

RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA

“KWETIAW PLUIT JAKARTA”

DI JAMBI

Oleh:

Nama: Daniel Joana Cuaca

NIM: 71200038

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

FEBRUARI 2024

© 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 PENGEMBANGAN USAHA

“KWETIAW PLUIT JAKARTA”

DI JAMBI

Diajukan Oleh

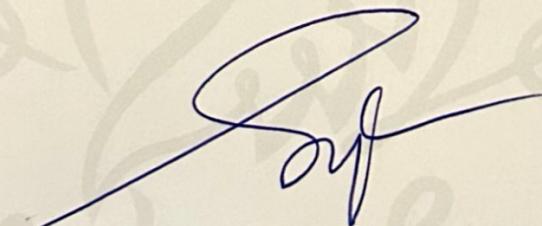
Nama: Daniel Joana Cuaca

NIM: 71200038

Jakarta, 15 Maret 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

FEBRUARI 2024

© 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.



DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Ide Bisnis	1
1.2 Gambaran Usaha	3
1.3 Besarnya peluang bisnis	6
1.4 Kebutuhan Dana	11
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	12
2.1 Data Perusahaan	12
2.2 Biodata Pemilik Usaha	12
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha	13
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	16
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri	16
3.2 Analisis Pesaing	19
3.3 Analisis PESTEL	21
3.4 Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Pesaingan model Porter (Porter's Five Forces Business Model)	27
3.5 Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM)	31
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis)	40
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	46
4.1 Produk / Jasa yang Dihasilkan	46
4.2 Gambaran Pasar	64
4.3 Target Pasar yang Dituju	70
4.4 Strategi Pemasaran	72
4.5 Strategi Promosi	76
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	80
5.1 Proses Operasi Produk	80
5.2 Nama Pemasok	81



KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis mampu menyelesaikan rencana bisnis yang berjudul “Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Kwetiaw Pluit Jakarta di Jambi” dengan tepat pada waktunya. Tanpa pertolongan-Nya, penulis tidak akan mungkin menyelesaikan tugas ini dengan baik. Rencana Bisnis menjadi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis yang wajib dipenuhi mahasiswa Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam menyelesaikan rencana bisnis ini, penulis telah menghadapi berbagai hambatan, baik itu yang datang dari diri sendiri maupun dari luar. Banyak pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyelesaian rencana bisnis ini hingga selesai. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu di tengah jadwal yang padat untuk memberikan bimbingan dan arahan dalam proses pengerjaan hingga diselesaikannya rencana bisnis ini.
2. Keluarga inti Penulis yang selalu memberi doa, dukungan, perhatian dan semangat penuh dari awal perkuliahan hingga diselesaikannya tugas akhir ini.
3. Segenap Dosen di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama menjalankan studi.
4. Seluruh teman-teman jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu dalam menyelesaikan rencana bisnis.
5. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat

terselesaikan, terutama pihak luar yang memberikan dukungan penuh hingga rencana bisnis dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki, maka penulis memohon maaf apabila ada kata yang kurang baik dan masih ada kesalahan dalam penyusunan rencana bisnis ini. Penulis berharap semoga rencana bisnis yang telah dibuat dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan pihak yang berkepentingan. Sekian dan Terima Kasih

Jakarta, 5 Februari 2024

Daniel Joana Cuaca

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

Daniel Joana Cuaca / 71200038 / 2023 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” di Jambi / Pembimbing: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

“Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan bisnis *Food and Beverages* yang menjual makanan ala *chinese food* Halal. Produk yang ditawarkan yaitu kwetiaw yang berbahan dasar sagu, mie kuning dan bihun dimana disajikan dengan cara digoreng, kuah dan siram. Adapun produk nasi yang disajikan pula dengan cara digoreng. “Kwetiaw Pluit Jakarta” melakukan penjualan secara *offline* melalui restoran dan *online* melalui kerja sama dengan *Food E-Commerce*.

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki visi yaitu “Menjadi restoran Chinese Food Halal yang mampu memberikan cita rasa khas Indonesia dan kesan baru berkonsep semi cafe serta kenyamanan bagi konsumen yang digemari oleh masyarakat Indonesia”. “Kwetiaw Pluit Jakarta” juga memiliki misi untuk menetapkan tujuan dan memformulasikan strategi.

Dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki tim manajemen yang terdiri dari koki, *cook helper*, *waiter*, kasir, dan *staff marketing* dalam menjalankan kegiatan operasional restoran.

