

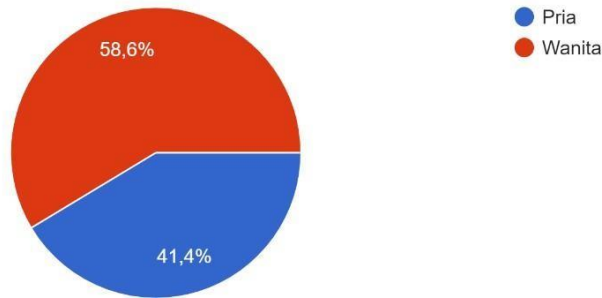
## LAMPIRAN

C

### LAMPIRAN 1: Kuesioner CPM Mymories Tasty Dendeng

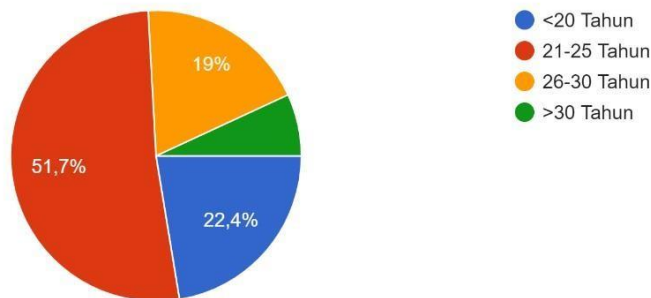
Jenis Kelamin

58 jawaban



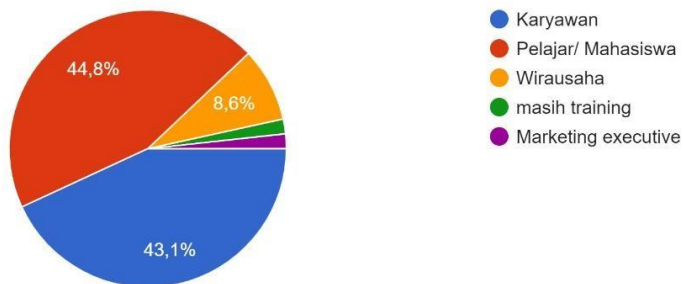
Umur

58 jawaban



Pekerjaan

58 jawaban



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

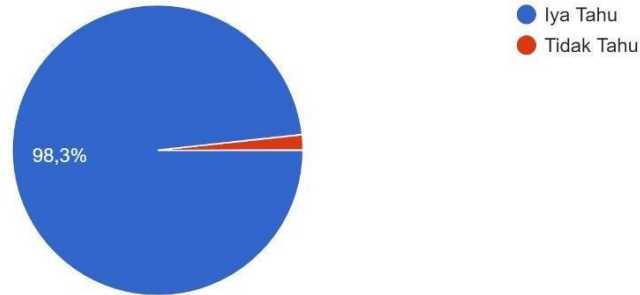
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



## Faktor-Faktor Keberhasilan Dalam Bisnis

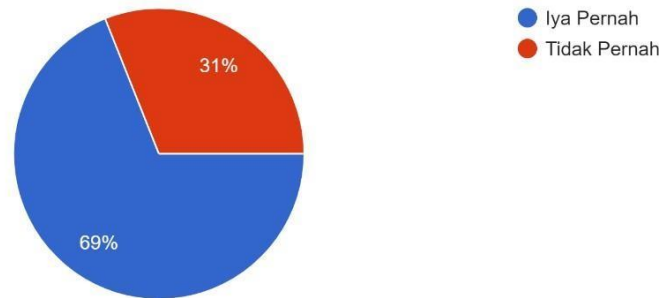
Apakah anda mengetahui tentang makanan siap saji berbahan dasar daging sapi?

58 jawaban



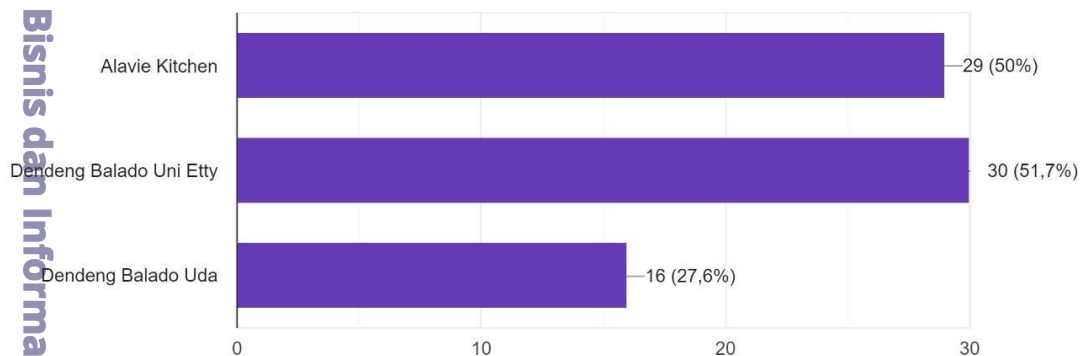
Apakah anda pernah membeli dendeng balado dalam bentuk kemasan?

