

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
MINUMAN “TEH REMPAH”
DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA**

Oleh :

Nama : Edwin Gunawan

NIM : 75190070

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi : Bisnis Internasional



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

JULI 2023

(C) 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



C

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.

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA MINUMAN "TEH REMPAH" DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh :

Nama : Edwin Gunawan

NIM : 75190070

Jakarta, 27 Juli 2023

Disetujui Oleh :

Pembimbing

(Drs. Wiwin Prastio, M.M.)

22/8/21

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

JULI 2023



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis dengan judul “Rencana Bisnis Pendirain Usaha Minuman *Teh Rempah* di Kelapa Gading, Jakarta Utara. Penulisan rencana bisnis ini ditulis dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Pada kesempatan kali ini Penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang tulus kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam memberikan dukungan yang baik berupa masukan dan bimbingan, sehingga Penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini dengan baik dan lancar. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu dan menolong, khususnya ditujukan kepada :

1. Drs. Wiwin Prastio, M.M. selaku dosen pembimbing karya akhir yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan motivasi, pengarahan, dan bimbingan yang sangat bermanfaat kepada Penulis dengan penuh kesabaran, sehingga pembuatan laporan rencana bisnis ini dapat diselesaikan oleh Penulis dengan baik dan tepat waktu.
2. Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos, M.Si., selaku kepala program studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan pengarahan dan kesempatan kepada Penulis dalam melakukan pembuatan laporan rencana bisnis pada tahun ini.
3. Segenap dosen pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan banyak materi perkuliahan yang sangat bermanfaat dan tidak ternilai selama menempuh seluruh proses perkuliahan, sehingga Penulis dapat mengetahui berbagai ilmu mengenai cara mengoperasikan usaha dan persiapan penting lainnya



yang dapat membantu Penulis selama melakukan proses penulisan laporan rencana bisnis ini.

4. Seluruh staf dan karyawan perpustakaan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu Penulis dengan ramah dan pengertian dalam menyediakan fasilitas perpustakaan, buku, dan referensi yang bermanfaat dalam penyusunan rencana bisnis ini.
5. Kepada orang tua dan keluarga Penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada Penulis dalam melakukan penulisan rencana bisnis, serta memberikan semangat, perhatian, dan mencukupi kebutuhan Penulis hingga saat ini.
6. Seluruh mahasiswa/i dan teman – teman rekan seperjuangan yang memberikan semangat serta masukan yang bermanfaat kepada Penulis untuk menemukan ide yang menarik dan menginspirasi dalam melakukan penulisan rencana bisnis ini, yaitu : Victor Tanoto, Fransisco, Vanda Trica Jane, Christian Saputra, Theron Corison, Jocelyn Vanessa, Nathanael Clement, dan Rivaldo Halim.
7. Unit Kegiatan Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Katolik (KMK) Kwik Kian Gie School of Business yang telah memperkenalkan berbagai wawasan mengenai kegiatan dan cara berorganisasi pada lingkungan perkuliahan, serta memberikan dukungan yang baik secara moral, rohani, dan pengalaman praktik yang berharga kepada Penulis.
8. Pihak – pihak lain yang namanya tidak dapat disebutkan oleh Penulis secara satu persatu, karena telah bersedia berkontribusi dan memberikan dukungan kepada Penulis dalam penulisan laporan rencana bisnis ini.

Dengan segala rasa kerendahan hati, Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang perlu diperbaiki dalam penulisan rencana bisnis ini yang masih jauh dari kata sempurna. Segala bentuk kritik dan saran akan dengan senang hati diterima oleh Penulis

baik

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Penulis,

Edwin Gunawan

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.



ABSTRAK

Edwin Gunawan / 75190070 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Teh Rempah di Kelapa Gading, Jakarta Utara / Pembimbing : Drs. Wiwin Prastio, M.M.

Teh Rempah merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang menjual produk minuman teh rempah dan kue khas tradisional dari negara Indonesia. Teh Rempah menyediakan berbagai produk makanan dan minuman dengan kadar gula yang terjaga untuk memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik dengan rasa yang enak.

Teh Rempah memiliki jenis dan ukuran usaha yang tergolong dalam usaha kecil yang akan berlokasi di dalam Mal Artha Gading dengan alamat yang berada di Jl. Artha Gading Selatan No.1, Kelapa Gading Barat, Kecamatan. Kelapa Gading, Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 14240. Teh Rempah dapat diakses dan dihubungi melalui email dengan alamat tehrempah@gmail.com atau nomor telepon di 0859106619915.

