

**PENGEMBANGAN USAHA AREM-AREM DAN PEYEK “ARLA”  
DI WILAYAH JAKARTA PUSAT**

**Oleh :**

**Nama : Yulius**

**NIM : 75190146**

**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 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.

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

**PENGESAHAN**

**PENGEMBANGAN USAHA AREM-AREM DAN PEYEK “ARLA”  
DI WILAYAH JAKARTA PUSAT**

**Diajukan Oleh**

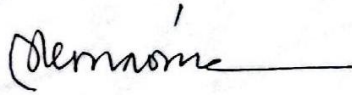
**Nama : Yulius**

**NIM : 75190146**

Jakarta, .....

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**



**(Bernadine, Dra., M.Com.)**

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**AGUSTUS 2023**



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 panjatkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia serta rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis yang berjudul “Pengembangan Usaha Arem-Arem dan Peyek “Arla” Di Daerah Jakarta Pusat” 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. Ibu Bernadine. 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-teman dari Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Angkatan 2019 atas pertemanan dan dukungan selama perkuliahan.
5. Pihak-pihak lain yang rasanya tak mungkin penulis dapat sebutkan satu per satu.
6. 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 Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk hasil yang lebih baik di kemudian hari. 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, .....

Yulius

1. Dilarang menyalin, 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.



## ABSTRAK

Yulius / 75190146 / 2023 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Arem-Arem dan Peyek “Arla” di Daerah Jakarta Pusat / Dosen Pembimbing Bernadine, Dra., M.Com.

Nama usaha yang akan didirikan oleh penulis adalah Arla yang terletak di Jl. Cideng Barat No. 88, Cideng, Jakarta Pusat. Arla memiliki nomor telepon yang dapat dihubungi untuk melakukan kontak yaitu 08123456789. Arla juga memiliki sosial media untuk menyebarkan informasi dan melakukan kegiatan seperti *Instagram*, *Facebook*, dan juga *TikTok*.

Arla yang didirikan ini memiliki visi yaitu menjadikan Arla sebagai penyedia arem-arem dan peyek terbaik yang ada di Jakarta, dengan mengutamakan kualitas bahan baku dan pelayanan kepada pelanggan. Misi yang dimiliki oleh Arla adalah memberi pelayanan yang terbaik kepada pelanggan, sehingga pelanggan dapat merasa puas terhadap kualitas produk dan juga pelayanan yang diberikan oleh Arla, juga tidak lupa untuk selalu menerima setiap masukan dan juga *complaint* dari para pelanggan.

Arla bergerak dalam bidang kuliner makanan. Arla ingin mengembangkan sebuah varian yang sudah ada sebelumnya untuk menjadi menu utama atau makanan berat utama yang sesuai dengan selera masyarakat Indonesia khususnya Jakarta. Tidak lupa dengan menyediakan pilihan varian sambal yang berbeda dari pada umumnya, dimana pada umumnya arem-arem hanya disajikan dengan sambal kacang, namun tidak dengan Arla, karena Arla menyajikan arem-arem dengan pilihan sambal terasi, sambal cabai hijau, dan juga sambal kacang yang melalui proses pembakaran sehingga sambal tersebut mengeluarkan sebuah rasa “*smokey*” yang dapat memanjakan lidah para pelanggan.

Arla akan melakukan *training* bagi setiap karyawan yang ingin bekerja atau bergabung dengan Arla. Hal ini dilakukan agar cita rasa yang sudah berhasil dibentuk oleh Arla tidak terganggu, dan para karyawan bisa bekerja sesuai dengan standar dan SOP yang telah disiapkan oleh Arla itu sendiri. Arla sendiri direncanakan akan memiliki 5 tenaga kerja yang terdiri dari 1 manajer, 2 orang kasir, dan 2 orang juru masak.

Berdasarkan analisis *Net Present Value*, suatu bisnis dikatakan layak untuk dijalankan jika NPV yang dihasilkan bernilai positif. Pada Arla nilai NPV yang dihasilkan adalah sebesar Rp 563.438.256. Berdasarkan analisis *Internal Rate of Return*, suatu bisnis atau investasi dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai tingkat pengembalian yang dihasilkan lebih besar dari *discount factor* yang ditetapkan. Nilai IRR yang dihasilkan Arla adalah sebesar 44%. Nilai tersebut lebih besar dari tingkat *discount factor* yaitu sebesar 8,10%. Berdasarkan analisis *Payback Period*, jangka waktu pengembalian investasi adalah selama 2,36 yang dibulatkan menjadi 2 tahun 4 bulan.

