

RENCANA BISNIS

PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN

“DAPUR POJOK NUSANTARA”

DI KELAPA GADING

Oleh: Elfina Lim

NIM: 70180222

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

20 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



PENGESAHAN

**RENCANA BISNIS
PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN
“DAPUR POJOK NUSANTARA”
DI KELAPA GADING**

Diajukan Oleh

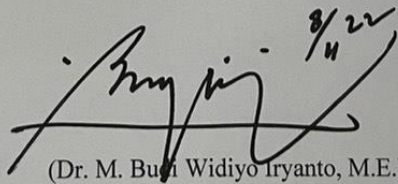
Oleh: Elfina Lim

NIM: 70180222

Jakarta, 20 Oktober 2022

Disetujui oleh :

Pembimbing


(Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2022

i

© 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.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih setianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan karya akhir yang berjudul

“RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN DAPUR POJOK NUSANTARA” sebagai sebuah syarat kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Insitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu dalam memberikan semangat, pengarahan dan masukan. Oleh karena itu pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A. selaku Rektor di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
2. Bapak Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E. selaku Dosen Pembimbing penulisan karya akhir yang telah memberikan arahan, waktu, tenaga, masukan untuk penulis dalam melaksanakan pembuatan dan penyusunan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
3. Ibu Dr. Sylvia Sari R. S.Sos., M.Si selaku Ketua Program Studi Administrasi Bisnis yang memberikan semangat, pembelajaran dan masukan semasa perkuliahan.
4. Seluruh staf pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing, mengajarkan, serta memberikan materi kuliah selama masa perkuliahan sehingga banyak pengetahuan baru yang penulis dapatkan dan tentunya bermanfaat baik dalam penyusunan laporan perencanaan bisnis ini maupun nanti dalam pengimplementasiannya.



5. Orang tua dan seluruh keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat, dan perhatian secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.

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.





6. Stanley Vaughansent, Kim Billy Prajogo, Evelyn Amelia, Marcello, Vebrina Berlin, Jotanama, David Kurnia, Theng Handy, Alvin Wijaya, Alexander Mervin, Yulinda, Dylan Hidayat, Nicky Kurniawan, Frans Neville yang sudah membantu penulis dalam memberikan berbagai ide, saran, dan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan karya akhir ini.

7. Teman – teman penulis yang tidak dapat di sebutkan yang sudah telah membantu penulis dalam menyediakan suasana kondusif disaat menyelesaikan rencana bisnis hingga bisa menyelesaikan karya akhir dengan tepat waktu.

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

Jakarta, Oktober 2022

Penulis

Elfina Lim

ABSTRAK

Elfina / 70180222 / 2022 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Rumah Makan Dapur Pojok Nusantara / Pembimbing : Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E

Dapur Pojok Nusantara akan menyediakan bumbu yang khas dan autentik Indonesia, juga menyediakan layanan-layanan yang akan nyaman menarik bagi pelanggan.

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.



Dapur Pojok Nusantara memiliki visi yakni “Menjadi perusahaan makanan yang terkenal profesional, halal, dan memiliki mutu produk Internasional. Dan memiliki misi yaitu :

1. Mengembangkan dan mengenalkan produk makanan lokal yang bermutu.
2. Mempermudah masyarakat dalam mendapatkan makanan yang bermutu.
3. Kreatif dan Inovatif dalam pengembangan menu dan selalu memperhatikan selera masyarakat.

Dapur Pojok Nusantara menyajikan makanan dengan bumbu khas Indonesia dari berbagai daerah dan menawarkan suasana nyaman untuk berkumpul bersama teman dan keluarga, karena tersedianya fasilitas-fasilitas yang mendukung. Dapur Pojok Nusantara juga menyediakan banyak variasi dalam menyunya seperti nasi dan sambal. Juga dihadirkan dengan harga yang sangat terjangkau.

