

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## KEDAI BAKMIE BANGKA KO HIUNG

### DI BEKASI

Oleh :

**Nama : Chandrika Gunadi**

**NIM : 74180264**

### Rencana Bisnis

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**Agustus 2022**

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**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 milik IBI KKG (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.

**PENGESAHAN**

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA  
KEDAI BAKMIE BANGKA KO HIUNG  
DI BEKASI**

**Diajukan Oleh**

**Nama : Chandrika Gunadi**

**NIM : 74180264**

**Bekasi, 23 Agustus 2022**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



**(Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si)**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA 2022**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena telah diberikan kesempatan untuk bisa menyusun dan menyelesaikan penulisan rencana bisnis pendirian usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung ini dengan baik dan tepat waktu sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam proses penulisan rencana bisnis ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, saran, dukungan serta masukan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang khususnya ditujukan kepada :

1. Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan waktunya untuk memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis dalam semua hal yang berhubungan dengan penulisan dan penyusunan rencana bisnis ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat dan doa baik secara moril dan materil kepada penulis.
3. Seluruh dosen dan staf pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang sudah memberikan ilmu dan pelajaran selama penulis dalam masa perkuliahan.
4. Semua sahabat dan teman-teman penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang selalu memberikan semangat, dukungan dan pendapat kepada penulis selama penulisan rencana bisnis ini berlangsung.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan rencana bisnis ini masih belum bisa dikatakan sempurna dikarenakan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan dari penulis,





oleh karena itu kritik dan saran yang membangun akan penulis nantikan demi kesempurnaan rencana bisnis ini. Diakhir kata, penulis sangat berharap bahwa rencana bisnis ini dapat menjadi manfaat dan inspirasi bagi para pembaca terutama bagi mahasiswa Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang nantinya juga akan menulis rencana bisnis. Atas perhatannya, penulis mengucapkan terima kasih.

Bekasi, Agustus 2022  
Penulis,

Chandrika Gunadi

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.

## ABSTRAK

Chandrika Gunadi / 74180264 / 2022 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung di Bekasi / Dosen Pembimbing: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner yang fokus utamanya menjual bakmie yang direncanakan akan dijual langsung untuk makan ditempat yang terletak di Pasar Modern Harapan Indah Bekasi dan melalui *platform online* seperti *Gojek*, *Grab* dan *Shopee Food*.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung mempunyai visi yaitu “ingin memperkenalkan bakmie khas daerah Bangka kepada masyarakat yang belum pernah mencoba sama sekali dan membuatnya menjadi dapat diterima oleh masyarakat.”

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung dijalankan oleh lima orang, yang diantaranya adalah manajer, pembuat bakmie, pelayan dua orang dan kasir.

Produk yang ditawarkan oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah bakmie yang mempunyai 3 varian yaitu bakmie ayam khas Bangka, bakmie spesial dan bakmie komplit.

Kebutuhan investasi awal Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah sebesar Rp. 105.065.500,00 yang mana dibutuhkan untuk kebutuhan biaya peralatan, perlengkapan, pemasaran, bahan baku, sewa gedung dan kas awal. Investasi awal ini berasal dari tabungan pribadi penulis dan sebagian bantuan dari orang tua penulis.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung beroperasi selama 6 hari kerja dengan waktu 10 jam dari pukul 09.00 – 19.00.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung menggunakan sebuah analisis kelayakan investasi untuk mengetahui tingkat kelayakan bisnis ini dengan menggunakan analisis *payback period* dengan waktu kembali selama 2 Tahun 8 Bulan dan 10 Hari, *net present value* yang positif sebesar Rp. 254.849.316,51, *profitability index* sebesar 3,43 dan *break even point* yang selalu mendapat hasil positif dalam waktu 5 tahun.

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah sebuah usaha yang dapat dikatakan layak untuk dijalankan karena mempunyai analisis kelayakan investasi dan usaha yang baik.

Kata Kunci: Bakmie, Bakmie Bangka, Bakmie Halal, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, Kuliner



## ABSTRACT

*Chandrika Gunadi / 74180264 / 2022 / Business Plan for the Establishment of a “Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung” in Bekasi / Advisor: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Sc.*

*Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung is a business engaged in the culinary field whose main focus is selling noodles which are planned to be sold directly for eating at places located at Pasar Modern Harapan Indah Bekasi and through online platforms such as Gajek, Grab and Shopee Food.*

*Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung has a vision that is "to introduce Bangka's typical bakmie to people who have never tried it and make it acceptable to the public."*

*In carrying out its business activities, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung is run by five people including a manager, a noodle maker, two waiters and a cashier.*

*The products offered by Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung are noodles that have 3 variants, namely Bangka chicken noodles, special noodles and complete noodles.*

*The initial investment requirement for Bakmie Bangka Ko Hiung is Rp. 105,065,500.00 which is needed for the needs of equipment, supplies, marketing, raw materials, building rent and initial cash. This initial investment came from the author's personal savings and partly assistance from the author's parents.*

*Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung operates for 6 working days with 10 hours from 09.00*

*Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung uses an investment feasibility analysis to determine the feasibility of this business by using a payback period analysis with a payback period of 2 year 8 months and 10 days, a positive net present value of Rp. 254.849.316,51, a profitability index of 3,43 and a break even point that always gets positive results within 5 years.*

*Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung is a business that can be said to be feasible to run because it has a good investment and business feasibility analysis.*

