

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## KEDAI MAKAN “MIALAACIS”

### DI JAKARTA UTARA

Oleh:

**Nama : Muhammad Abdul Aziz**

**NIM : 77190445**

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**

**APRIL 2023**

**© 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 mengemukakan 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)**  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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 PENDIRIAN USAHA  
KEDAI MAKAN “MIALAACIS”  
DI JAKARTA UTARA**

**Diajukan Oleh:**

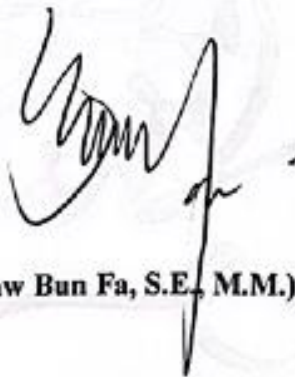
**Nama : Muhammad Abdul Aziz**

**NIM : 77190445**

**Jakarta, 18 April 2023**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



**(Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.)**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**



## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim. Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala, atas rahmat, karunianya, dan izinnya penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan tepat waktu. Selawat dan salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam yang menjadi suri teladan sepanjang zaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis yang berjudul "Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Makan Mialaacis di Jakarta Utara" sebagai salah satu syarat kelulusan dan meraih gelar Sarjana Administrasi bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan penyusunan rencana bisnis ini tidak terlepas dari banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan dan menyampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan ide serta gagasan selama proses pembuatan rencana bisnis.
2. Seluruh dosen atau tenaga pengajar Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan melalui mata kuliah yang diajarkan dalam proses belajar mengajar semasa perkuliahan.
3. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga dapat berkuliah dan menyelesaikan rencana bisnis ini.
4. Teman dan senior dari Unit Kegiatan Mahasiswa Rohis Al-Ashri, FOBI, dan HIMABI yang telah memberikan banyak sekali wawasan, ilmu, serta pengalaman kepada diri penulis.



5. Teman-teman dari Program Studi Administrasi Bisnis Angkatan 2019 atas pertemanan dan dukungan selama perkuliahan.

6. Teman-teman seperjuangan dari Iab Baru, Nginep, Upnormal Squad, Cumlaude, Kent E-Sport, dan Soylu Prensii atas persahabatan yang suportif, semangat yang luar biasa saat saat penulis merasa lelah mengerjakan karya akhir, dan waktu luang yang diberikan ditengah kesibukan untuk membantu terciptanya rencana bisnis ini.

7. Pihak-pihak lain yang rasanya tak mungkin penulis dapat sebutkan satu per satu.

8. Diri sendiri karena tak pernah memutuskan untuk menyerah sesulit apa pun proses penyusunan rencana bisnis ini.

Dengan kerendahan hati, penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih terdapat banyak kekurangan dan penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna di dunia ini termasuk rencana bisnis yang penulis buat, karena kesempurnaan hanya milik Allah Subhanahu wa Ta'ala. Akhir kata, penulis berharap agar karya akhir berupa rencana bisnis ini dapat berguna dan bermanfaat bagi para pembaca khususnya mahasiswa/i Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Jakarta, April 2023

Muhammad Abdul Aziz



## ABSTRAK

Muhammad Abdul Aziz / 77190445 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Makan “Mialaacis” di Jakarta Utara / Dosen Pembimbing: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Mialaacis merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner. Produk yang dijual Mialaacis yaitu makanan berupa mi ayam dan mi yamin. Mialaacis memasarkan produknya secara *online* menggunakan media sosial Instagram dan Tiktok, serta memasarkan produknya secara *offline* menggunakan brosur. Mialaacis terletak di Jalan Sena, Cilincing, Jakarta Utara.

Mialaacis berdiri di Jalan Sena, Cilincing, Jakarta Utara dengan pemilik bernama Muhammad Abdul Aziz yang juga menjabat sebagai manajer. Mialaacis akan didirikan pada tahun 2024 dengan badan hukum Usaha Dagang (UD). Kedai Makan Mialaacis yang bergerak di bidang kuliner termasuk ke dalam kategori usaha kecil dikarenakan hasil penjualan tahunan paling banyak berkisar Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) dan kekayaan bersih diluar tanah dan bangunan sebesar Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dalam dunia bisnis persaingan merupakan hal yang biasa, dimana persaingan di bidang kuliner khususnya mi di daerah sekitar Mialaacis berdiri cukup banyak. Maka dari itu, Mialaacis hadir dengan diferensiasi dan nuansa yang berbeda dari pesaing lainnya. Diferensiasi tersebut berupa berbagai *topping* yang berbeda dari pesaing pada umumnya seperti ayam katsu, ayam geprek, ayam pok-pok, dan *nugget* ayam. Pada setiap pemesanan akan diberikan 1 stiker sebagai kupon yang dapat ditukarkan apabila sudah memiliki 7 stiker dengan 1 porsi menu Mialaacis. Selain itu, Mialaacis hadir dengan tampilan kedai pada area *outdoor* dan tampilan kafe pada area *indoor*. Pada kedua area akan disediakan berbagai fasilitas yang dapat digunakan yaitu *bean bag*, permainan, komik, buku-buku *best seller* siap baca, dan internet gratis.

