

# RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA

*“Eat Mie Bakmie Ayam”*

**KELAPA GADING, JAKARTA UTARA**

**Oleh :**

**Nama : Hana Maria**

**NIM : 72190495**

**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

**INSTITUS BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2022**

**© 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.

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS



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.

**PENGESAHAN**

**RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA**

*“Eat Mie Bakmie Ayam”*

**KELAPA GADING, JAKARTA UTARA**

**Diajukan Oleh :**

**Nama : Hana Maria**

**NIM : 72190495**

Jakarta, 26 Oktober 2022

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**

**(Salam Fadillah Alzah, SST. MA )**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2022**

## PENGESAHAN

### RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA

*“Eat Mie Bakmie Ayam”*

**KELAPA GADING, JAKARTA UTARA**

**Diajukan Oleh :**

**Nama : Hana Maria**

**NIM : 72190495**

Jakarta, 26 Oktober 2022

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**

**(Salam Fadillah Alzah, SST. MA )**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2022**

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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 syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkatnya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik. Rencana bisnis ini dibuat untuk memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis dengan program studi Administrasi Bisnis pada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan serta dukungan yang diberikan kepada penulis dari beberapa pihak.

Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih unruk semua pihak yang telah ikut berperan dalam menyelesaikan rencana bisnis ini. Dalam hal ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bpk. Salam Fadillah Alzah, SST. MA selaku dosen pembimbing penulis yang selalu meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan – arahan dengan baik untuk penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini.
2. Untuk seluruh dosen di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mendidik dan memberi ilmu kepada penulis dari semester pertama sehingga penulis mampu menyelesaikan Pendidikan Strata 1
3. Kepada seluruh staff BAAK dan perpustakaan Intsitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu penulis dalam pencarian sumber – sumber serta menyediakan berbagai macam dokumen untuk kelangsungan rencana bisnis ini.
4. Untuk seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, doa, dan motivasi untuk penulis agar dapat menyelesaikan perencanaan bisnis ini dengan baik.





5. Bagi seluruh sahabat dan teman penulis yang selalu membantu penulis dari semester pertama, selalu memberi dukungan dan doa dalam menjalankan perencanaan bisnis ini.
6. Untuk semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan perencanaan bisnis ini.

Dengan ini, penulis berharap untuk diberikan saran dan kritik yang bersifat memotivasi dan membangun kepada perencanaan bisnis yang jauh dari sempurna. Karena dengan saran dan kritik yang diberikan dapat menjadikan dan membangun penulis menjadi lebih baik. Jikalau terdapat hal yang kurang berkenan dalam perencanaan bisnis ini penulis memohon maaf. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, Agustus 2022

Hana Maria



## ABSTRAK

Hana Maria/ 72190495/ 2022/ Rencana Pendirian Usaha Eat Mie Bakmie Ayam, Jakarta Utara/ Pembimbing Salam Fadillah Alzah, SST. MA

Penulis membuat rencana bisnis pada industri kuliner yang merupakan sebuah usaha bakmie ayam dikarenakan penulis melihat peluang yang besar pada industri makanan di Indonesia yang tidak akan ada habisnya serta penulis dibekali resep yang diberikan oleh keluarga penulis dan resep tersebut sudah teruji rasanya, maka itu penulis mengambil kesempatan tersebut untuk membuka sebuah usaha pada bidang kuliner yaitu bakmie ayam.

Penulis memilih nama Eat Mie Bakmie Ayam dikarenakan bagi penulis nama tersebut merupakan nama yang cukup modern dan unik. Dengan eat yang berarti makan dan mie diartikan sebagai memakan mie, dan Eat Mie diartikan sebagai memakan mie

Penulis juga membuat analisis pesaing dengan menggunakan analisis PESTLE, Lima Kekuatan Persaingan Model Porter, Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses, dan Analisis Eksternal & Internal dengan Analisis SWOT. Perencanaan bisnis ini disusun untuk mengetahui proyeksi persaingan dalam industri kuliner tepatnya pada bakmie ayam.

Penulis melakukan analisis pasar guna untuk mengetahui pesaing yang berpotensi dan menentukan pasar yang akan dituju dengan mengelompokkan pasar dalam berbagai segmen.