**Keywords:** *Bakmie, Bakmie Bangka, Bakmie Halal, Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, Culinary*



# 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>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Ide Bisnis .....	1
1.2 Gambaran Usaha .....	2
1.3 Besarnya Peluang Bisnis .....	5
1.4 Kebutuhan Dana .....	5
<b>BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN</b> .....	<b>7</b>
2.1 Data Perusahaan .....	7
2.2 Biodata Pemilik Usaha .....	7
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha .....	8
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING</b> .....	<b>11</b>
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri .....	11
3.2 Analisis Pesaing .....	12
3.3 Analisis PESTEL (Politik, Economy, Social, Technology, Environment, dan Legal) .....	14
3.4 Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Bussines Model) .....	19
3.5 Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix/CPM</i> ) .....	22
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analisis) .....	23
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN</b> .....	<b>27</b>
4.1 Produk Yang Dihasilkan .....	27
4.2 Gambaran Pasar .....	30
4.3 Target Pasar Yang Dituju .....	31
4.4 Strategi Pemasaran .....	33
4.5 Strategi Promosi .....	36
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL</b> .....	<b>38</b>
5.1 Proses Operasi Produk .....	38





5.2 Nama Pemasok .....	40
5.3 Deskripsi Rencana Operasi .....	42
5.4 Rencana Alur Produk.....	45
5.5 Rencana Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	47
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha .....	48
5.7 <i>Lay out</i> Bangunan Tempat Usaha.....	50
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>52</b>
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	52
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	53
6.3 Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ) .....	55
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	57
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan .....	58
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	59
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN.....</b>	<b>62</b>
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana .....	62
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan.....	62
7.3 Biaya Administrasi dan Umum.....	64
7.4 Biaya Tenaga Kerja .....	65
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan .....	66
7.6 Biaya Pemeliharaan .....	67
7.7 Biaya Sewa Gedung/Bangunan .....	68
7.8 Biaya Utilitas .....	68
7.9 Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	70
7.10 Proyeksi Keuangan .....	73
7.11 Analisis Kelayakan Investasi .....	80
7.12 Analisis Kelayakan Usaha, Menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> ( BEP ) .....	83
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA .....</b>	<b>84</b>
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	84
8.2 Dampak terhadap lingkungan .....	86
8.3 Analisis Resiko Usaha .....	87
8.4 Antisipasi Resiko Usaha .....	88
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI.....</b>	<b>91</b>
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha .....	91
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha .....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>98</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>101</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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Rincian Kebutuhan Dana Awal .....	6
Tabel 2.1	Identifikasi Keunggulan Dan Kelemahan Pesaing .....	13
Tabel 2.2	Identifikasi Keunggulan dan Kelemahan Pesaing Tidak Langsung .....	14
Tabel 2.3	Competitive Profile Matrix Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	22
Tabel 2.4	SWOT Matriks Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	25
Tabel 4.1	Penjualan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Tahun 2023 – 2027 .....	31
Tabel 4.2	Penjualan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Tahun 2023 - 2027 .....	31
Tabel 5.1	Rencana Pengoperasian Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	45
Tabel 5.2	Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	50
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Bakmie Bangka Ko Hiung .....	53
Tabel 6.2	Kompensasi dan balas jasa karyawan pada tahun 2023 .....	60
Tabel 6.3	Rata – Rata Peningkatan UMP Kota Bekasi .....	60
Tabel 6.4	Proyeksi Anggaran Gaji dan Tunjangan Tahun 2023-2027 .....	61
Tabel 7.1	Rincian Penggunaan Dana Awal Oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung ...	62
Tabel 7.2	Rincian Biaya Pemasaran Awal Pada Tahun 2022 .....	64
Tabel 7.3	Rincian Biaya Pemasaran pada tahun 2023 .....	64
Tabel 7.4	Proyeksi Biaya Pemasaran selama 5 tahun dari tahun 2023-2027 .....	64
Tabel 7.5	Rincian Biaya Administrasi dan Umum tahun 2023 – 2027 .....	65
Tabel 7.6	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2023 – 2027 .....	66
Tabel 7.7	Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung tahun 2023 - 2027 .....	67
Tabel 7.8	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2023 – 2027 .....	68
Tabel 7.9	Rincian Biaya Sewa Bangunan Selama 5 tahun .....	68
Tabel 7.10	Anggaran Biaya Listrik Selama 1 hari .....	69
Tabel 7.11	Biaya Utilitas Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Selama 5 Tahun .....	70
Tabel 7.12	Biaya Peralatan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	71
Tabel 7.13	Biaya Perlengkapan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	72

© Hak cipta milik IBIKKG. Institute of Business and Informatics Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dan 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 7.14 Proyeksi Rincian Biaya Perlengkapan Selama 5 Tahun .....	72
Tabel 7.15 Rincian Biaya Bahan Baku Selama 1 Bulan .....	73
Tabel 7.16 Proyeksi Rincian Biaya Bahan Baku Selama 5 Tahun.....	73
Tabel 7.17 Proyeksi Laporan Laba Rugi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	75
Tabel 7.18 Proyeksi Laporan Arus Kas Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.....	77
Tabel 7.19 Proyeksi Neraca Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.....	79
Tabel 7.20 <i>Payback Period</i> Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung tahun 2023 – 2027 .....	80
Tabel 7.21 Tingkat Bunga Deposito Dari Bank Terbesar Di Indonesia .....	81
Tabel 7.22 Net Present Value Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	82
Tabel 7.23 Profitability Index Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.....	82
Tabel 7.24 Perhitungan BEP Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	83

Hak Cipta dan Hak Kekayaan Intelektual Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dianggap 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 GAMBAR

Gambar 1.1	Grafik Pertumbuhan Minat Masyarakat Indonesia Terhadap Bakmie .....	2
Gambar 1.2	Jumlah Pertumbuhan Industri Dibidang Kuliner .....	5
Gambar 4.1	Logo Perusahaan.....	27
Gambar 4.2	Bakmie Ayam Khas Bangka.....	28
Gambar 4.3	Bakmie Spesial .....	29
Gambar 4.4	Bakmie Komplit.....	30
Gambar 4.5	Saluran Distribusi Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung .....	35
Gambar 5.1	Proses Produk Apabila Konsumen Pemesanan Langsung Ditempat.....	39
Gambar 5.2	Proses Operasi Produk Apabila Konsumen Memesan Secara Online.....	40
Gambar 5.3	Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Secara Offline .....	46
Gambar 5.4	Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung Secara Online.....	47
Gambar 5.5	Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	48
Gambar 5.6	Layout Bangunan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.....	51
Gambar 6.1	Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung ...	55
Gambar 6.2	Struktur Organisasi Perusahaan Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung.....	59
Gambar 7.1	Kondisi Inflasi Indonesia Pada Tahun 2021 .....	63

© Hak cipta milik IBI KIKG (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.