Mialaacis dalam aktivitas bisnisnya tidak jauh berbeda dengan usaha sejenis. Mialaacis memiliki 5 karyawan yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu 1 manajer, 2 juru masak, dan 2 kasir yang akan bergantian dengan beban kerja selama 7 jam per hari selama 6 hari seminggu.

Investasi awal yang dibutuhkan Mialaacis sebesar Rp 129.634.591. Jumlah dana tersebut dialokasikan untuk kas awal perusahaan, biaya sewa bangunan, peralatan, perlengkapan, bahan baku, pemasaran, dan hak paten. Sumber dana investasi berasal dari hibah orang tua.

Analisis keuangan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa BEP penjualan lebih tinggi dibanding biaya keluar. NPV yang diperoleh Mialaacis sebesar Rp 488.526.598. *Payback period* dari Mialaacis yaitu 1 tahun 2 bulan dengan batas maksimum 5 tahun. *Profitabilas index* Mialaacis menunjukkan hasil lebih dari 1 yaitu 4,76848951, yang berarti pendirian usaha dapat diterima. Kesimpulannya adalah pendirian usaha Mialaacis layak untuk dijalankan.

Kata kunci: Mi ayam, mi yamin, aktivitas, rencana, bisnis

© Hak cipta milik IBIKKG (Insitut 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.



## ABSTRACT

*Muhammad Abdul Aziz / 77190445 / 2023 / Business Plan for Establishing a “Mialaacis” Restaurant Business, in North Jakarta / Advisor: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.*

*Mialaacis is a business engaged in the culinary field. The products that Mialaacis sells are food in the form of chicken noodles and yamin noodles. Mialaacis markets its products online using Instagram and Tiktok social media, and markets its products offline using brochures. Mialaacis is located on Jalan Sena, Cilincing, North Jakarta.*

*Mialaacis stands on Jalan Sena, Cilincing, North Jakarta with an owner named Muhammad Abdul Aziz who also serves as manager. Mialaacis was established in 2024 with the legal entity of Usaha Dagang (UD). Kedai Makan Mialaacis which is engaged in the culinary field is included in the small business category because the annual sales revenue is at most around Rp. 300,000,000.00 (three hundred million rupiah) up to a maximum of Rp. 2,500,000,000.00 (two billion five hundred million rupiah) and net worth excluding land and buildings of Rp. 50,000,000.00 (fifty million rupiah) up to a maximum of Rp. 500,000,000.00 (five hundred million rupiah).*

*In the business world, competition is a common thing, where the competition in the culinary field, especially noodles in the area around Mialaacis stands quite high. Therefore, Mialaacis comes with differentiation and nuances that are different from other competitors. The differentiation is in the form of various toppings that are different from competitors in general such as katsu chicken, geprek chicken, pok-pok chicken, and chicken nuggets. Each order will be given 1 sticker as a coupon that can be redeemed when you have 7 stickers with 1 portion of the Mialaacis menu. In addition, Mialaacis comes with a tavern look in the outdoor area and a cafe look in the indoor area. Both areas will be provided with various facilities that can be used, namely bean bags, games, comics, best seller books ready to read, and free internet.*

*Mialaacis in its business activities is not much different from similar businesses. Mialaacis has 5 employees divided into 3 sections, namely 1 manager, 2 cooks, and 2 cashiers who will take turns with a workload of 7 hours per day for 6 days a week.*

*The initial investment required for Mialaacis is IDR 129,634,591. The amount of funds is allocated for the company's initial cash, building rental costs, equipment, supplies, raw materials, marketing, and patents. The source of investment funds comes from parental grants.*

*The financial analysis that has been done shows that sales BEP is higher than exit costs. The NPV obtained by Mialaacis was IDR 488,526,598. The payback period from Mialaacis is 1 year 2 months with a maximum limit of 5 years. The profitability of the Mialaacis index shows a result of more than 1, namely 4.76848951, which means that business establishment is acceptable. The conclusion is that the establishment of the Mialaacis business is feasible.*