Dapur Pojok Nusantara saat ini memiliki 3 orang tenaga kerja. 1 orang manager, 1 *staff* yang mengurus pemasaran dan juga merencanakan promosi dan juga 1 orang *staff* yang melakukan produksi/memasak dan juga menjalankan operasional usaha.

Modal awal Dapur Pojok Nusantara adalah sebesar 76.757.500 yang bersumber dari dana pribadi penulis sebesar Rp 45.000.000, pinjaman dari orang tua sebesar Rp 35.000.000 Rupiah, yang totalnya berjumlah 80.000.000. Dana ini akan digunakan untuk uang kas awal, biaya peralatan, biaya perlengkapan, biaya packing dan biaya promosi.

Sebagai pembuktian kelayakan keuangan dari perusahaan Dapur Pojok Nusantara, penulis membuat 3 analisa kelayakan bisnis yaitu *Payback Period* yang diperkirakan akan balik modal pada jangka waktu 2 tahun 13 hari, *Net Present Value* yang bernilai lebih dari 0 yaitu 252.046.736, *Profitability Index* yang lebih besar dari 1 yaitu 4,8388, nilai penjualan yang melebihi jumlah BEP pada 5 tahun kedepan.

Dapur Pojok Nusantara berdampak positif bagi masyarakat sekitar dari segi pemasaran, produksi dan teknologi, serta organisasi dan SDM karena proses usahanya akan menguntungkan banyak pihak. Dapur Pojok Nusantara sudah sangat membatasi dampaknya terhadap lingkungan dengan cara melakukan produksi ramah lingkungan dan memastikan bahwa pemasok dan rekan perusahaan juga adalah perusahaan yang ramah lingkungan.

Kata kunci : Dapur Pojok Nusantara, Nusantara, *Payback Period* (PP) , *Net Present Value* (NPV), *Profitability Index* (PI)

ABSTRACT

Elfina / 70180222 / 2022 Business Plan for the Development of a Kitchen Restaurant in Pojok Nusantara / Advisor : Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E

Dapur Pojok Nusantara will provide unique and authentic Indonesian spices, as well as provide services that will be comfortable and attractive to customers.

Dapur Pojok Nusantara has a vision that is “To become a food company that is well-known for being professional, halal, and has international product quality. And has a mission, namely:

1. *Develop and introduce quality local food products.*
2. *Make it easier for people to get quality food.*



3. *Creative and Innovative in menu development and always pay attention to people's tastes.*

Dapur Pojok Nusantara serves food with Indonesian specialties from various regions and offers a comfortable atmosphere to gather with friends and family, due to the availability of supporting facilities. Kitchen Corner Nusantara also provides many variations in the menu such as rice and chili sauce. Also presented at a very affordable price.

Kitchen Corner Nusantara currently has 3 workers. 1 manager, 1 staff who takes care of marketing and also planning promotions and also 1 staff who does production/cooking and also runs business operations.

The initial capital of Dapur Pojok Nusantara is 76,757,500 which comes from the author's personal funds of Rp. 45,000,000, a loan from parents of Rp. 35,000,000 Rupiah, for a total of 80,000,000. These funds will be used for initial cash, equipment costs, equipment costs, packing costs and promotional costs.

As a proof of the financial feasibility of the Dapur Pojok Nusantara company, the author makes 3 business feasibility analyzes, namely the Payback Period which is estimated to return on investment in a period of 2 year 13 days, Net Present Value which is worth more than 0 which is 252.046.736, Profitability Index which is greater than 1, which is 4,8388, the value of sales that exceeds the amount of BEP in the next 5 years.

Dapur Pojok Nusantara has a positive impact on the surrounding community in terms of marketing, production and technology, as well as organization and human resources because the business process will benefit many parties. Dapur Pojok Nusantara has greatly limited its impact on the environment by carrying out environmentally friendly production and ensuring that its suppliers and partners are also environmentally friendly companies.