## LAMPIRAN

C

### Hasil Kuisisioner CPM

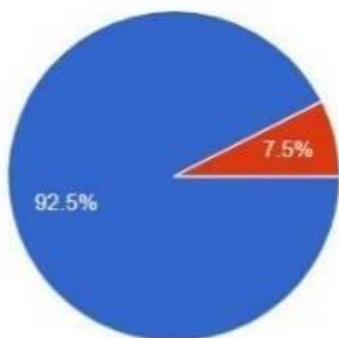
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

#### Jenis Kelamin

40 responses

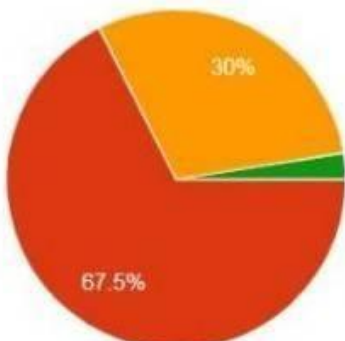
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



● Laki - Laki  
● Perempuan

#### Usia

40 responses



● Dibawah 15 Tahun  
● 15 - 25 Tahun  
● 26 - 35 Tahun  
● Diatas 35 Tahun

- a. 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.





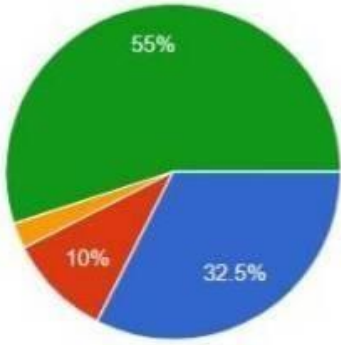
### Domisili

40 responses



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- Harapan Indah Bekasi
- Taman Harapan Baru
- Pondok Ungu Permai
- Lainnya

### Apakah harga menjadi pertimbangan utama anda dalam membeli bakmie ?



40 responses

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

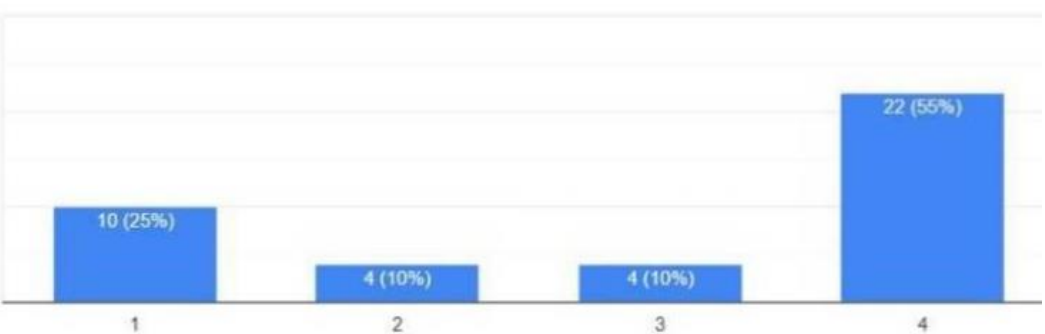
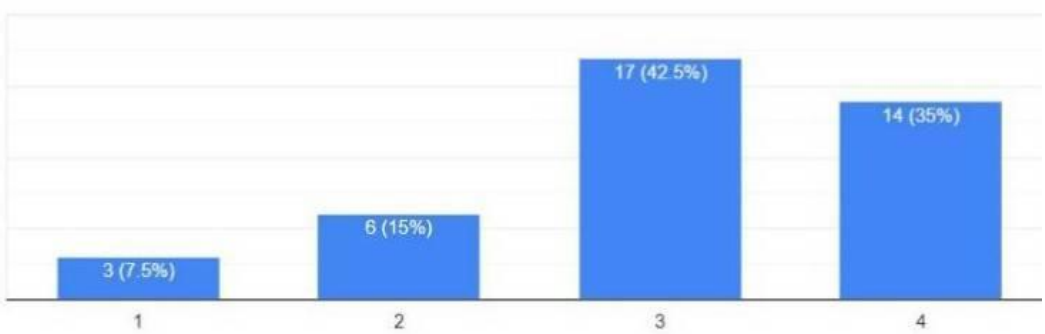
### Apakah unsur halal menjadi pertimbangan anda dalam membeli bakmie ?



40 responses

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



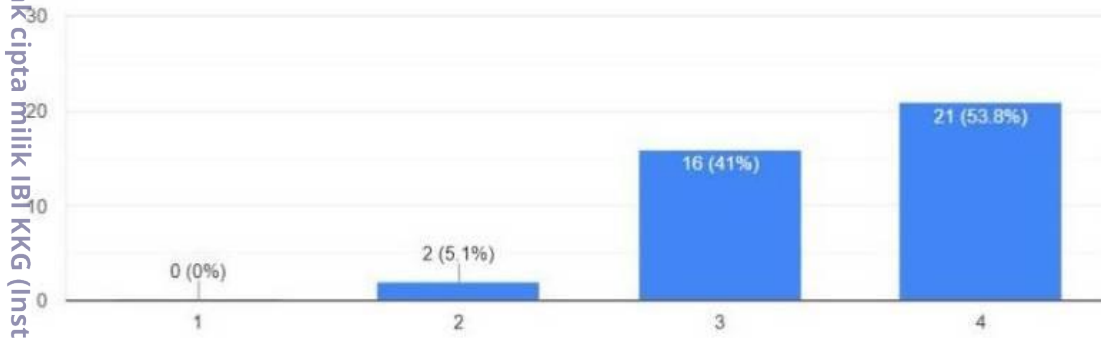
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang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



Apakah kualitas makanan seperti tekstur mie dan kesegaran daging menjadi pertimbangan anda dalam membeli bakmie ?