Penulis juga membuat ramalan penjualan untuk mencapai target penjualan yang dituju, serta melakukan kegiatan promosi untuk menaikkan citra pada usaha penulis.

Penulis juga melakukan rencana produksi dan kebutuhan operasional. Dengan adanya deskripsi rencana produksi dapat mengetahui survey pada pasar sampai pada pembukaan Eat Mie Bakmie Ayam. Serta rencana alur produk dapat mengetahui dari pelanggan datang sampai produk selesai diproduksi.

Penulis juga membuat rencana organisasi dan sumber daya manusia sesuai dengan kebutuhan akan tenaga kerja di Eat Mie Bakmie Ayam.

Penulis juga membuat rencana keuangan, dengan adanya rencana keuangan penulis dapat mengetahui secara terperinci untuk biaya apa saja yang harus dikeluarkan. Serta apakah usaha yang penulis jalankan dapat atau sudah membuahkan hasil.

Selain itu, perencanaan bisnis ini disusun untuk menghitung nilai kelayakan bisnis dari Eat Mie Bakmie Ayam. Dengan nilai Investasi awal sebesar Rp. 793.331.698 dan didapati payback period yang dapat dicapai dalam kurun waktu 2 tahun 9 bulan 12 hari, nilai NPV Rp 2.312.001.652 yang lebih besar dari 0, nilai PI 3,914293804 yang lebih besar dari 1 yang berarti PI positif. Penjualan Eat Mie Bakmie Ayam pada setiap tahunnya juga lebih besar dari nilai BEP. Serta dituliskan juga analisis dampak serta risiko usaha dari Eat Mie Bakmie Ayam

Kata Kunci : Rencana Pendirian Usaha, Bakmie Ayam



## ABSTRACT

Hana Maria/ 72190495/ 2022/ Plan for Establishment of Eat Mie Bakmie Ayam, North Jakarta/ Advisor Salam Fadillah Alzah, SST. MA

*The author makes a business plan in the culinary industry which is a chicken noodle business because the author sees a great opportunity in the food industry in Indonesia that will never end and the author is provided with a recipe given by the author's family and the recipe has been tested for taste, so the author takes the opportunity This is to open a business in the culinary field, namely chicken noodles.*

*The author chose the name Eat Mie Bakmie Ayam because for the author the name is a quite modern and unique name. With eat which means eating and mie is defined as eating noodles, and Eat Mie is defined as eating noodles*

*The author also makes competitor analysis using PESTLE analysis, Porter's Five Competitive Forces Model, Analysis of Key Success Factors, and External & Internal Analysis with SWOT Analysis. This business plan was prepared to determine the projected competition in the culinary industry, precisely in the chicken noodle soup.*

*The author conducts market analysis in order to identify potential competitors and determine the target market by grouping the market into various segments. The author also makes a sales forecast to achieve the intended sales target, as well as carry out promotional activities to raise the image of the author's business.*

*The author also carries out production plans and operational needs. With a description of the production plan, you can find out a survey on the market up to the opening of Eat Mie Bakmie Ayam. As well as the product flow plan, you can find out from the customer arriving until the product is finished being produced.*

*The author also makes an organizational plan and human resources according to the need for labor at Eat Mie Bakmie Ayam.*

*The author also makes a financial plan, with a financial plan the author can find out in detail what costs must be incurred. And whether the efforts that the author is running can or have yielded results.*

*In addition, this business plan is prepared to calculate the business feasibility value of Eat Mie Bakmie Ayam. With an initial investment of Rp. 793,331,698 and found a payback period that can be achieved within 2 years 9 months 12 days, an NPV value of Rp 2.312.001.652 which is greater than 0, a PI value of 3,914293804 which is greater than 1 which means a positive PI. The sales of Eat Mie Bakmie Ayam every year are also greater than the BEP value. And also written an analysis of the impact and business risks of Eat Mie Bakmie Ayam*