*Keyword: Chicken noodle, yamin noodle, activity, plan, business*

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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 IBIKKG (Sistem Basis Data Informatika) Kwik Kian Gie

## DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Ide Bisnis.....	1
B. Gambaran Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	4
D. Kebutuhan Dana.....	6
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	8
A. Data Perusahaan.....	8
B. Biodata Pemilik Usaha.....	8
C. Jenis dan Ukuran Usaha.....	9
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	11
A. Trend Dan Pertumbuhan Industri.....	11
B. Analisis Pesaing.....	14
C. Analisis PESTEL ( <i>Political, Economy, Social, Technology, Environment, dan Legal</i> ).....	16
D. Analisis Pesaing Lima Kekuatan Persaingan Model Porter ( <i>Porter Five Forces Business Model</i> ).....	22
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix/CPM</i> ).....	25



Hak cipta dan hak milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

2. 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.  
tanpa izin IBIKKG.



F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal ( <i>SWOT Analysis</i> ).....	30
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>37</b>
A. Produk yang Dihasilkan.....	37
B. Peluang/Permintaan Pasar .....	39
C. Target Pasar yang Dituju .....	51
D. Strategi Pemasaran .....	53
E. Strategi Promosi .....	60
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>	<b>64</b>
A. Proses Operasi .....	64
B. Nama Pemasok .....	66
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	70
D. Rencana Alur Produk.....	73
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	74
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan.....	75
G. <i>Lay Out</i> Bangunan Tempat Usaha.....	77
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>79</b>
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	79
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	80
C. <i>Job Description</i> (Uraian Kerja) .....	81
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	82
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	84
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	85
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>	<b>90</b>
A. Sumber dan Penggunaan Dana .....	91
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	92
C. Biaya Administrasi dan Umum .....	93

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.	Biaya tenaga Kerja.....	94
E.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	95
F.	Biaya Pemeliharaan .....	97
G.	Biaya Sewa Gedung/Bangunan .....	98
H.	Biaya Utilitas .....	98
I.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	100
J.	Proyeksi Keuangan .....	102
K.	Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP) .....	108
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA.....</b>		<b>110</b>
A.	Dampak Terhadap Masyarakat.....	110
B.	Dampak Terhadap Lingkungan .....	111
C.	Analisis Risiko Usaha.....	112
D.	Antisipasi Risiko Usaha.....	113
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI .....</b>		<b>115</b>
A.	Ringkasan Kegiatan Usaha.....	115
B.	Rekomendasi Visibilitas Usaha .....	120
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>122</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>126</b>

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.

## DAFTAR GAMBAR

<p><b>©</b></p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">                 Institut Bisnis dan Informatika 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.             </p>	<p>Gambar 1.1 Data Negara Dengan Konsumsi Mi Terbanyak di Dunia (2021) .....1</p> <p>Gambar 1.2 Jumlah Pertumbuhan Industri di bidang Kuliner .....5</p> <p>Gambar 3.1 Grafik Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Kategori Mi Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kota Jakarta Utara (2018-2021) .....13</p> <p>Gambar 3.2 Data Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (2021) .....17</p> <p>Gambar 3.3 <i>Porter's Five-Force Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter) .....22</p> <p>Gambar 3.4 SWOT Kuadran Mialaacis .....35</p> <p>Gambar 4.1 Contoh Gambar Produk .....38</p> <p>Gambar 4.2 Logo Mialaacis .....39</p> <p>Gambar 5.1 Alur Proses Pembelian Langsung di Kedai Mialaacis .....65</p> <p>Gambar 5.2 Rencana Alur Produk Mialaacis Secara <i>Offline</i> .....74</p> <p>Gambar 5.3 Rencana Alur Produk Mialaacis Secara <i>Online</i> .....74</p> <p>Gambar 5.4 <i>Lay Out</i> Bangunan Mialaacis .....77</p> <p>Gambar 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Mialaacis .....81</p> <p>Gambar 6.2 Struktur Organisasi Mialaacis .....85</p>	
--	--	--