Copy

39 responses



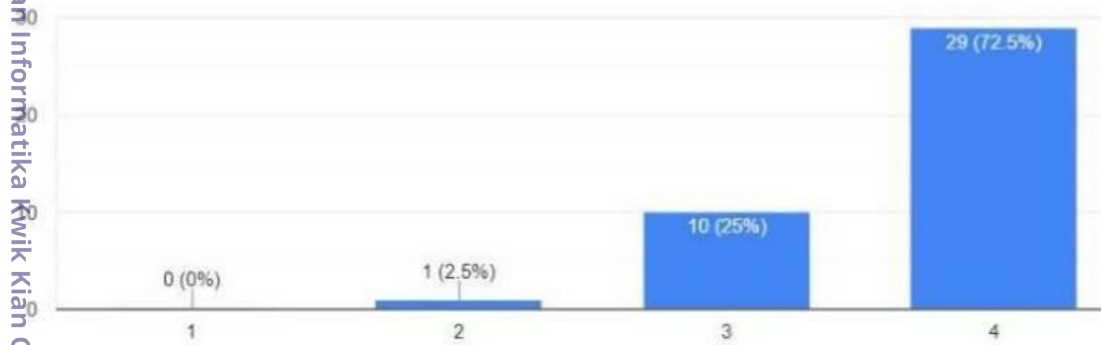
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Apakah menurut anda rasa menjadi hal yang penting dalam membeli bakmie ?

Copy

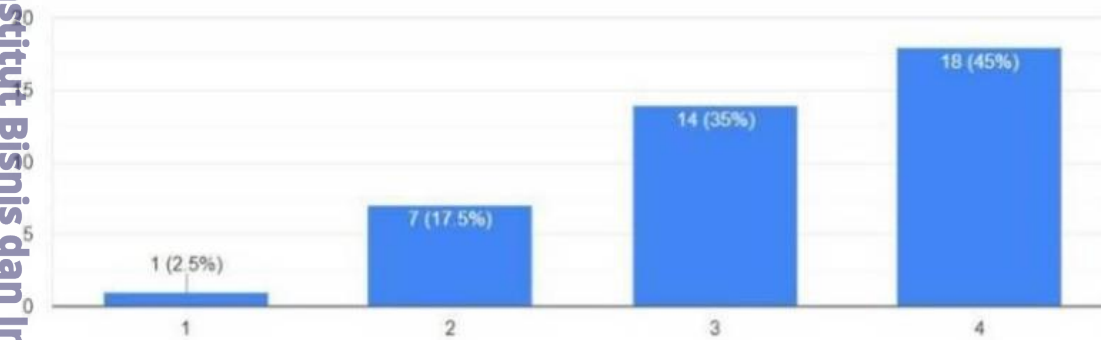
49 responses



Apakah varian topping dalam makanan bakmie penting ?

Copy

40 responses



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

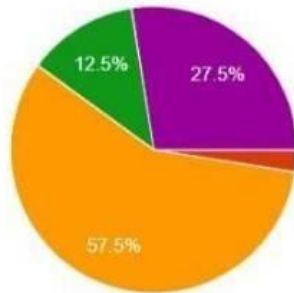
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Apabila anda diminta untuk memilih satu dari semua pilihan, apa yang menjadi faktor penentu anda dalam membeli produk bakmie ?



40 responses



- Varian Produk
- Harga Produk
- Cita Rasa Produk
- Kualitas Produk
- Kehalalan Produk

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



**PENETAPAN  
PENYESUAIAN TARIF TENAGA LISTRIK (TARIFF ADJUSTMENT)**

**JULI - SEPTEMBER 2022**

NO.	GOL. TARIF	BATAS DAYA	REGULER		PRA BAYAR (Rp/kWh)
			BIAYA BEBAN (Rp/kVA/bulan)	BIAYA PEMAKAIAN (Rp/kWh) DAN BIAYA kVArh (Rp/kVArh)	
1.	R-1/TR	900 VA-RTM	*)	1.352,00	1.352,00
2.	R-1/TR	1.300 VA	*)	1.444,70	1.444,70
3.	R-1/TR	2.200 VA	*)	1.444,70	1.444,70
4.	R-2/TR	3.500 VA s.d. 5.500 VA	*)	1.699,53	1.699,53
5.	R-3/TR	6.600 VA ke atas	*)	1.699,53	1.699,53
6.	B-2/TR	6.600 VA s.d. 200 kVA	*)	1.444,70	1.444,70
7.	B-3/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = K x 1.035,78 Blok LWBP = 1.035,78 kVArh = 1.114,74 ****)	-
8.	I-3/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = K x 1.035,78 Blok LWBP = 1.035,78 kVArh = 1.114,74 ****)	-
9.	I-4/TT	30.000 kVA ke atas	***)	Blok WBP dan Blok LWBP = 996,74 kVArh = 996,74 ****)	-
10.	P-1/TR	6.600 VA s.d. 200 kVA	*)	1.699,53	1.699,53
11.	P-2/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = K x 1.415,01 Blok LWBP = 1.415,01 kVArh = 1.522,88 ****)	-
12.	P-3/TR		*)	1.699,53	1.699,53
13.	L/TR, TM, TT		-	1.644,52	-

Catatan :

\*) Diterapkan Rekening Minimum (RM):

RM1 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian.