Teh Rempah menyediakan berbagai produk minuman kesehatan dengan berbagai pilihan varian menu : Original Teh Rempah, Ginger Lemon Tea, dan Roselle Tea, serta produk makanan, dengan pilihan menu : Kue Soes dan Singkong.

Teh Rempah memiliki metode penjualan yang dilakukan dengan sistem *online* dan *offline*. Teh Rempah juga memiliki alur produksi rencana operasi yang baik untuk meningkatkan efisiensi usaha, berkomitmen menjaga hubungan yang baik dengan pihak pemasok, dan membantu dalam memberikan kualitas pelayanan yang profesional dalam menjalankan kegiatan operasional usaha Teh Rempah.

Dalam meningkatkan kualitas pelayanan usaha, Teh Rempah membutuhkan tenaga kerja berupa sumber daya manusia (SDM) yang dipilih dan diseleksi melalui metode rekrutmen, wawancara, seleksi, dan orientasi lingkungan usaha. Teh Rempah membutuhkan tenaga kerja sebanyak empat orang karyawan dengan pembagian jabatan berupa manajer, barista, baker, dan admin media sosial. Selain itu, Teh Rempah juga telah menyediakan pedoman kerja berupa *Standard Operating Procedure* (SOP) dan memberikan pelatihan tenaga kerja untuk meningkatkan kemampuan pelayanan dan profesionalitas kerja.

Investasi awal yang dibutuhkan usaha Teh Rempah memiliki perkiraan biaya sebesar Rp.118.213.110. Dana yang diinvestasikan tersebut akan digunakan sebagai kas dana darurat dan sebagai pendanaan modal awal yang diperlukan untuk melakukan pembukaan usaha Teh Rempah.

Mengetahui potensi keberhasilan usaha merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan tingkat kelayakan dari usaha yang akan dijalankan. Untuk itu, Teh Rempah telah melakukan perhitungan berupa analisis kelayakan usaha dengan metode dan hasil sebagai berikut : *Payback Period* (PP) dari usaha Teh Rempah akan mencapai titik balik modal dengan perkiraan waktu selama 6 bulan dan 16 hari, *Net Present Value* (NPV) memiliki perolehan nilai lebih besar dari 0 yaitu Rp.217.123.033, *Profitability Index* (PI) menghasilkan nilai yang lebih besar dari 1 yaitu 2,836 dan analisis *Break-Even-Point* (BEP) dengan nilai penjualan yang mengalami peningkatan disetiap tahunnya. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa usaha Teh Rempah merupakan usaha yang dapat dijalankan dan layak untuk direkomendasikan.

Kata Kunci : Rencana Bisnis, Teh Rempah, Sehat, Tradisional, UMKM Teh



ABSTRACT

Edwin Gunawan / 75190070 / 2023 / Business Plan for Establishing a Spice Tea Business in Kelapa Gading, North Jakarta / Supervisor : Drs. Wiwin Prastio, M.M.

Teh Rempah is a business engaged in the food and beverage sector that sells spice tea products and traditional cakes from Indonesia. Teh Rempah provides a variety of food and beverage products with maintained sugar levels to provide better health benefits with good taste.

Teh Rempah has a type and size of business that is classified as a small business that will be located inside Artha Gading Mall with an address located at Jl. Artha Gading Selatan. No.1, Kelapa Gading Barat, District. Kelapa Gading, North Jakarta, Special Capital Region of Jakarta 14240. Teh Rempah can be accessed and contacted via email at tehrempah@gmail.com or telephone number at 0859106619915.

Teh Rempah provides a variety of health drink products with a wide selection of menu variants: Original Teh Rempah, Ginger Lemon Tea, and Roselle Tea, as well as food products, with menu options: Soes and Cassava Cake.

Teh Rempah has a sales method that is carried out with an online and offline system. Teh Rempah also has a good production flow operation plan to improve business efficiency, is committed to maintaining good relationships with suppliers, and assists in providing professional quality services in carrying out Teh Rempah business operations.

In improving the quality of business services, Teh Rempah requires a workforce in the form of human resources (HR) who are selected and selected through recruitment, interviews, selection, and business environment orientation methods. Teh Rempah requires a workforce of four employees with the division of positions in the form of managers, baristas, bakers, and social media admins. In addition, Teh Rempah has also provided work guidelines in the form of Standard Operating Procedures (SOP) and provided labor training to improve service capabilities and work professionalism.

