Lampiran 4 : HPP	124
Lampiran 5 : SWOT Quadrant Dapur Semusim Listya	125

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.