\*\*\*) Diterapkan Rekening Minimum (RM):

RM2 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian LWBP.

Jam nyala : kWh per bulan dibagi dengan kVA tersambung.

\*\*\*\*) Diterapkan Rekening Minimum (RM):

RM3 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian WBP dan LWBP.

Jam nyala : kWh per bulan dibagi dengan kVA tersambung.

\*\*\*\*) Biaya kelebihan pemakaian daya reaktif (kVArh) dikenakan dalam hal faktor daya rata-rata setiap bulan kurang dari 0,85 (delapan puluh lima per seratus).

K : Faktor perbandingan antara harga WBP dan LWBP sesuai dengan karakteristik beban sistem kelistrikan setempat (1,4 ≤ K ≤ 2), ditetapkan oleh Direksi Perusahaan Perseroan (Persero) PT Perusahaan Listrik Negara.

WBP : Waktu Beban Puncak.

LWBP : Luar Waktu Beban Puncak.



c. Tarif Pemasaran

(Instagram)

**Review your ad**

Your estimated reach is 29,000 - 77,000 people. Once your ad starts, you can pause spending anytime.

**Preview ad**

**Ad goal**  
More profile visits | @bakmiebangkakohiung

**Audience**  
Automatic

**Budget & duration**  
IDR4,200,000 / 30 days

**Payment**  
Add a new payment method

Ads are reviewed within 24 hours, although in some cases it may take longer. Once it's running, you can pause spending at any time.

(Facebook)

**AD PREVIEW**

**Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung**  
Sponsored

**Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung**

**Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung** **Learn more**

Like Comment Share

**Preview All**

**AD SET**

**Audience**  
Updated Audience

**Currency**  
Indonesian Rupiah

**Time Zone**  
Jakarta Time

**CAMPAIGN**

**Total Budget**  
Rp2,000,000

**Page**  
Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung

**Instagram**  
Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung (Page)

**Special Ad Category**  
None

**Name**  
Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung - Reach

(Tiktok)

**42,559 - 142,210**  
Perkiraan tayangan video

**Target**  
Lebih banyak tayangan video

**Penonton**  
Penonton bawaan (TikTok memilihkan untuk Anda)

**Anggaran dan durasi**  
Rp800.000 | 7 hari

**Detail harga**

Subtotal	Rp861.000
Pajak	Rp94.710
<b>Total</b>	<b>Rp955.710</b>

**Total** **Rp955.710**

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.



d. Rincian Biaya Bahan Baku Bakmie Ayam Khas Bangka Tahun 2023 – 2027

	Bahan Baku per porsi	Jumlah (dalam gram)	pemakaian	Harga Bahan Satu porsi / Kg	Harga bahan 1 porsi	harga bahan Tahun 2023	harga bahan Tahun 2024	harga bahan Tahun 2025	harga bahan Tahun 2026	harga bahan Tahun 2027
1	Daging Ayam	100	10	Rp40.000,00	Rp4.000	Rp40.910.156	Rp47.609.272	Rp50.088.922	Rp54.949.035	Rp59.412.404
2	Tepung Terigu	250	4	Rp9.300,00	Rp2.325	Rp23.779.028	Rp27.672.889	Rp29.114.186	Rp31.939.127	Rp34.533.460
3	Telur	100	10	Rp27.000,00	Rp2.700	Rp27.614.356	Rp32.136.259	Rp33.810.022	Rp37.090.599	Rp40.103.373
4	Virgin Coconut Oil	10	100	Rp100.000,00	Rp1.000	Rp10.227.539	Rp11.902.318	Rp12.522.230	Rp13.737.259	Rp14.853.101
5	Garam	6	166,6666667	Rp10.000,00	Rp60	Rp613.652	Rp714.139	Rp751.334	Rp824.236	Rp891.186
6	Gula	6	166,6666667	Rp13.500,00	Rp81	Rp828.431	Rp964.088	Rp1.014.301	Rp1.112.718	Rp1.203.101
7	Kecap Asin	10	100	Rp13.600,00	Rp136	Rp1.390.945	Rp1.618.715	Rp1.703.023	Rp1.868.267	Rp2.020.022
8	Styrofoam		1 pcs		Rp250	Rp2.556.885	Rp2.975.580	Rp3.130.558	Rp3.434.315	Rp3.713.275
9	kantong kresek		1 pcs		Rp117	Rp1.196.622	Rp1.392.571	Rp1.465.101	Rp1.607.259	Rp1.737.813
<b>TOTAL</b>					<b>Rp10.669</b>	<b>Rp109.117.614</b>	<b>Rp126.985.831</b>	<b>Rp133.599.677</b>	<b>Rp146.562.814</b>	<b>Rp158.467.735</b>

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

Institut Bisnis

1. Di dalam mengutip sebagian atau seluruh karya tulis atau hasil penelitian, atau suatu unsur pada karya tulis tersebut, pembuat laporan harus menuliskan dengan jelas, secara benar, dan lengkap sumber dari mana kutipan tersebut diambil. Penulisannya harus sesuai dengan ketentuan yang tertera dalam buku "Pedoman Penulisan Karya Ilmiah" yang diterbitkan oleh IBI KKG.