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kebutuhan Dana .....	7
Tabel 2.1 Perbandingan Pesaing.....	15
Tabel 2.2 <i>Competitive Profile Matrix</i> Mialaacis .....	27
Tabel 3.3 SWOT Matrix Mialaacis .....	31
Tabel 4.1 Ramalan Penjualan Makanan Tahun 2024 (Dalam Unit).....	40
Tabel 4.2 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2024 (Dalam Unit).....	40
Tabel 4.3 Anggaran Penjualan Tahun 2024 .....	42
Tabel 4.4 Ramalan Penjualan Makanan Tahun 2025 (Dalam Unit).....	43
Tabel 4.5 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2025 (Dalam Unit).....	44
Tabel 4.6 Anggaran Penjualan Tahun 2025 .....	45
Tabel 4.7 Ramalan Penjualan Makanan Tahun 2026 (Dalam Unit).....	46
Tabel 4.8 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2026 (Dalam Unit).....	46
Tabel 4.9 Anggaran Penjualan Tahun 2026 .....	47
Tabel 4.10 Ramalan Penjualan Makanan Tahun 2027 (Dalam Unit).....	47
Tabel 4.11 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2027 (Dalam Unit).....	48
Tabel 4.12 Anggaran Penjualan Tahun 2027 .....	49
Tabel 4.13 Ramalan Penjualan Makanan Tahun 2028 (Dalam Unit).....	49
Tabel 4.14 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2028 (Dalam Unit).....	50
Tabel 4.15 Anggaran Penjualan Tahun 2028 .....	51
Tabel 4.16 Harga Pokok Penjualan Mi Ayam Katsu.....	58
Tabel 4.17 Harga Pokok Penjualan Mi Ayam Geprek .....	58
Tabel 4.18 Biaya Pemasaran Mialaacis Tahun 2023 .....	63
Tabel 4.19 Biaya Pemasaran Mialaacis Tahun 2024.....	63
Tabel 5.1 Pemasok Peralatan Mialaacis .....	67





Tabel 5.2 Pemasok Perlengkapan Mialaacis .....	68
Tabel 5.3 Pemasok Bahan Baku Mialaacis .....	69
Tabel 5.4 Rencana Operasi Pembukaan Mialaacis .....	73
Tabel 5.5 Tabel Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Mialaacis .....	76
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Mialaacis.....	79
Tabel 6.2 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan Mialaacis Tahun 2024 .....	87
Tabel 6.3 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan Mialaacis Tahun 2025 .....	88
Tabel 6.4 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan Mialaacis Tahun 2026 .....	88
Tabel 6.5 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan Mialaacis Tahun 2027 .....	88
Tabel 6.6 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan Mialaacis Tahun 2028 .....	89
Tabel 7.1 Kebutuhan Dana Mialaacis.....	91
Tabel 7.2 <i>Image Building</i> Mialaacis Tahun 2023.....	92
Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Tahunan Mialaacis .....	92
Tabel 7.4 Proyeksi Biaya Pemasaran Tahunan Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	92
Tabel 7.5 Proyeksi Biaya Administrasi dan Umum Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	94
Tabel 7.6 Biaya Tenaga Kerja Mialaacis Tahun 2024 .....	95
Tabel 7.7 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	95
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Penyusutan Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	96
Tabel 7.9 Biaya Pemeliharaan Mialaacis Tahun 2024 .....	97
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	97
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Sewa Gedung Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	98
Tabel 7.12 Biaya Utilitas Mialaacis Tahun 2024 .....	99
Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Utilitas Mialaacis Tahun 2024 .....	97
Tabel 7.14 Biaya Peralatan Mialaacis .....	98
Tabel 7.15 Biaya Perlengkapan Mialaacis .....	99

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Tabel 7.16 Proyeksi Biaya Perlengkapan Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	102
Tabel 7.17 Proyeksi Laba Rugi Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	103
Tabel 7.18 Proyeksi Arus Kas Mialaacis Tahun 2023-2028 .....	104
Tabel 7.19 Proyeksi Neraca Mialaacis Tahun 2023-2028 .....	105
Tabel 7.20 <i>Payback Period</i> Mialaacis Tahun 2024-2028 .....	106
Tabel 7.21 <i>Net Present Value</i> Mialaacis .....	107
Tabel 7.22 <i>Break Even Point</i> Mialaacis .....	109

Hak cipta dilindungi Undang-Undang  
© 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.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Mialaacis.....	126
Lampiran 2 Analisis SWOT: Penentuan Bobot Faktor Internal ( <i>Strength &amp; Weakness</i> ) dan Faktor Eksternal ( <i>Opportunity &amp; Threat</i> ).....	131
Lampiran 3 Analisis SWOT: Penentuan Nilai Faktor Internal ( <i>Strength &amp; Weakness</i> ) dan Faktor Eksternal ( <i>Opportunity &amp; Threat</i> ).....	136



- 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.