Kebutuhan investasi awal dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan Rp 141.684.903 yang digunakan sebagai kas awal tahun, pembelian peralatan dan perlengkapan, dana pemasaran, pembelian bahan baku awal dan untuk renovasi bangunan. Kebutuhan investasi awal berasal dari tabungan orang tua. Berdasarkan analisis kelayakan investasi, “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan waktu balik modal 2 Tahun 4 Bulan 6 Hari dari perhitungan *Payback Period*, menghasilkan nilai NPV sebesar Rp 285.755.380 dari perhitungan *Net Present Value*, dan menghasilkan nilai PI sebesar 3,02 dari perhitungan *Profitability Index*. Berdasarkan analisis kelayakan usaha, mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki nilai BEP lebih kecil daripada nilai penjualan. Berdasarkan kedua analisis tersebut, mendapatkan hasil dimana usaha “kwetiaw Pluit Jakarta” LAYAK untuk dikembangkan dan dijalankan.

Kata kunci: “Kwetiaw Pluit Jakarta”, Rencana Pengembangan Bisnis, *Chinese Food* Halal

- 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

Daniel Joana Cuaca / 71200038 / 2023 / Business Plan for Business Development of "Kwetiaw Pluit Jakarta" in Jambi / Advisor: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

"Kwetiaw Pluit Jakarta" is a Food and Beverages business that sells halal Chinese food. The products offered are sago-based kwetiaw, yellow noodles and vermicelli which are served fried, gravy and flush. The rice product is also served fried. "Kwetiaw Pluit Jakarta" sells offline through restaurants and online through cooperation with Food E-Commerce.

"Kwetiaw Pluit Jakarta" has a vision of "Become a Halal Chinese Food restaurant that is able to provide Indonesian flavors and a new impression with a semi-cafe concept and comfort for consumers that are favored by the Indonesian people". "Kwetiaw Pluit Jakarta" also has a mission to set goals and formulate strategies.

In business development "Kwetiaw Pluit Jakarta" has a management team consisting of chefs, cook helpers, waiters, cashiers, and marketing staff in carrying out restaurant operations.

The initial investment needs in the development of the "Kwetiaw Pluit Jakarta" business require Rp 141.684.903 which is used as the beginning of the year cash, purchase of equipment and supplies, marketing funds, purchase of initial raw materials and for building renovations. The initial investment needs come from parents' savings. Based on the investment feasibility analysis, "Kwetiaw Pluit Jakarta" requires a payback period of 2 Year 4 Months 6 Days from the calculation of the Payback Period, produces an NPV value of Rp 285.755.380 from the calculation of Net Present Value, and produces a PI value of 3,02 from the calculation of the Profitability Index. Based on the business feasibility analysis, it was found that "Kwetiaw Pluit Jakarta" has a BEP value smaller than the sales value. Based on these two analyses, the result is that the "Kwetiaw Pluit Jakarta" business is feasible to develop and run.

Keywords: "Kwetiaw Pluit Jakarta", Business Development Plan, Halal Chinese Food



5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	83
5.4 Rencana Alur Produk	90
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	93
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	96
5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha	97
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	101
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	101
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	102
6.3 Uraian Kerja (Job Description)	103
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	106
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan.....	108
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	109
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	111
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana	111
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan	112
7.3 Biaya Administrasi dan Umum	113
7.4 Biaya Tenaga Kerja	114
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan	115
7.6 Biaya Pemeliharaan	115
7.7 Biaya Sewa Bangunan.....	116
7.8 Biaya Renovasi Bangunan.....	117
7.9 Biaya Utilitas	118
7.10 Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku.....	121
7.11 Proyeksi Keuangan.....	126
7.12 Analisis Kelayakan Investasi.....	130
7.13 Analisis Kelayakan Usaha.....	133
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	134
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	134
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan	135
8.3 Analisis Resiko Usaha.....	136
8.4 Antisipasi Resiko Usaha.....	137
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI.....	139
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha.....	139
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	145
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	150