2. Dilarang mengutip, menyalin, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis atau hasil penelitian, atau suatu unsur pada karya tulis tersebut, tanpa menuliskan dengan jelas, secara benar, dan lengkap sumber dari mana kutipan tersebut diambil. Penulisannya harus sesuai dengan ketentuan yang tertera dalam buku "Pedoman Penulisan Karya Ilmiah" yang diterbitkan oleh IBI KKG.



e. Rincian Biaya Bahan Baku Bakmie Spesial Tahun 2023 – 2027

No	Bahan Baku 1 porsi	Jumlah (dalam gram)	pemakaian	Harga Bahan Satu porsi / Kg	Harga bahan 1 porsi	harga bahan Tahun 2023	harga bahan Tahun 2024	harga bahan Tahun 2025	harga bahan Tahun 2026	harga bahan Tahun 2027
1	daging keping	100	10	Rp110.000,00	Rp11.000	Rp79.168.728	Rp84.556.051	Rp95.466.509	Rp107.604.394	Rp110.877.532
2	daging udang	100	10	Rp80.000,00	Rp8.000	Rp57.577.257	Rp61.495.310	Rp69.430.189	Rp78.257.741	Rp80.638.205
3	bakso ikan	30	33,33333333	Rp60.000,00	Rp1.800	Rp12.954.883	Rp13.836.445	Rp15.621.792	Rp17.607.992	Rp18.143.596
4	tepung terigu	250	4	Rp9.300,00	Rp2.325	Rp16.733.390	Rp17.872.074	Rp20.178.149	Rp22.743.656	Rp23.435.478
5	telur	100	10	Rp27.000,00	Rp2.700	Rp19.432.324	Rp20.754.667	Rp23.432.689	Rp26.411.988	Rp27.215.394
6	virgin coconut oil	10	100	Rp100.000,00	Rp1.000	Rp7.197.157	Rp7.686.914	Rp8.678.774	Rp9.782.218	Rp10.079.776
7	garam	6	166,6666667	Rp10.000,00	Rp60	Rp431.829	Rp461.215	Rp520.726	Rp586.933	Rp604.787
8	gula	6	166,6666667	Rp13.500,00	Rp81	Rp582.970	Rp622.640	Rp702.981	Rp792.360	Rp816.462
9	kecap asin	10	100	Rp13.600,00	Rp136	Rp978.813	Rp1.045.420	Rp1.180.313	Rp1.330.382	Rp1.370.849
10	styrofoam		1 pcs		Rp250	Rp1.799.289	Rp1.921.728	Rp2.169.693	Rp2.445.554	Rp2.519.944
11	kantong kresek		1 pcs		Rp117	Rp842.067	Rp899.369	Rp1.015.417	Rp1.144.519	Rp1.179.334
<b>TOTAL</b>					<b>Rp27.469</b>	<b>Rp197.698.709</b>	<b>Rp211.151.834</b>	<b>Rp238.397.232</b>	<b>Rp268.707.737</b>	<b>Rp276.881.356</b>

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

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

Institut Bisnis



f. Rincian Biaya Bahan Baku Bakmie Komplit Tahun 2023 – 2027

No	Bahan Baku 1 porsi	Jumlah (dalam gram)	pemakaian	Harga Bahan Satu porsi / Kg	Harga bahan 1 porsi	harga bahan Tahun 2023	harga bahan Tahun 2024	harga bahan Tahun 2025	harga bahan Tahun 2026	harga bahan Tahun 2027
1	daging ayam	100	10	Rp40.000,00	Rp4.000	Rp21.212.674	Rp26.284.286	Rp30.251.725	Rp34.516.722	Rp35.706.954
2	daging kepiting	100	10	Rp110.000,00	Rp11.000	Rp58.334.853	Rp72.281.786	Rp83.192.244	Rp94.920.987	Rp98.194.124
3	daging udang	100	10	Rp80.000,00	Rp8.000	Rp42.425.347	Rp52.568.571	Rp60.503.450	Rp69.033.445	Rp71.413.908
4	bakso ikan	30	33,33333333	Rp60.000,00	Rp1.800	Rp9.545.703	Rp11.827.929	Rp13.613.276	Rp15.532.525	Rp16.068.129
5	tepung terigu	250	4	Rp9.300,00	Rp2.325	Rp12.329.867	Rp15.277.741	Rp17.583.815	Rp20.062.845	Rp20.754.667
6	telur	100	10	Rp27.000,00	Rp2.700	Rp14.318.555	Rp17.741.893	Rp20.419.914	Rp23.298.788	Rp24.102.194
7	virgin coconut oil	10	100	Rp100.000,00	Rp1.000	Rp5.303.168	Rp6.571.071	Rp7.562.931	Rp8.629.181	Rp8.926.739
8	garam	6	166,6666667	Rp10.000,00	Rp60	Rp318.190	Rp394.264	Rp453.776	Rp517.751	Rp535.604
9	gula	6	166,6666667	Rp13.500,00	Rp81	Rp429.557	Rp532.257	Rp612.597	Rp698.964	Rp723.066
10	kecap asin	10	100	Rp13.600,00	Rp136	Rp721.231	Rp893.666	Rp1.028.559	Rp1.173.569	Rp1.214.036
11	styrofoam		1 pcs		Rp250	Rp1.325.792	Rp1.642.768	Rp1.890.733	Rp2.157.295	Rp2.231.685
12	kantong kresek		1 pcs		Rp117	Rp620.471	Rp768.815	Rp884.863	Rp1.009.614	Rp1.044.428
<b>TOTAL</b>					<b>Rp31.469</b>	<b>Rp166.885.407</b>	<b>Rp206.785.047</b>	<b>Rp237.997.884</b>	<b>Rp271.551.684</b>	<b>Rp280.915.535</b>

2. Ditaring mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

© Himpunan mahasiswa Informatika Kwik Kian Gie (Institut Bisnis Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis Informatika Kwik Kian Gie



56.