Keywords: Kitchen Corner Nusantara, Nusantara, Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), Profitability Index (PI)

DAFTAR ISI

ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	xii
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha	
C. Besarnya Peluang Bisnis	
D. Kebutuhan Dana	5
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	5
A. Data Perusahaan	

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.



B. Biodata Pemilik Usaha	6
C. Jenis dan Ukuran usaha	7
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	9
3.1. Trend dan Pertumbuhan Industri	9
3.2. Analisis Pesaing	10
3.3. Analisis PESTEL	12
3.4. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model)	15
3.5. Analisis Faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM)	17
3.6. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis)	21
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	25
4.1. Produk yang Dihasilkan	25
4.2. Gambaran Pasar	27
4.3. Target Pasar yang dituju	28
4.4. Strategi Pemasaran	29
4.5. Strategi Promosi	32
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	35
5.1. Proses Operasi	35
5.2. Nama Pemasok	36
5.3. Deskripsi Rencana Operasi	37
5.4. Rencana Alur Produk	41
5.5. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	42

Hak 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



5.6. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	43
5.7. Lay out Bangunan tempat Usaha	44
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	45
6.1. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	45
6.2. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	46
6.3 Uraian Kerja	47
6.4 . Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan	48
6.5. Struktur Organisasi Perusahaan	49
6.6. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	50
BAB VII PERENCANAAN KEUANGAN	53
7.1. Sumber dan penggunaan Dana	53
7.2. Biaya Pemasaran Tahunan	54
7.3. Biaya Administrasi dan Umum.....	55
7.4. Biaya Tenaga Kerja	56
7.5. Biaya Penyusutan Peralatan	57
7.6. Biaya Pemeliharaan	57
7.7. Biaya Sewa Gedung	58
7.8. Biaya Utilitas	59
7.9. Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku	60
7.10. Proyeksi Keuangan	
63 a. Proyeksi Laporan Laba-Rugi	63
b. Laporan Arus Kas	64
c. Proyeksi Neraca	64
7.11. Analisa Kelayakan Investasi	65 a.
<i>Payback Period</i> (PP)	66
b. <i>Net Present Value</i> (NPV)	67
c. <i>Profitability Index</i> (PI)	68
7.12. Analisa Kelayakan Usaha <i>Break Even Point</i> (BEP)	69
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	71
8.1. Dampak terhadap masyarakat sekitar	71
8.2. Dampak terhadap Lingkungan	73
8.3. Analisis Resiko Usaha	74

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

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.



8.4. Antisipasi Risiko Usaha	75
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	76
9.1. Ringkasan Kegiatan Usaha	76 a.
Konsep Bisnis	76
b. Visi dan Misi Perusahaan.....	76
c. Produk yang Ditawarkan	76
d. Persaingan	77
e. Target dan Ukuran Pasar	77
f. Strategi Pemasaran	78
g. Tim Manajemen	79
h. Kelayakan Keuangan	80
92. Rekomendasi Visibilitas Usaha	81
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	82

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

DAFTAR TABEL

Tabel 1	1 Dana Awal Dapur Pojok Nusantara	5
Tabel 3	1 Pesaing Dapur Pojok Nusantara	11
Tabel 3	2 Competitive Profile Matrix Dapur Pojok Nusantara	19
Tabel 3	3 SWOT Analysis	24
Tabel 4	1 Ramalan Penjualan Dapur Pojok Nusantara	27
Tabel 4	2 Ramalan Penjualan Dapur Pojok Nusantara	28
Tabel 4	3 Anggaran Penjualan Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	28
Tabel 5	1 Daftar Pemasok Dapur Pojok Nusantara.....	37
Tabel 5	2 Rencana Operasi Dapur Pojok Nusantara	40
Tabel 5	3 Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Dapur Pojok Nusantara	43
Tabel 6	1 Tabel Rencana Kebutuhan Kerja Perusahaan Dapur Pojok Nusantara.....	45
Tabel 6.	2 Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara Tahun 2022.	51
Tabel 6.	3 Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara 2021-2025 ..	52
Tabel 7	1 Rincian Dana Dapur Pojok Nusantara.....	53
Tabel 7.	2 Biaya Pemasaran Dapur Pojok Nusantara Tahun 2022	54
Tabel 7.	3 Kenaikan Inflasi 5 Tahun Terakhir	54
Tabel 7.	4 Biaya Pemasaran Tahun 2021 - 2025	55
Tabel 7.	5 Biaya dan Administrasi Umum	55
Tabel 7.	6 Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara Tahun 2022	56
Tabel 7.	7 Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara 2021-2025 ..	56