58 jawaban



Berdasarkan pilihan dibawah ini merek dendeng balado mana yang anda ketahui

58 jawaban

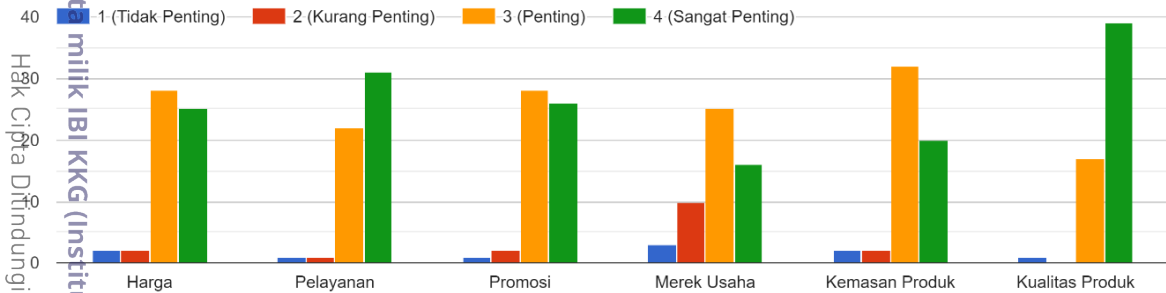


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

## Faktor- Faktor Kunci Sukses Sebuah Bisnis

C

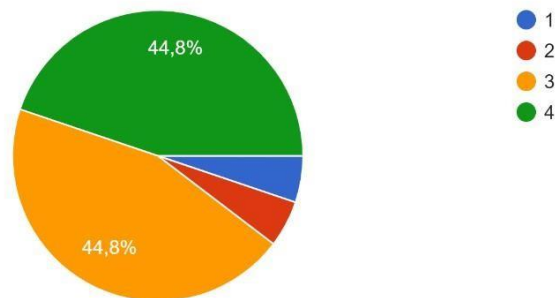
Urutan menurut pendapat anda faktor manakah yang menjadi kunci kesuksesan dalam sebuah bisnis



## Faktor- Faktor Kunci Sukses Sebuah Bisnis

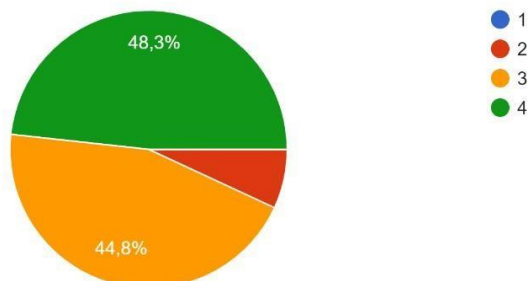
Apakah harga produk menjadi pertimbangan ketika anda membeli makanan?

58 jawaban



Apakah pelayanan yang baik menjadi salah satu pertimbangan anda membeli makanan kemasan?

58 jawaban



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.



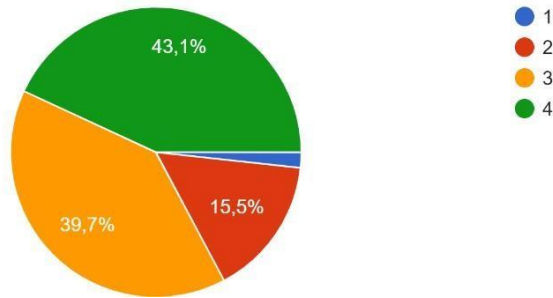
Apakah promosi menjadi dorongan anda membeli suatu makanan secara online?