The initial investment required for the Spice Tea business has an estimated cost of Rp.118,213,110. The invested funds will be used as emergency cash and as initial capital funding needed to open the Spice Tea business.

Knowing the potential success of a business is very important in determining the feasibility level of the business to be run. For this reason, Teh Rempah has calculated a business feasibility analysis with the following methods and results: The Payback Period (PP) of the Spice Tea business will reach a turning point with an estimated time of 6 months and 14 days, Net Present Value (NPV) has a value greater than 0, namely Rp.217.123.033, Profitability Index (PI) produces a value greater than 1, namely 2.836 and Break-Even-Point (BEP) analysis with a sales value that has increased every year. So, it can be concluded that the Spice Tea business is a business that can be run and is worth recommending.

Keywords : Business Plan, Spice Tea, Healthy, Traditional, MSME Tea



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis	6
D. Kebutuhan Dana	8
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	9
A. Data Perusahaan	9
B. Biodata Pemilik Usaha	10
C. Jenis dan Ukuran Usaha	10
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAIN	13
A. Tren dan Pertumbuhan Industri	13
B. Analisis Pesaing.....	15
C. Analisis <i>Politic, Economic, Social, Technology, Environment, Legal</i> (PESTEL) ...	18
D. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Pesaingan model Porter (<i>Porter Five Forces Business Model</i>).....	23
E. Analisis Faktor – Faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix/CPM</i>)	27
F. Analisis Lingkungan Eskternal dan Internal (SWOT Analysis).....	34
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	41
A. Produk/Jasa yang Dihasilkan.....	41



B. Gambaran Pasar	43
C. Target Pasar yang Dituju	52
D. Strategi Pemasaran	55
E. Strategi Promosi	60

BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERATIONAL..... 64

A. Proses Operasi Produk.....	64
B. Nama Pemasok	68
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	70
D. Rencana Alur Produk.....	79
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	82
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	84
G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha	89

BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA..... 92

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	92
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	93
C. Uraian Kerja (<i>Job Description</i>)	95
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	99
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	102
D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	105

BAB VII RENCANA KEUANGAN..... 110

A. Sumber dan Penggunaan Dana	110
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	111
C. Biaya Administrasi dan Umum	112
D. Biaya Tenaga Kerja	113
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	114
F. Biaya Pemeliharaan	115
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan	116
H. Biaya Utilitas	117
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	122
J. Proyeksi Keuangan	125
K. Analisis Kelayakan Investasi	129
L. Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP).....	134



BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA	137
A. Dampak terhadap Masyarakat Sekitar	137
B. Dampak Terhadap Lingkungan	139
C. Analisis Risiko Usaha.....	142
D. Antisipasi Risiko Usaha.....	143
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI	146
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	146
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	150
DAFTAR PUSTAKA	152
LAMPIRAN	157

- 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 TABEL

Tabel 1.1 Rencana Kebutuhan Dana Awal Tahun 2024 (dalam Rupiah).....	8
Tabel 2.1 Analisis Pesaing Teh Rempah	17
Tabel 3.2 <i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM) Teh Rempah	28
Tabel 3.3 Analisis SWOT Matrix Teh Rempah	38
Tabel 4.1 Harga Pokok Penjualan (HPP) Teh Rempah (dalam Rupiah)	45
Tabel 4.2 Penetapan Harga Produk Teh Rempah (dalam Rupiah)	46
Tabel 4.3 Anggaran Penjualan Produk Teh Rempah Per Bulan (dalam Rupiah).....	48
Tabel 4.4 Ramalan Penjualan Teh Rempah Per Bulan Tahun 2024.....	51
Tabel 4.5 Ramalan Penjualan Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028	52
Tabel 5.1 Daftar Pemasok Teh Rempah	69
Tabel 5.2 Jadwal Rencana Operasi Teh Rempah	78
Tabel 6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Teh Rempah	93
Tabel 6.2 Rincian Gaji Pokok Karyawan Teh Rempah 2024 – 2028 (dalam Rupiah).....	108
Tabel 6.3 Rincian THR Karyawan Teh Rempah 2024 – 2028 (dalam Rupiah).....	109
Tabel 7.1 Rencana Penggunaan Dana Awal Teh Rempah (dalam Rupiah)	110
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Teh Rempah Per Tahun (dalam Rupiah).....	111
Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah).....	111
Tabel 7.4 Biaya Administrasi dan Umum (dalam Rupiah)	113
Tabel 7.5 Proyeksi Tenaga Kerja Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	113
Tabel 7.6 Biaya Penyusutan Peralatan Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	115
Tabel 7.7 Biaya Pemeliharaan Teh Rempah Tahun 2024 (dalam Rupiah)	115
Tabel 7.8 Biaya Pemeliharaan Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	116
Tabel 7.9 Biaya Sewa Gudung/Bangunan Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	117
Tabel 7.10 Biaya Penggunaan Gas Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	118
Tabel 7.11 Biaya Kebutuhan Listrik Teh Rempah Tahun 2024 (dalam Rupiah)	119
Tabel 7.12 Biaya Kebutuhan Listrik Teh Rempah Per Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	119