**Keywords:** Business Establishment Plan, Bakmie Ayam

© Iptarmik BIKKG (Institusi Bisnis dan Industri Kreatif) Kwik Kian Gie  
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 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 GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Ide Bisnis .....	1
1.2 Tujuan dan Bidang Usaha.....	2
1.3 Besarnya Peluang Bisnis .....	4
1.4 Kebutuhan Dana .....	5
<b>BAB II GAMBARAN USAHA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan .....	7
2.2 Logo Usaha.....	8
2.3 Gambar Sekilas Produk .....	10
2.4 Jenis dan Ukuran Usaha .....	13
2.5 Latar Belakang Perusahaan .....	16
2.6 Daftar Peralatan Operasional yang Dibutuhkan .....	17
2.7 Daftar Perlengkapan Operasional dan Kantor yang Dibutuhkan .....	18
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....</b>	<b>19</b>
3.1 Tren dan Pertumbuhan Industri .....	19
3.2 Analisis Pesaing.....	21
3.3 Analisis PESTEL .....	22
3.4 Analisis Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Five Forces Business Model) .....	28
3.5 Analisis Faktor-Faktor Kunci (CPM) .....	32
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT) .....	38
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Produk yang Dihasilkan.....	46
4.2 Gambaran Pasar .....	59
4.3 Segmentasi Pasar .....	61







4.4 Strategi Pemasaran .....	65
4.5 Strategi Promosi .....	75
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>	<b>80</b>
5.1 Proses Operasi Produk.....	80
5.2 Daftar Pemasok.....	83
5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	85
5.4 Rencana Alur Produk.....	94
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku .....	97
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	98
5.7 Layout Bangunan Usaha.....	99
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>101</b>
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	101
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	102
6.3 Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ) .....	104
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	106
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan.....	107
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	108
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN.....</b>	<b>112</b>
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana .....	112
7.2 Biaya Pemasaran.....	113
7.3 Biaya Administrasi dan Umum .....	114
7.4 Biaya Tenaga Kerja .....	115
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	116
7.6 Biaya Pemeliharaan .....	116
7.7 Biaya Sewa Gedung / Bangunan .....	118
7.8 Biaya Utilitas .....	119
7.9 Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku.....	120
7.10 Proyeksi Keuangan .....	124
7.11 Analisis Kelayakan Investasi.....	131
7.12 <i>Break Even Point (BEP)</i> .....	135
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA .....</b>	<b>137</b>
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	137
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan .....	140
8.3 Analisis Risiko Usaha.....	141
8.4 Antisipasi Risiko Usaha.....	142
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI .....</b>	<b>144</b>
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha.....	144
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha .....	150
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>148</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>150</b>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 © Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Tidak Boleh Diambil dan/atau Ditirukan Tanpa Izin dari Kwik Kian Gie School of Business

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 GAMBAR

Gambar 2. 1 Logo Eat Mie Bakmie Ayam .....	9
Gambar 2. 2 Bakmie Ayam .....	10
Gambar 2. 3 Bakmie Ayam Bakso .....	11
Gambar 2. 4 Bakmie Ayam Pangsit .....	11
Gambar 2. 5 Bakmie Ayam Spesial.....	12
Gambar 3. 1 Lima Kekuatan Persaingan Model Porter.....	28
Gambar 4. 1 Daftar Menu Eat Mie Bakmie Ayam.....	51
Gambar 4. 2 Bakmie Ayam .....	52
Gambar 4. 3 Bakmie Ayam Pangsit .....	53
Gambar 4. 4 Bakmie Ayam Bakso .....	54
Gambar 4. 5 Bakmie Ayam Spesial.....	55
Gambar 4. 6 Nasi Tim Ayam.....	56
Gambar 4. 7 Pangsit Ayam Rebus.....	57
Gambar 4. 8 Bakso Sapi Rebus .....	58
Gambar 5. 1 Alur Proses Produksi .....	81
Gambar 5. 2 Alur Proses Pemesanan Eat Mie Bakmie Ayam Melalui Aplikasi Online Food .....	95
Gambar 5. 3 Rencana Alur Proses Pemesanan Eat Mie Bakmie Ayam.....	96
Gambar 5. 4 Alur Pembelian Bahan Baku .....	97
Gambar 5. 6 Layout Eat Mie Bakmie Ayam .....	100
Gambar 6. 1 Struktur Organisasi Eat Mie Bakmie Ayam .....	108



