

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

**“HUNGRY BOWL”**

**DI JAKARTA PUSAT**

Oleh :

**Nama : Michelle Chrestella**

**NIM : 78190079**

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**MARET 2023**

**© 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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**PENGESAHAN**

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA**

**"HUNGRY BOWL"**

**DI JAKARTA PUSAT**

**Diajukan Oleh :**

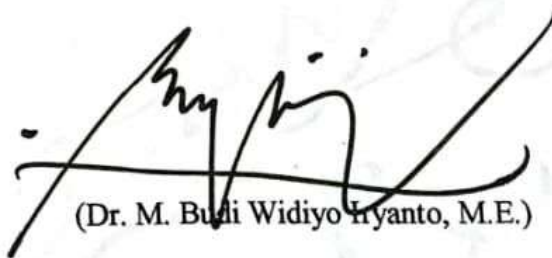
**Nama : Michelle Chrestella**

**NIM : 78190079**

**Jakarta, 15 Maret 2023**

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**



**(Dr. M. Budi Widiyo Hyanto, M.E.)**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**MARET 2023**

**© 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 haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, anugerah, dan penyertaan-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis yang berjudul “Rencana Bisnis Pendirian Usaha *Hungry Bowl* di Jakarta Pusat” dengan baik dan tepat waktu. Penulisan 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 proses penulisan rencana bisnis ini, tentunya penulis menerima bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak sebagai berikut:

1. Bapak Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E., selaku dosen pembimbing yang telah mendampingi, memberikan arahan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos, M.Si., selaku ketua Progam Studi Ilmu Administrasi Bisnis.
3. Seluruh dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengajar dan memberi penulis ilmu pengetahuan dan wawasan selama penulis menjadi mahasiswa dalam proses perkuliahan.
4. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan banyak bantuan, baik berupa bantuan materiil maupun bantuan spiritual, serta motivasi selama proses penyusunan rencana bisnis.





5. Claudia Maria, Natasya Nigricans, dan Hanny Tasya, selaku teman penulis yang telah memberikan dukungan, menemani, dan membantu penulis dalam proses penyusunan rencana bisnis.

6. Nina Shofie Attaya dan Winny Aprillia, selaku teman seperjuangan dan seperbimbingan penulis dalam berdiskusi dan menyelesaikan penyusunan rencana bisnis dari awal hingga akhir.

7. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis untuk memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan rencana bisnis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan dan penulisan rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap rencana bisnis ini dapat bermanfaat dan menjadi referensi yang baik bagi para pembaca, Akhir kata, penulis memohon maaf bila terdapat kekurangan atau ketidaksempurnaan yang kurang berkenan dihati pembaca. Terimakasih.

Jakarta, Maret 2023

Michelle Chrestella



## ABSTRAK

Michelle Chrestella / 78190079 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Makanan Cepat Saji “*Hungry Bowl*” di Jl. Fachrudin, Jakarta Pusat / Dosen Pembimbing : Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.)

*Hungry Bowl* merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner yang menyajikan makanan cepat saji berupa *Rice bowl* dengan berbagai varian rasa. Bisnis ini dijalankan dengan konsep *cloud kitchen* yang beroperasi secara *online* melalui aplikasi layanan pesan antar. Lokasi usaha *Hungry Bowl* terletak di Jl. Fachrudin, Jakarta Pusat. *Hungry Bowl* memiliki visi yaitu “Menjadi penyedia makanan cepat saji nomor satu di Indonesia dengan kualitas cita rasa tinggi dan bergizi yang dapat di nikmati oleh semua orang.”, dan memiliki misi untuk mendukung pencapaian visi, antara lain : Menghasilkan produk yang berkualitas dengan cita rasa tinggi ; Memberikan penawaran harga yang menarik melalui promo atau *discount* di *marketplace*, Memberikan pelayanan terbaik untuk menjaga tingkat kepuasan dan kepercayaan konsumen; dan Terus berinovasi mengembangkan variasi menu makanan yang dapat disukai oleh banyak orang.

Usaha *Hungry Bowl* termasuk dalam pasar persaingan sempurna dan memiliki pesaing potensial sebagai tolak ukur untuk melihat keunggulan dan kelemahan bisnis yaitu *Bowls Two Go* dan *SEC Bowl*.