Tabel 7.13 Biaya Kebutuhan Air Teh Rempah Tahun 2024 (dalam Rupiah)	120
Tabel 7.14 Biaya Kebutuhan Air Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	120
Tabel 7.15 Biaya Penggunaan Internet Teh Rempah Tahun 2024 (dalam Rupiah)	121
Tabel 7.16 Biaya Penggunaan Internet Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	121
Tabel 7.17 Daftar Peralatan Teh Rempah (dalam Rupiah)	123
Tabel 7.18 Daftar Perlengkapan Teh Rempah (dalam Rupiah).....	124
Tabel 7.19 Proyeksi Biaya Peralengkapan Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	124
Tabel 7.20 Poyeksi Laporan Laba Rugi Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	126
Tabel 7.21 Proyeksi Laporan Arus Kas Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	127
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Neraca Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah).	128
Tabel 7.23 <i>Payback Period</i> (PP) Teh Rempah (dalam Rupiah)	130
Tabel 7.24 Laporan <i>Net Present Value</i> (NPV) Teh Rempah (dalam Rupiah).....	133
Tabel 7.25 Analisis Kelayakan Investasi (<i>Break-Even-Point</i>) Teh Rempah Tahun 2024 – 2028 (dalam Rupiah)	135
Tabel 9.1 Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha Teh Rempah	150



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Popularitas Peminat Minuman Teh Herbal di Jakarta per Maret 2022 – Maret 2023.....	7
Gambar 3.1 Data Jumlah Penduduk di Daerah Jakarta Utara.....	14
Gambar 3.2 Laju Inflasi Indonesia Bulan Januari Tahun 2020 – 2023	19
Gambar 3.3 Pendapatan Perkapita Masyarakat Indonesia Tahun 2013 – 2022.....	20
Gambar 3.4 <i>Porter's Five Forces Model</i>	24
Gambar 4.1 Logo Teh Rempah	42
Gambar 4.2 Contoh Produk Minuman Teh Rempah	42
Gambar 4.3 Contoh Produk Makanan Teh Rempah.....	43
Gambar 5.1 Proses Operasi Produk Teh Rempah	65
Gambar 5.2 Rencana Alur Produk Teh Rempah	79
Gambar 5.3 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Teh Rempah.....	83
Gambar 5.4 Dispenser Teh Rempah.....	84
Gambar 5.5 Kompor Teh Rempah	85
Gambar 5.6 Kulkas Teh Rempah	85
Gambar 5.7 <i>Flake Ice Maker</i> Teh Rempah	86
Gambar 5.8 Termos Teh Rempah.....	86
Gambar 5.9 Oven Teh Rempah	87
Gambar 5.10 <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi) Router</i> Teh Rempah.....	87
Gambar 5.11 <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i> Teh Rempah.....	88
Gambar 5.12 Mesin Kasir <i>Electronic Data Capture (EDC)</i> Teh Rempah.....	88
Gambar 5.13 <i>Lay-out</i> Bangunan Teh Rempah	90
Gambar 6.1 Struktur Organisasi Perusahaan Teh Rempah.....	104
Gambar 6.2 Garis Kemiskinan Masyarakat di DKI Jakarta Tahun 2015 – 2022	106

DAFTAR LAMPIRAN

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

Lampiran 1 Halaman <i>Website</i> Sewa Gedung/Bangunan Teh Rempah	157
Lampiran 2 Kuisisioner <i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM) Teh Rempah.....	157
Lampiran 3 Hasil Kuisisioner <i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM) Teh Rempah.....	160
Lampiran 4 Laporan Hasil Tes Plagiarisme Turnitin dari Usaha Teh Rempah	166

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