58 jawaban

C

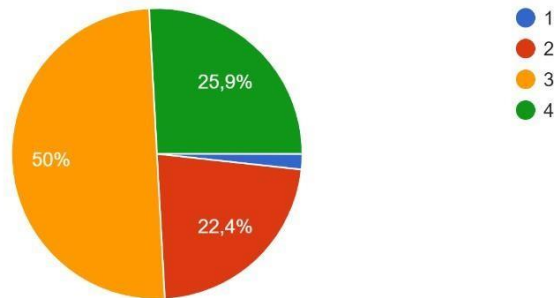
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



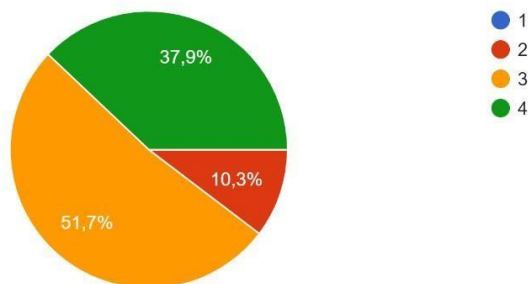
Apakah merek usaha menentukan keberhasilan suatu bisnis?

58 jawaban



Apakah kemasan produk menjadi faktor utama dalam membeli makanan kemasan?

58 jawaban



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.



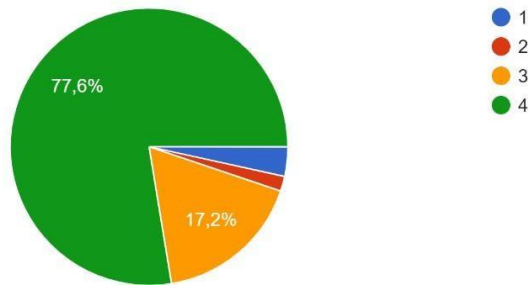
Apakah kualitas produk menjadi salah satu pertimbangan untuk membeli suatu produk?

58 jawaban

(C)

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

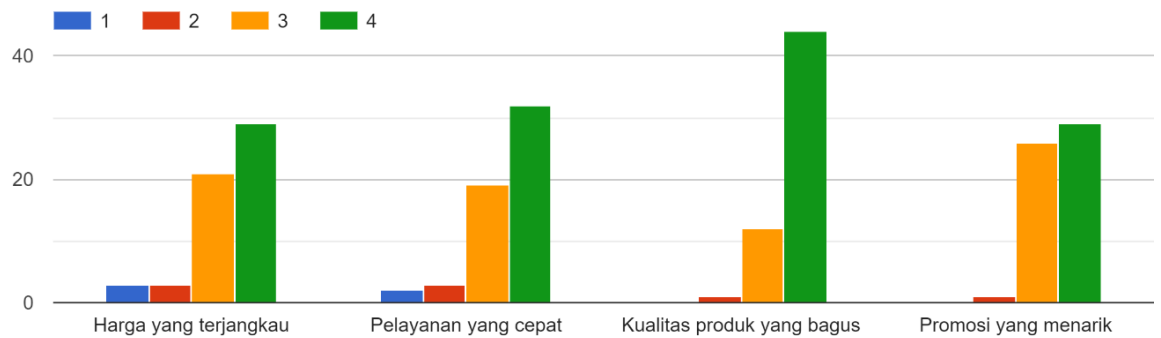
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



## LAMPIRAN 2: Penentuan Bobot Faktor Internal (*Strenght & Weakness*) dan Faktor Eksternal (*Opportunity & Threat*)

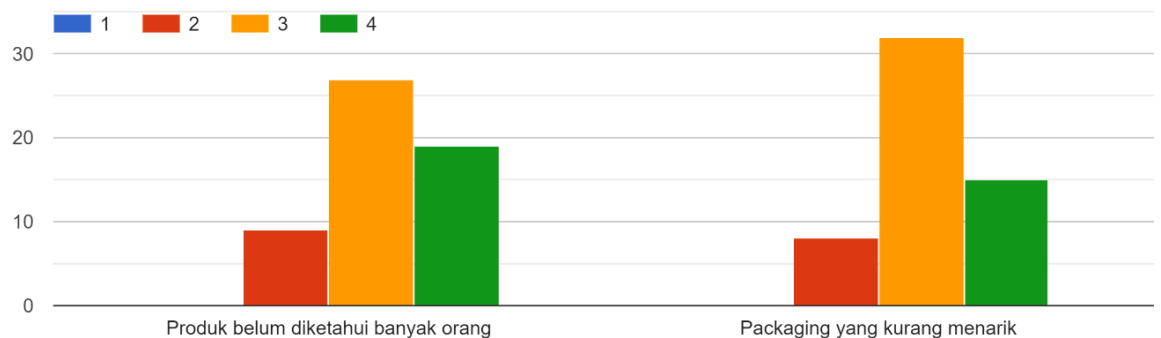
### 1. Faktor *Strenght* / Kekuatan (Internal)

Faktor Strenght / Kekuatan (Internal)