Target pasar *Hungry Bowl* adalah masyarakat di daerah perkotaan yaitu Jakarta Pusat, laki – laki atau perempuan, usia 7 – 60 tahun, kelas sosial menengah hingga keatas, memiliki gaya hidup praktis, serba cepat dan konsumtif, pengguna media sosial dan aplikasi layanan – pesan antar.

Untuk menghadapi persaingan bisnis yang ketat, *Hungry Bowl* menyusun berbagai strategi pemasaran untuk meningkatkan brand awareness dan meningkatkan pangsa pasar seperti periklanan di media sosial menggunakan fitur ads dan jasa KOL, serta *sales promotion* berupa promo *buy 1 get 1* dan promo *bundling*.

Sumber daya manusia yang dibutuhkan *Hungry Bowl* berjumlah enam (6) orang yang terdiri dari 1 manajer, 2 koki / juru masak, 2 staf dapur, dan 1 staf pemasaran.

Kebutuhan investasi awal *Hungry Bowl* adalah sebesar Rp Rp 206.601.971. Dana tersebut akan digunakan untuk kas awal perusahaan, perlengkapan, peralatan, hak paten, dan *image building*. Investasi awal ini bersumber dari dana pribadi penulis.

Dalam perhitungan analisis kelayakan usaha, *Hungry Bowl* memiliki prospek yang positif. Hal ini dilihat berdasarkan hasil analisis keuangan yang menunjukkan bahwa *Payback Period* dalam waktu 1 Tahun 11 Bulan, *Net Present Value* mendapatkan hasil positif sebesar Rp 438.610.092, Hasil *Profitability Index* sebesar 3,12, hasil *Internal Rate of Return* lebih besar dari tingkat *discount factor* yaitu sebesar 64 %, dan hasil *Break Even Point* yaitu hasil penjualan per tahun *Hungry Bowl* lebih besar dari nilai *Break Event Point*. Hal ini menunjukkan bahwa usaha *Hungry Bowl* layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : *Hungry Bowl*, Pendirian Bisnis, *Rice bowl*, *Food and Beverages*

© 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.



**ABSTRACT**

*Michelle Chrestella / 78190079 / 2023 / Business Plan for the Establishment of the Hungry Bowl Fast Food Business on Jl. Fachrudin, Central Jakarta / Lecturer: Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.)*

*Hungry Bowl is a culinary business that serves fast-food rice bowls with a various menu and flavors. The business is run under the concept of cloud kitchen which operates online through the online delivery application. Hungry Bowl business is located on Jl. Fachrudin, Central Jakarta.*

*Hungry Bowl has a vision of "Being Indonesia's number one fast food provider with high quality and nutritious flavors that everyone can enjoy", and has a mission to support vision achievement, including: Serving high quality products with high taste; Offer attractive prices through promos or discounts on the marketplace; Providing the best service to maintain customer satisfaction and confidence levels each; and Continuing to innovate developing menu variations that can be enjoyed by many.*

*Hungry Bowl was included in the perfect competition market and had potential competitors as a yardstick to see the advantages and weaknesses of the business, namely Bowls Two Go and SEC Bowl.*

*The target market for Hungry Bowl is people in urban areas, namely Central Jakarta, male or female, age 7–60 years old, middle to upper social classes, have practical, fast and consumptive lifestyles, social media and online delivery service applications users.*

*To deal with tight business competition, Hungry Bowl devised various marketing strategies to increase brand awareness and increase market share such as advertising on social media using ad features and KOL services, as well as sales promotion in the form of buy 1 get 1 promotion and promotion bundling.*

*The human resources required by the Hungry Bowl were six (6) people, consisting of 1 manager, 2 cooks, 2 kitchen staff, and 1 marketing staff.*

*Hungry Bowl's initial investment requirement was IDR 206,601,971. The funds will be used for the company's initial cash, equipment, patent rights, and image building. This initial investment came from the author's personal funds.*

*In the calculation of business feasibility analysis, Hungry Bowl had positive prospects. This is based on the results of a financial analysis that showed that the Payback Period within 1 Year 11 Months, Net Present Value received a positive result of IDR 438.610.092, Profitability Index of 3,12, Internal Rate of Return greater than the discount factor level of 64%, and Break Event Point that state Hungry Bowl's annual sales are larger than Break Event Point's value. This suggests that the Hungry Bowl business is worth running.*