## DAFTAR TABEL

Tabel 1	1 Data Statistik Konsumsi Pangan .....	5
Tabel 2	2 Kebutuhan Dana Eat Mie Bakmie Ayam .....	6
Tabel 2.1	1 Daftar Peralatan Operasional yang Dibutuhkan .....	17
Tabel 2.2	2 Daftar Perlengkapan Operasional yang Dibutuhkan .....	18
Tabel 3.1	1 <i>Competitive Matrix</i> Eat Mie Bakmie Ayam .....	35
Tabel 3.2	2 Analisis <i>SWOT MATRIX</i> .....	42
Tabel 4.1	1 Ramalan Penjualan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027.....	60
Tabel 4.2	2 Ramalan Penjualan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 – 2027 Dalam Rupiah .....	61
Tabel 5.1	1 Daftar Pemasok Eat Mie Bakmie Ayam .....	84
Tabel 5.2	2 Rencana Operasi Eat Mie Bakmie Ayam .....	93
Tabel 5.3	3 Biaya Peralatan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2022 (Rupiah) .....	94
Tabel 5.4	4 Biaya Peralatan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 – 2027 (Rupiah) ...	95
Tabel 6.1	1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	101
Tabel 6.2	2 Rincian Gaji dan THR Karyawan Eat Mie Bakmie Ayam.....	111
Tabel 6.3	3 Proyeksi Balas Jasa Eat Mie Bakmie Ayam 2023 – 2027.....	111
Tabel 7.1	1 Kebutuhan Dana Eat Mie Bakmie Ayam .....	112
Tabel 7.2	2 Biaya Pemasaran Eat Mie Bakmie Ayam .....	113
Tabel 7.3	3 Biaya Administrasi dan Umum Eat Mie Bakmie Ayam .....	114
Tabel 7.4	4 Rincian Gaji dan THR Karyawan Eat Mie Bakmie Ayam.....	115
Tabel 7.5	5 Proyeksi Balas Jasa Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 – 2027 .....	115
Tabel 7.6	6 Biaya Penyusutan Peralatan Tahun 2022 .....	116
Tabel 7.7	7 Biaya Pemeliharaan Eat Mie Bakmie Ayam .....	117

© Hak cipta ini milik IBI KKG (Konsortium Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Insitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





Tabel 7. 8 Biaya Pemeliharaan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027 .....	118
Tabel 7. 9 Biaya Sewa Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027.....	118
Tabel 7. 10 Biaya Utilitas Eat Mie Bakmie Ayam .....	119
Tabel 7. 11 Biaya Utilitas Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023-2027 .....	120
Tabel 7. 12 Biaya Peralatan Eat Mie Bakmie Ayam.....	121
Tabel 7. 13 Biaya Perlengkapan Eat Mie Bakmie Ayam .....	122
Tabel 7. 14 Biaya Perlengkapan Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027 .....	122
Tabel 7. 15 Biaya Bahan Baku Eat Mie Bakmie Ayam .....	123
Tabel 7. 16 Biaya Bahan Baku Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027.....	124
Tabel 7. 17 Proyeksi Laporan Laba Rugi Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027.....	126
Tabel 7. 18 Proyeksi Laporan Arus Kas Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2023 - 2027.....	128
Tabel 7. 19 Proyeksi Laporan Neraca Eat Mie Bakmie Ayam Tahun 2022 - 2027..	130
Tabel 7. 20 Analisis Payback Period Eat Mie Bakmie Ayam.....	132
Tabel 7. 21 Analisis Net Present Value Eat Mie Bakmie Ayam.....	134
Tabel 7. 22 Analisis Break Even Point Eat Mie Bakmie Ayam.....	136
Tabel 9. 1 Kesimpulan Kelayakan Keuangan .....	151

Insitutiu 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.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 – Tarif Dasar Air .....	154
Lampiran 2 – Tarif Dasar Listrik .....	155
Lampiran 3 – Hasil Kuisisioner Eat Mie Bakmie Ayam .....	156

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