**Kata Kunci: Arla, Kuliner Makanan.**

1. Dilengkapi dengan penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## ABSTRACT

*Yulius / 75190146 / 2023 / Business Plan for the Development of the Arem-Arem Business and Project "Arla" in the Central Jakarta Area / Advisor Bernadine, Dra., M.Com.*

*The name of the business to be founded by the author is Arla which is located on Jl. Cideng Barat No. 88, Cideng, Central Jakarta. Arla has a telephone number that can be contacted to make contact, namely 08123456789. Arla also has social media to spread information and carry out activities such as Instagram, Facebook, and also TikTok.*

*Arla, which was founded, has a vision, namely to make Arla the best arem-arem and peyek provider in Jakarta, by prioritizing the quality of raw materials and service to customers. Arla's mission is to provide the best service to customers, so that customers can be satisfied with the quality of the products and services provided by Arla, and do not forget to always receive any input and complaints from customers.*

*Arla is engaged in culinary food. Arla wants to develop a variant that has existed before to become the main menu or main heavy meal that suits the tastes of the Indonesian people, especially Jakarta. Don't forget to provide a choice of different chili variants than usual, where generally arem-arem is only served with peanut sauce, but not with Arla, because Arla serves arem-arem with a choice of shrimp paste chili sauce, green chili sauce, and also peanut sauce. through the combustion process so that the chili sauce gives off a "smokey" taste that can spoil the tongue of the customers.*

*Arla will conduct training for every employee who wants to work or join Arla. This is done so that the flavors that have been successfully formed by Arla are not disturbed and employees can work according to the standards and SOPs that have been prepared by Arla itself. Arla itself is planned to have 5 workers consisting of 1 manager, 2 cashier, and 2 cook.*

*Based on Net Present Value analysis, a business is said to be feasible to run if the resulting NPV is positive. At Arla the resulting NPV value is IDR 563,438,256. Based on the Internal Rate of Return analysis, a business or investment is said to be feasible to run if the value of the resulting rate of return is greater than the specified discount factor. The IRR value produced by Arla is 44%. This value is greater than the discount factor level, which is equal to 8.10%. Based on the Payback Period analysis, the investment return period is 2.36 which is rounded up to 2 years and 4 months.*

**Keywords: Arla, Culinary Food**

# DAFTAR ISI

PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Ide Bisnis .....	1
B. Gambaran Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	4
D. Kebutuhan Dana.....	10
<b>BAB II CATATAN BELAKANG PERUSAHAAN.....</b>	<b>11</b>
A. Data Perusahaan.....	11
B. Biodata Pemilik Usaha.....	11
C. Jenis dan Ukuran Usaha.....	12
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....</b>	<b>13</b>



1. Dilengkapi dengan lampiran yang relevan dan 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.



A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	13
B. Analisis Pesaing.....	18
C. Analisis PESTEL .....	19
D. Analisis Pesaing Lima Kekuatan Persaingan Model Porter .....	22
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix/</i> ) .....	26
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal ( <i>SWOT Analysis</i> ) .....	28
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>35</b>
A. Produk yang Dihasilkan.....	35
B. Gambaran Pasar .....	39
C. Target Pasar yang Dituju.....	41
D. Strategi Pemasaran.....	44
E. Strategi Promosi.....	46
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>	<b>49</b>
A. Proses Operasi.....	49
B. Nama Pemasok.....	51
C. Deskripsi Rencana Operasi .....	55
D. Rencana Alur Produk .....	60
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	62
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan .....	63
G. Tata Letak ( <i>Lay Out</i> ) Bangunan Tempat Usaha.....	64
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>66</b>
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	66

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.

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





B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	67
C. <b>Job</b> Description (Uraian Kerja) .....	68
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	70
E. Struktur Organisasi Perusahaan .....	72
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	73
<b>BAB VI RENCANA KEUANGAN .....</b>	<b>76</b>
A. Sumber dan Penggunaan Dana .....	77
B. Biaya Pemasaran Tahunan .....	78
C. Biaya Administrasi dan Umum.....	79
D. Biaya Tenaga Kerja.....	80
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	82
F. Biaya Pemeliharaan .....	85
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan.....	86
H. Biaya Utilitas .....	87
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	89
J. Proyeksi Keuangan .....	91
K. Analisis Kelayakan Investasi .....	94
L. Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP) .....	99
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA .....</b>	<b>100</b>
A. Dampak Terhadap Masyarakat.....	100
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	101
C. Analisis Risiko Usaha.....	102