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



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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. 8 Biaya Penyusutan Peralatan Dapur Pojok Nusantara	57
Tabel 7. 9 Biaya Pemeliharaan Dapur Pojok Nusantara	58
Tabel 7. 10 Biaya Sewa Gedung Dapur Pojok Nusantara	58
Tabel 7. 11 Biaya Utilitas Dapur Pojok Nusantara Tahun 2022	59
Tabel 7. 12 Biaya Utilitas Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021 - 2025	60
Tabel 7. 13 Biaya Peralatan Dapur Pojok Nusantara	60
Tabel 7. 14 Biaya Peralatan Dapur Pojok Nusantara	61
Tabel 7. 15 Biaya Peralatan Dapur Pojok Nusantara 2021-2025	61
Tabel 7. 16 Biaya Bahan Baku Dapur Pojok Nusantara Pada Tahun 2022	62
Tabel 7. 17 Biaya Bahan Baku Dapur Pojok Nusantara 2021-2025	63
Tabel 7. 18 Proyeksi Laporan Laba-Rugi Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	63
Tabel 7. 19 Laporan Arus Kas Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	64
Tabel 7. 20 Proyeksi Neraca Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	65
Tabel 7. 21 Perhitungan Payback Period Perusahaan Dapur Pojok Nusantara	66
Tabel 7. 22 Discount Rate dari bank di Indonesia	67
Tabel 7. 23 Perhitungan NPV Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	68
Tabel 7. 24 Break Even Point Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025	70
Tabel 9. 1 Pesaing Dapur Pojok Nusantara.....	77
Tabel 9. 2 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Perusahaan Dapur Pojok Nusantara	80
Tabel 9. 3 Analisa Kelayakan Keuangan Dapur Pojok Nusantara	81
Tabel 9. 4 Break Even Point Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021 - 2025	82

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

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

1. Parafrase mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip 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 IBKKG.

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

tanpa izin IBKKG.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 1 Peluang Bisnis Rumah Makan Pada Google Trends..... 4

Gambar 1.2 2 Peluang Bisnis Rumah Makan Pada Google Trends..... 4

Gambar 3.1 1 Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman.....9

Gambar 4.1 1 Produk Dapur Pojok Nusantara.....25

Gambar 4.2 2 Logo Perusahaan 26

Gambar 5.1 1 Proses Operasi Dapur Pojok Nusantara.....36

Gambar 5.2 2 Rencana Alur Produksi Dapur Pojok Nusantara 41

Gambar 5.3 3 Rencana Alur Pembelian Dapur Pojok Nusantara 42

Gambar 5.4 4 Layout Bangunan dari Dapur Pojok Nusantara 44

Gambar 6.1 1 Tabel Rencana Kebutuhan Kerja Perusahaan Dapur Pojok Nusantara.....50

© Hak cipta milik IBKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 – Respon Kuesioner Dapur Pojok Nusantara 83

Lampiran 2 – *Plagiarsm Checker* 88

Lampiran 3 – Rekomendasi Ujian Karya Akhir 89

Lampiran 4 – Kartu Proses Bimbingan Karya Akhir 90

Lampiran 5 – Surat Pernyataan 91

© Hak cipta milik IBKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



1. Dilengkapi dengan lampiran sebagai berikut:
 - 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



© 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.