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 Milestone Visi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	4
Gambar 1. 2 Tren Terhadap Makanan Chinese Food di Indonesia	6
Gambar 1. 3 Jumlah Penduduk Provinsi Jambi.....	7
Gambar 1. 4 Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi.....	8
Gambar 1. 5 Pertumbuhan Ekonomi Provinsi Jambi	9
Gambar 3. 1 Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Tahun 2011 - 2023...	17
Gambar 3. 2 Tren Permintaan Masyarakat Terhadap Makanan Chinese Food di Indonesia ...	18
Gambar 3. 3 Lima Kekuatan Pesaingan Model Porter	27
Gambar 4. 1 Menu Nasi Goreng Telur.....	47
Gambar 4. 2 Menu Nasi Goreng Ayam.....	47
Gambar 4. 3 Menu Nasi Goreng Ayam Pete	48
Gambar 4. 4 Menu Nasi Goreng Udang Pete	49
Gambar 4. 5 Menu Nasi Goreng Seafood	49
Gambar 4. 6 Menu Kwetiaw Goreng Telur.....	50
Gambar 4. 7 Menu Kwetiaw Goreng Ayam.....	51
Gambar 4. 8 Menu Kwetiaw Goreng Seafood	51
Gambar 4. 9 Menu Kwetiaw Kuah Ayam	52
Gambar 4. 10 Menu Kwetiaw Kuah <i>Seafood</i>	53
Gambar 4. 11 Menu kwetiaw Siram Ayam	53
Gambar 4. 12 Menu Kwetiaw Siram <i>Seafood</i>	54
Gambar 4. 13 Menu Bihun Goreng Telur	55
Gambar 4. 14 Menu Bihun Goreng Ayam	55
Gambar 4. 15 Menu Bihun Goreng <i>Seafood</i>	56
Gambar 4. 16 Menu Bihun Kuah Ayam.....	57
Gambar 4. 17 Menu Bihun Kuah <i>Seafood</i>	57
Gambar 4. 18 Menu Mie Goreng Telur.....	58
Gambar 4. 19 Menu Mie Goreng Ayam.....	59
Gambar 4. 20 Menu Mie Goreng Seafood	59
Gambar 4. 21 Menu Mie Kuah Ayam.....	60
Gambar 4. 22 Menu Mie Kuah <i>Seafood</i>	61
Gambar 4. 23 Menu Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023	61
Gambar 4. 23 Menu Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	62
Gambar 4. 23 Menu Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	62
Gambar 4. 24 Logo “Kwetiaw Pluit Jakarta”Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023	62
Gambar 4. 24 Logo “Kwetiaw Pluit Jakarta”	63
Gambar 4. 24 Logo “Kwetiaw Pluit Jakarta”	63
Gambar 4. 25 Alur Saluran Distribusi “Kwetiaw Pluit Jakarta”Keterangan:.....	69
Gambar 4. 25 Alur Saluran Distribusi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	74
Gambar 4. 25 Alur Saluran Distribusi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	74
Gambar 4. 26 Promosi “Kwetiaw Pluit Jakarta” melalui <i>GrabFood</i> Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023	74
Gambar 4. 26 Promosi “Kwetiaw Pluit Jakarta” melalui <i>GrabFood</i>	77
Gambar 4. 26 Promosi “Kwetiaw Pluit Jakarta” melalui <i>GrabFood</i>	77
Gambar 5. 1 Alur Proses Operasi Produksi Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	80
Gambar 5. 2 SOP Packaging Makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta”Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023	82



Gambar 5. 2	SOP Packaging Makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta	87
Gambar 5. 2	SOP Packaging Makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta	87
Gambar 5. 3	Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara <i>Offline (Dine In)</i>	90
Gambar 5. 4	Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara <i>Offline (Takeaway)</i> ...	91
Gambar 5. 5	Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara <i>Online</i>	92
Gambar 5. 6	Alur Pembelian Bahan Baku Secara <i>Offline</i>	93
Gambar 5. 7	Alur Pembelian Bahan Baku Secara <i>Offline</i>	94
Gambar 5. 8	Alur Pembelian Bahan Baku Secara <i>Online</i>	94
Gambar 5. 9	Alur Pembelian Bahan Baku Secara <i>Online</i> Khusus Impor dari Medan.....	95
Gambar 5. 10	Lay Out Bangunan 2D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	98
Gambar 5. 11	Lay Out Bangunan 3D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”Ruang Penyimpanan	98
Gambar 5. 11	Lay Out Bangunan 3D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	99
Gambar 5. 11	Lay Out Bangunan 3D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	99
Gambar 6. 1	Alur Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja “Kwetiaw Pluit Jakarta”	102
Gambar 6. 2	Struktur Organisasi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	108