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



D. Antisipasi Risiko Usaha..... 104

**BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI ..... 105**

A. Ringkasan Kegiatan Usaha ..... 105

B. Rekomendasi Visibilitas Usaha..... 111

**DAFTAR PUSTAKA ..... 112**

**LAMPIRAN..... 117**

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



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Beras (2018-2019).....	4
Gambar 1.2	Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Beras (2020-2022).....	5
Gambar 1.3	Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Beras (2020-2022).....	5
Gambar 1.4	Konsumsi Daging Ayam di Indonesia (2011-2021).....	6
Gambar 1.5	Ketertarikan Masyarakat Terhadap Arem-Arem.....	7
Gambar 1.6	Angka Ketertarikan Masyarakat Terhadap Makanan Gorengan (2018-2019) .....	8
Gambar 1.7	Angka Ketertarikan Masyarakat Terhadap Makanan Gorengan (2020-2022) .....	9
Gambar 3.1	Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Indonesia (2011-2022) .....	14
Gambar 3.2	Prediksi Pertumbuhan Penduduk Indonesia.....	15
Gambar 3.3	Jumlah Perusahaan yang ada di Jakarta .....	16
Gambar 3.4	Grafik Pencarian Arem-Arem oleh Masyarakat di Internet .....	17
Gambar 3.6	Jumlah Pengguna Sosial Media di Indonesia.....	21
Gambar 3.7	<i>Porter Five Forces</i> .....	23
Gambar 4.1	Contoh Produk dan Kemasan.....	37
Gambar 4.2	Logo Arla .....	38
Gambar 5.1	Alur Proses Pembelian Langsung di Arla .....	49
Gambar 5.2	Rencana Alur Produk Arla secara <i>Offline</i> .....	61

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber. 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.



Gambar 5.3 Rencana Alur Produk Arla secara <i>Online</i> .....	62
Gambar 5.4 <i>Lay Out</i> Bangunan Arla.....	64
Gambar 5.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Arla .....	68
Gambar 5.2 Struktur Organisasi Arla.....	72

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

**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.

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana.....	10
Tabel 3.1	Analisis Pesaing .....	19
Tabel 3.2	<i>Competitive Profile Matrix/</i> .....	27
Tabel 3.3	<i>SWOT Matrix</i> Arla .....	28
Tabel 4.1	Harga Produk Arla.....	39
Tabel 4.2	Proyeksi Penjualan Arla Tahun 2024-2028 .....	40
Tabel 4.3	Biaya Pemasaran Arla .....	47
Tabel 5.1	Pemasok Peralatan Arla .....	52
Tabel 5.2	Pemasok Perlengkapan Arla.....	53
Tabel 5.3	Pemasok Bahan Baku Arla.....	54
Tabel 5.4	Rencana Operasi Pembukaan Kedai Arla .....	60
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Arla .....	66
Tabel 6.2	Proyeksi Gaji dan THR Karyawan Arla 2024-2028 .....	74
Tabel 7.1	Kebutuhan Dana Arla.....	77
Tabel 7.2	Biaya Pemasaran Tahunan Arla.....	78
Tabel 7.3	Proyeksi Biaya Pemasaran Arla Tahun 2024-2028 .....	79
Tabel 7.4	Proyeksi Biaya Administrasi dan Umum Arla Tahun 2024-2028.....	80



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 7.5 Biaya Tenaga Kerja Arla Tahun 2024 .....	81
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Arla Tahun 2024-2028.....	82
Tabel 7.7 Proyeksi Biaya Penyusutan Arla Tahun 2024-2028.....	84
Tabel 7.8 Biaya Pemeliharaan Arla Tahun 2024.....	85
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Arla Tahun 2024-2028.....	85
Tabel 7.10 Biaya Sewa Gedung/Bangunan Arla Tahun 2024-2028.....	86
Tabel 7.11 Biaya Utilitas Arla Tahun 2024.....	88
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Utilitas Arla Tahun 2024-2028.....	88
Tabel 7.13 Biaya Peralatan Arla.....	89
Tabel 7.14 Biaya Perlengkapan Arla.....	90
Tabel 7.15 Proyeksi Biaya Perlengkapan Arla Tahun 2024-2028 .....	91
Tabel 7.16 Proyeksi Laba Rugi Arla Tahun 2024-2028.....	92
Tabel 7.17 Proyeksi Arus Kas Arla Tahun 2024-2028.....	93
Tabel 7.18 Proyeksi Neraca Arla Tahun 2024-2028 .....	94
Tabel 7.19 <i>Payback Period</i> Arla .....	95
Tabel 7.20 <i>Net Present Value</i> Arla.....	97
Tabel 7.21 <i>Internal Rate of Return</i> Arla .....	98
Tabel 7.22 Analisis <i>Break Even Point</i> Arla.....	99

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 9.1 Hasil Analisis *Break Even Point* Arla Tahun 2024-2028.....111

Tabel 9.2 Analisis Kelayakan Usaha Arla.....111

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Arla.....117

Lampiran 2 Proses Pemberian Kuesioner.....118

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



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.