## Suku Bunga Deposito Bank

SUKU BUNGA DEPOSITO RUPIAH

▲ = Tertinggi    ▬ = Rata-rata    ▼ = Terendah

Nama Bank	1 Bln (%)			3 Bln (%)			6 Bln (%)			12 Bln (%)		
	▲	▬	▼	▲	▬	▼	▲	▬	▼	▲	▬	▼
BANK MANDIRI	7.50	3.00	1.88	2.25	2.75	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
J Trust Bank	3.50	3.25	3.00	3.75	3.40	3.25	3.75	3.40	3.25	3.75	3.40	3.25
BANK BANGKOK BANK LTD	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
BANK BIZ Indonesia	0.00	2.35	1.18	0.00	2.20	1.10	0.00	2.20	1.10	0.00	2.00	1.00
BANK BARTHA GRAHA	2.25	3.50	2.88	2.25	3.50	2.88	2.25	3.50	2.88	2.25	3.50	2.88
BANK CNP PARIBAS	2.86	2.90	2.88	3.11	3.15	3.13	3.35	3.40	3.38	3.85	3.90	3.88
BANK CTPN, Tbk	2.20	4.00	3.10	1.45	4.00	2.73	2.75	4.00	3.38	2.75	4.00	3.38
BANK CAPITAL	2.75	4.25	3.50	2.75	3.50	3.13	2.75	4.75	3.75	2.75	6.00	4.38
BANK CENTRAL ASIA Tbk	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90
BANK CHINA CONSTRUCTION BANK INDONESIA, TBK	2.85	3.15	3.00	2.85	3.15	3.00	2.85	3.25	3.05	2.85	3.00	2.93
BANK CIMB NIAGA	2.00	2.50	2.25	2.00	2.75	2.38	2.25	2.50	2.38	2.25	2.50	2.38
BANK COMMONWEALTH	3.00	3.50	3.25	3.00	3.88	3.44	2.75	4.28	3.52	2.75	3.00	2.88
BANK CTBC INDONESIA	2.00	2.00	2.00	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	2.00	2.00	2.00
BANK DANAMON INDONESIA	1.00	3.10	2.05	1.00	3.25	2.13	2.50	3.75	3.13	3.25	4.25	3.75
BANK DBS INDONESIA	1.25	3.25	2.25	2.50	3.50	3.00	2.40	3.50	2.95	3.50	3.50	3.50
BANK EANESHA	3.25	4.50	3.88	4.86	4.86	4.86	3.25	3.25	3.25	3.25	3.25	3.25
BANK ICBC INDONESIA	2.75	3.25	3.00	2.80	3.30	3.05	2.90	3.40	3.15	3.00	3.50	3.25
BANK IMA PERDANA	3.00	3.75	3.38	4.00	5.00	4.50	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
BANK INDEX SELINDO	3.00	4.00	3.50	3.50	4.00	3.75	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50
BANK KIB BUKOPIN	2.75	3.50	3.13	3.00	3.75	3.38	3.25	4.00	3.63	3.50	4.25	3.88
BANK KEB HANA INDONESIA	2.00	4.50	3.25	2.75	4.50	3.63	3.25	4.50	3.88	3.25	4.50	3.88
BANK MASPION INDONESIA	3.50	5.00	4.25	3.50	4.50	4.00	4.00	4.75	4.38	4.00	4.00	4.00
BANK MAYBANK INDONESIA	2.50	3.50	3.00	2.50	3.25	2.88	2.50	2.50	2.50	2.50	3.00	2.75
BANK MAYORA	3.00	3.75	3.38	3.00	3.25	3.13	3.00	3.50	3.25	3.00	3.00	3.00
BANK MEGA	1.50	3.00	2.25	1.50	3.00	2.25	1.25	3.00	2.13	1.00	3.00	2.00
BANK MESTIKA DHARMA	3.00	3.50	3.25	3.00	3.50	3.25	3.00	3.50	3.25	3.00	3.00	3.00
BANK MUZUHO INDONESIA	1.00	2.00	1.05	2.20	2.65	2.43	1.40	1.40	1.40	1.80	1.80	1.80
BANK OHC INTERNASIONAL TBK	3.00	4.50	3.75	3.00	4.50	3.75	3.00	4.50	3.75	3.00	4.50	3.75
BANK PEGARA INDONESIA 1946	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
BANK OCBC NISP	2.00	2.80	2.40	2.25	2.90	2.58	2.50	2.90	2.70	2.90	3.00	2.95
BANK OF AMERICA N.A,	2.50	4.00	2.13	2.50	4.00	2.13	0.25	4.00	2.13	2.50	4.00	2.13
BANK OF INDIA	2.50	3.50	3.00	2.75	3.75	3.25	2.75	4.00	3.38	2.75	4.00	3.38
BANK PANIN	2.00	2.80	2.40	2.25	3.00	2.63	2.50	2.75	2.63	2.25	2.75	2.50
BANK PERMATA	2.25	2.75	2.50	2.25	3.00	2.63	2.25	3.00	2.63	2.25	3.00	2.63
BANK PNB INDONESIA	2.10	3.91	3.00	2.32	4.13	3.23	2.49	4.30	3.39	3.03	4.84	3.93
BANK RAKYAT INDONESIA	2.00	2.00	2.00	2.30	2.30	2.30	2.50	2.50	2.50	2.75	2.75	2.75
BANK RESONA PERDANIA	2.10	4.00	3.05	2.10	5.72	3.91	2.50	3.50	3.00	2.50	4.60	3.55

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

BANK TABUNGAN NEGARA	2.35	2.50	2.43	2.35	2.75	2.55	2.50	2.75	2.63	2.50	2.75	2.63
BANK UOB INDONESIA	2.20	3.50	2.85	2.50	3.65	3.08	2.50	4.08	3.29	2.50	4.17	3.34
BANK VICTORIA INTERNATIONAL	2.00	7.00	4.50	3.00	7.00	5.00	3.00	5.75	4.38	2.00	6.50	4.25
BANK BOORI SAUDARA INDONESIA	3.00	3.25	3.13	3.00	4.00	3.50	2.50	3.25	2.88	2.50	4.00	3.25
DEUTSCHE BANK AG	5.00	2.53	1.52	5.00	2.73	1.62	5.00	2.92	1.71	5.00	3.23	1.87
JP MORGAN CHASE BANK	2.70	3.97	3.34	3.92	3.92	3.92	4.07	4.07	4.07	4.22	4.22	4.22
HDFC BANK, LTD	9.00	1.80	1.35	9.00	1.60	1.25	9.00	1.65	1.28	9.00	1.70	1.30
STANDARD CHARTERED BANK	2.75	2.75	2.75	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**  
**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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



h. Cek Plagiarisme Turnitin

**© 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.

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA  
KEDAI BAKMIE BANGKA KO HIUNG  
DI BEKASI**