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	1 Tujuan Pengembangan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”	5
Tabel 1.2	2 Tabel Rincian Kebutuhan Dana “Kwetiaw Pluit Jakarta”	11
Tabel 2.1	1 Tabel Identifikasi Kekuatan dan Kelemahan Pesaing Sejenis “Kwetiaw Pluit Jakarta”	19
Tabel 3.2	2 Identifikasi PESTEL “Kwetiaw Pluit Jakarta”	26
Tabel 3.3	3 Tabel Analisis Competitive Profile Matrix	33
Tabel 3.4	4 SWOT Matrix “Kwetiaw Pluit Jakarta”	43
Tabel 4.1	1 Proyeksi Penjualan “Kwetiaw Pluit Jakarta” Tahun 2025 (Dalam Unit).....	66
Tabel 4.2	2 Proyeksi Penjualan “Kwetiaw Pluit Jakarta” Tahun 2025	67
Tabel 5.1	1 Daftar Pemasok “Kwetiaw Pluit Jakarta”	82
Tabel 5.2	2 Rencana Operasi “Kwetiaw Pluit Jakarta” Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023 ..	87
Tabel 5.2	2 Rencana Operasi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	89
Tabel 5.2	2 Rencana Operasi “Kwetiaw Pluit Jakarta”	89
Tabel 5.3	3 Tabel Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” ...	96
Tabel 6.1	1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” 4.....	100
Tabel 6.1	1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	101
Tabel 6.1	1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”	101
Tabel 6.2	2 Proyeksi Kompensasi Dan Balas Jasa Karyawan “Kwetiaw Pluit Jakarta” Tahun 2025..	110
Tabel 7.1	1 Rincian Kebutuhan Dana “Kwetiaw Pluit Jakarta”	111
Tabel 7.2	2 Biaya Pemasaran Tahunan “Kwetiaw Pluit Jakarta”	113
Tabel 7.3	3 Biaya Administrasi dan Umum "Kwetiaw Pluit Jakarta"	114
Tabel 7.4	4 Biaya Tenaga Kerja Per Tahun "Kwetiaw Pluit Jakarta"	114
Tabel 7.5	5 Biaya Penyusutan Peralatan "Kwetiaw Pluit Jakarta"	115
Tabel 7.6	6 Biaya Pemeliharaan "Kwetiaw Pluit Jakarta"	116
Tabel 7.7	7 Biaya Sewa Bangunan Ruko "Kwetiaw Pluit Jakarta"	117
Tabel 7.8	8 Biaya Renovasi Bangunan "Kwetiaw Pluit Jakarta"	117
Tabel 7.9	9 Biaya Penyusutan Renovasi Bangunan “Kwetiaw Pluit Jakarta”	118
Tabel 7.10	10 Penggunaan Listrik "Kwetiaw Pluit Jakarta"	119
Tabel 7.11	11 Biaya Listrik "Kwetiaw Pluit Jakarta" Dalam 5 Tahun.....	119
Tabel 7.12	12 Biaya Air "Kwetiaw Pluit Jakarta"	120
Tabel 7.13	13 Biaya Internet "Kwetiaw Pluit Jakarta"	120
Tabel 7.14	14 Biaya Peralatan "Kwetiaw Pluit Jakarta"	122
Tabel 7.15	15 Biaya Perlengkapan "Kwetiaw Pluit Jakarta" Tahun 2025	123
Tabel 7.16	16 Biaya Perlengkapan "Kwetiaw Pluit Jakarta" Dalam 5 Tahun	123
Tabel 7.17	17 Biaya Bahan Baku “Kwetiaw Pluit Jakarta” Tahun 2025	124
Tabel 7.18	18 Proyeksi Laporan Laba Rugi “Kwetiaw Pluit Jakarta” Dalam 5 Tahun	127
Tabel 7.19	19 Proyeksi Laporan Arus Kas “Kwetiaw Pluit Jakarta” Dalam 5 Tahun	128
Tabel 7.20	20 Proyeksi Neraca "Kwetiaw Pluit Jakarta" Dalam 5 Tahun	129
Tabel 7.21	21 Perhitungan Payback Period “Kwetiaw Pluit Jakarta”	130
Tabel 7.22	22 Perhitungan Tingkat Bunga (DF)	131
Tabel 7.23	23 Perhitungan Net Present Value “Kwetiaw Pluit Jakarta”	132
Tabel 7.24	24 Perhitungan Profitability Index “Kwetiaw Pluit Jakarta”	132
Tabel 7.25	25 Perhitungan Break Even Point “Kwetiaw Pluit Jakarta”	133

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 Respon Kuisisioner Faktor Penentu Keberhasilan Usaha (CPM).....	150
Lampiran 2 Proyeksi Penjualan “Kwetiaw Pluit Jakarta” dalam Unit.....	154
Lampiran 3 Proyeksi Penjualan “Kwetiaw Pluit Jakarta” (Rupiah).....	156
Lampiran 4 Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan “Kwetiaw Pluit Jakarta”....	168
Lampiran 5 Biaya Perlengkapan “Kwetiaw Pluit Jakarta”.....	170
Lampiran 6 Biaya Bahan Baku “Kwetiaw Pluit Jakarta”.....	172