**Keywords:** Hungry Bowl, Business Establishment, Rice bowl, Food and Beverages

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 ISI

PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR GRAFIK .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Ide Bisnis .....	1
B. Gambaran Usaha .....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis .....	6
D. Kebutuhan Dana .....	11
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN .....	13
A. Data Perusahaan .....	13
B. Biodata Pemilik Usaha .....	13
C. Jenis dan Ukuran Usaha .....	14
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....	15
A. Tren dan Pertumbuhan Industri .....	15





B.	Analisis Pesaing .....	18
C.	Analisis PESTEL (Political, Economy, Technology, Environment, dan Legal) .....	22
D.	Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter ( <i>Porter Five Forces Business Model</i> ) .....	29
E.	Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix / CPM</i> ) .....	35
F.	Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal ( <i>SWOT Analysis</i> ) .....	37
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN.....</b>		<b>54</b>
A.	Produk yang Dihasilkan.....	54
B.	Gambaran Pasar .....	58
C.	Target Pasar yang dituju .....	60
D.	Strategi Pemasaran .....	63
E.	Strategi Promosi .....	67
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>		<b>72</b>
A.	Proses Operasi Produk.....	72
B.	Nama Pemasok.....	74
C.	Deskripsi Rencana Operasi.....	75
D.	Rencana Alur Produk .....	79
E.	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	80
F.	Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	83
G.	Layout Bangunan Tempat Usaha .....	85
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>		<b>86</b>
A.	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	86

Hak Cipta milik IBIKKG 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.





B.	Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	87
C.	Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ).....	89
D.	Spesifikasi dan Kualifikasi Pekerjaan .....	90
E.	Struktur Organisasi Perusahaan .....	92
F.	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	94
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN.....</b>		<b>96</b>
A.	Sumber dan Penggunaan Dana .....	96
B.	Biaya Pemasaran Tahunan.....	97
C.	Biaya Administrasi dan Umum.....	98
D.	Biaya Tenaga Kerja.....	99
E.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	100
F.	Biaya Sewa Gedung / Bangunan.....	101
G.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	101
H.	Biaya Bahan Baku / HPP Produk.....	105
I.	Proyeksi Keuangan.....	106
J.	Analisis Kelayakan Usaha .....	110
K.	Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP).....	115
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA .....</b>		<b>116</b>
A.	Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat.....	116
B.	Dampak Terhadap Lingkungan.....	117
C.	Analisis Risiko Usaha.....	117
D.	Antisipasi Risiko Usaha.....	120

Hak Cipta Milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI .....</b>	<b>122</b>
<b>A. Ringkasan Kegiatan Usaha .....</b>	<b>122</b>
<b>B. Rekomendasi Visibilitas Usaha .....</b>	<b>126</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>127</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>132</b>

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Proses Pencapaian Visi .....	4
Tabel 1.2	Tujuan Perusahaan .....	5
Tabel 1.3	Kebutuhan Dana .....	11
Tabel 2.1	Identifikasi Keunggulan dan Kelemahan Pesaing .....	19
Tabel 2.2	Analisis PESTEL .....	22
Tabel 2.3	Analisis CPM Matrix .....	35
Tabel 2.4	Tabel Matrix Analisis SWOT <i>Hungry Bowl</i> .....	44
Tabel 3.1	Varian Menu <i>Hungry Bowl</i> .....	55
Tabel 3.2	Ramalan Penjualan <i>Hungry Bowl</i> Tahun 2024 – 2028 .....	58
Tabel 3.3	Proyeksi Ramalan Penjualan Tahun 2024 – 2028 .....	59
Tabel 3.4	Anggaran Penjualan Produk <i>Hungry Bowl</i> Tahun 2024 – 2028 .....	60
Tabel 3.5	Anggaran Advertising <i>Hungry Bowl</i> per Tahun .....	68
Tabel 3.6	Anggaran Sales Promotion <i>Hungry Bowl</i> per Tahun .....	69
Tabel 4.1	Daftar Pemasok <i>Hungry Bowl</i> .....	74
Tabel 4.2	Jadwal Rencana Kegiatan Operasional <i>Hungry Bowl</i> .....	79
Tabel 4.3	Rincian Pembelian Bahan Baku .....	81
Tabel 4.4	Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha <i>Hungry Bowl</i> .....	83
Tabel 5.1	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	86
Tabel 5.2	Rincian Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	95
Tabel 5.3	Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Tahun 2024 – 2028 .....	95
Tabel 6.1	Kebutuhan Dana <i>Hungry Bowl</i> .....	96
Tabel 6.2	Biaya Pemasaran Tahunan <i>Hungry Bowl</i> .....	97
Tabel 6.3	Proyeksi Anggaran Pemasaran <i>Hungry Bowl</i> Tahun 2024 - 2028.....	98