Oleh :

Nama : Chandrika Gunadi

NIM : 74180264

**Proposal Rencana Bisnis**

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

Agustus 2022

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



# BP\_Bab\_1-9\_SELESAI.pdf

## ORIGINALITY REPORT

**17%**  
SIMILARITY INDEX

**16%**  
INTERNET SOURCES

**3%**  
PUBLICATIONS

**4%**  
STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	eprints.kwikkiangie.ac.id	Internet Source	5%
2	id.scribd.com	Internet Source	1%
3	www.coursehero.com	Internet Source	1%
4	www.scribd.com	Internet Source	1%
5	www.sutriyosukses.com	Internet Source	<1%
6	e-journal.staima-alhikam.ac.id	Internet Source	<1%
7	Submitted to Universitas Pelita Harapan	Student Paper	<1%
8	jurnal.kwikkiangie.ac.id	Internet Source	<1%
9	pt.scribd.com	Internet Source	<1%

Hak cipta dimiliki oleh IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) dan dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



a.

### Kartu Proses Bimbingan Karya Akhir

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**  
 Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Sunter, Jakarta Utara 14350

**KARTU PROSES BIMBINGAN KARYA AKHIR**

<b>Nomor Dokumen</b>	<b>Tanggal Pembuatan</b>	<b>Tanggal Revisi</b>	<b>Disahkan Oleh</b>
IBIKKG/SPMI/FORM-A.04.06.02-01	November 2017	Edisi 1: November 2017	AREA/UPT/LPM

**Nama :** Chandrika Gumal **NIM :** 7418064  
**Konsentrasi :** Kewirausahaan **Topik :** Rencana bisnis  
**KRS/Registrasi :** Semester Ganjil/Genap **Th. Akademik :** 2021 / 2022  
**Dosen Pembimbing :** Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina S.Sos., M.Si  
**Judul :** Rencana Pendirian Usaha Kedai Bakmi Bangka ke Hiung

No	Tanggal	Pokok Bahasan	Paraf Mahasiswa	Paraf Dosen	Catatan
1	14/04/22	Revisi bab 1	✍	✓	
2	19/04/22	Revisi bab 2	✍	✓	
3	17/05/22	revisi bab 3	✍	✓	
4	24/05/22	revisi bab 4	✍	✓	
5	21/06/22	revisi bab 5-6	✍	✓	
6	24/06/22	revisi bab 6	✍	✓	
7	31/07/22	revisi bab -6	✍	✓	
8	12/07/22	revisi bab 7-9	✍	✓	
9	15/07/22	revisi ulang bab 1-3	✍	✓	
10	21/07/22	revisi bab 1-3	✍	✓	
11	04/08/22	revisi bab 7	✍	✓	
12	12/08/22	revisi bab 7-9	✍	✓	

**Catatan:** - \*) Coret yang tidak perlu  
 - Bimbingan minimal 8 kali pertemuan dan mencantumkan tanda tangan pada setiap kali bimbingan sebagai bukti telah melakukan proses bimbingan





b. Tarif PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) Tirta Bhagasasi

TARIF BARU

NO	GOLONGAN	HARGA AIR			DENDA
		0 - 10 M3	> 10 M3	> 21 M3	
I	1. SOSIAL UMUM (1A)	1.300	1.300	1.300	10.000
	2. SOSIAL KHUSUS (1B)	1.400	1.400	1.400	10.000
II	2. RUMAH TANGGA 1 (2A)	4.100	4.800	5.600	10.000
	RUMAH TANGGA 2 (2B)	4.400	6.700	7.400	10.000
	RUMAH TANGGA 3 (2C)	6.300	9.000	11.100	10.000
	PEMERINTAHAN (3A)	4.400	6.700	7.400	10.000
III	4. RUMAH KECIL (4A)	8.100	9.700	11.800	30.000
	RUMAH MENENGAH (4B)	8.400	13.000	14.000	50.000
	RUMAH BESAR (4C)	9.300	14.000	15.800	2.5% dari jmlh tgh
	5. INDUSTRI KECIL (5A)	10.200	14.900	16.700	2.5% dari jmlh tgh
INDUSTRI SEDANG (5B)	11.200	15.800	17.700		
INDUSTRI BESAR (5C)	12.100	17.700	18.600		
IV	PERUSAHAAN KHUSUS				
	DAERAH PDAM TIRTA BHAGASASI	4.700	4.700	4.700	MoU
	MOBIL TANGKI/ ANGKUTAN LAINNYA	18.600	18.600	18.600	SK
	INSTANSI LEWAT SURAT PERIJINAN	MoU	MoU	MoU	MoU

NO	DIAMETER WATER METER	BEA ADM.	PPN 10%
1	1/2	6.000	600
2	3/4	19.500	1.950
3	1	28.600	2.860
4	1 1/2	55.000	5.500
5	2	114.600	11.460
6	3	123.800	12.380
7	4	263.500	26.350
8	6	286.500	28.650
9	8	575.200	57.520
10	10	730.000	73.000
11	12	1.235.000	123.500
12	16	1.350.000	135.000

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Dilarang menjiplak atau menyalin seluruhnya atau sebagian dari 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.