Tabel 7.4 Biaya Administrasi dan Umum <i>Hungry Bowl</i> .....	98
Tabel 7.5 Biaya Tenaga Kerja <i>Hungry Bowl</i> .....	99
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2024 – 2028.....	99
Tabel 7.7 Perhitungan Penyusutan Peralatan <i>Hungry Bowl</i> .....	100
Tabel 7.8 Biaya Sewa Tempat Usaha <i>Hungry Bowl</i> .....	101
Tabel 7.9 Biaya peralatan <i>Hungry Bowl</i> .....	102
Tabel 7.10 Biaya Perlengkapan <i>Hungry Bowl</i> .....	104
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Perlengkapan <i>Hungry Bowl</i> Tahun 2024 – 2028 .....	104
Tabel 7.12 Proyeksi Total HPP Produk <i>Hungry Bowl</i> Tahun 2024 – 2028 .....	105
Tabel 7.13 Laporan Laba Rugi <i>Hungry Bowl</i> .....	106
Tabel 7.14 Laporan Arus Kas <i>Hungry Bowl</i> Periode 2023 – 2028 .....	108
Tabel 7.15 Laporan Neraca <i>Hungry Bowl</i> per 31 Desember Tahun 2023 – 2028 .....	109
Tabel 7.16 Analisis <i>Payback Period Hungry Bowl</i> .....	111
Tabel 7.17 Analisis NPV <i>Hungry Bowl</i> .....	112
Tabel 7.18 Analisis <i>Break Even Point Hungry Bowl</i> .....	115
Tabel 9.1 Tabel Analisis Kelayakan Investasi Rekomendasi Visibilitas Usaha <i>Hungry Bowl</i> .....	125
Tabel 9.2 Tabel Analisis <i>Break Even Point</i> Rekomendasi Visibilitas Usaha <i>Hungry Bowl</i> .....	125

Hak cipta ini milik IBIKKG (Asosiasi 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 GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Milestone Visi</i> .....	3
Gambar 3.1	Review <i>Bowls Two Go</i> dalam Aplikasi Layanan Pesan Antar <i>GrabFood</i> ...	21
Gambar 3.2	Review <i>SEC Bowl</i> dalam Aplikasi Layanan Pesan Antar <i>GrabFood</i> .....	21
Gambar 3.3	Model 5 Kekuatan Persaingan Model Porter .....	30
Gambar 3.4	Kuadran SWOT .....	53
Gambar 4.1	Logo <i>Hungry Bowl</i> .....	57
Gambar 4.2	Saluran Distribusi <i>Hungry Bowl</i> .....	66
Gambar 5.1	Alur Proses Pemesanan Produk <i>Hungry Bowl</i> .....	80
Gambar 5.2	<i>Layout Dapur Hungry Bowl</i> .....	85
Gambar 6.1	Struktur Organisasi <i>Hungry Bowl</i> .....	93

© Hak Cipta Milik IBI KIB (Institusi 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 GRAFIK

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
<b>© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	
<b>Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</b>	
1. Ditaring 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.	
Grafik 1.1 Tren <i>Rice bowl</i> di Indonesia pada November 2021 – Oktober 2022 .....	7
Grafik 1.2 Rata – rata Konsumsi Daging Ayam per Kapita per Minggu di Indonesia .....	8

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Kuesioner CPM <i>Hungry Bowl</i> .....	132
LAMPIRAN 2 : Penentuan Bobot Faktor Internal (Strength & Weakness) dan Faktor Eksternal (Opportunity & Threat).....	138
LAMPIRAN 3 : Penentuan Rating Faktor Internal (Strength & Weakness) dan Faktor Eksternal (Opportunity & Threat).....	143
LAMPIRAN 4 : <i>Quick Survey</i> Minat Varian Rasa <i>Rice bowl</i> .....	150
LAMPIRAN 5 : Perhitungan Bobot CPM .....	150
LAMPIRAN 6 : Hasil Turnitin .....	151

1. Ditarang 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.