### 2. Faktor *Weakness* / Kelemahan (Internal)

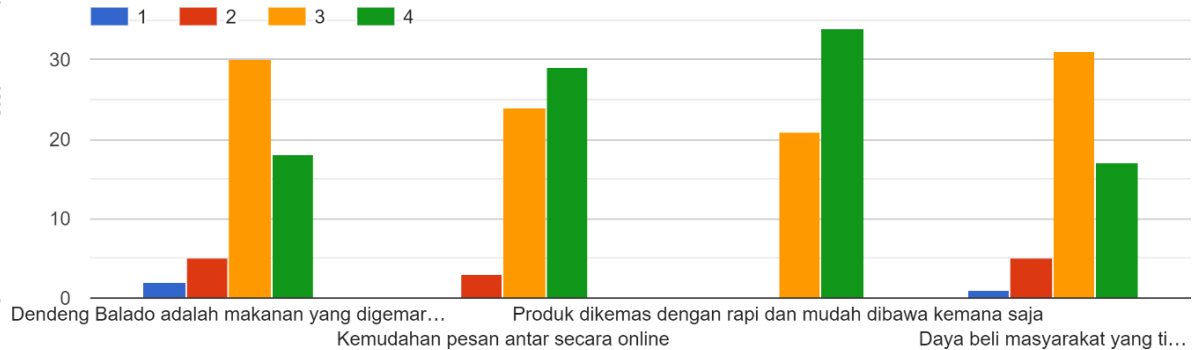
Faktor Weakness / Kelemahan (Internal)





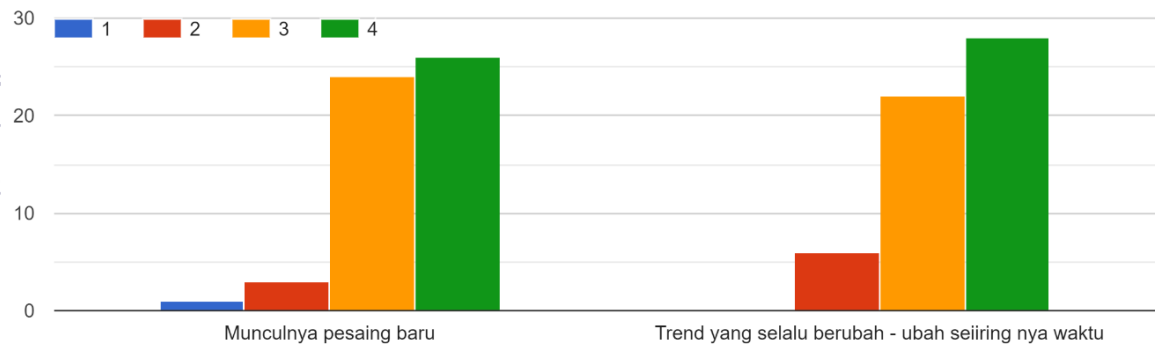
### 3. Faktor *Opportunity* / Peluang (Eksternal)

#### C Faktor Opportunity / Peluang (Eksternal)



#### 4 Faktor *Threat* / Ancaman (Eksternal)

##### Faktor Threat / Ancaman (Eksternal)



### LAMPIRAN 3: Lampiran Bobot CPM

| Critical Success Factor | Total | Bobot | Mymories Tasty Dendeng |       | Dendeng Balado Uni Etty |       | Dendeng Balado Uda |       | Alavie Kitchen |       |
|-------------------------|-------|-------|------------------------|-------|-------------------------|-------|--------------------|-------|----------------|-------|
|                         |       |       | Rating                 | Score | Rating                  | Score | Rating             | Score | Rating         | Score |
| Harga                   | 191   | 0.165 | 3                      | 0.50  | 4                       | 0.66  | 3                  | 0.50  | 3              | 0.50  |
| Pelayanan               | 198   | 0.171 | 3                      | 0.51  | 3                       | 0.51  | 3                  | 0.51  | 4              | 0.69  |
| Promosi                 | 188   | 0.163 | 2                      | 0.33  | 3                       | 0.49  | 3                  | 0.49  | 3              | 0.49  |
| Merek Usaha             | 174   | 0.151 | 2                      | 0.30  | 4                       | 0.60  | 3                  | 0.45  | 4              | 0.60  |
| Kemasan Produk          | 190   | 0.165 | 4                      | 0.66  | 3                       | 0.49  | 2                  | 0.33  | 4              | 0.66  |
| Kualitas Produk         | 214   | 0.185 | 4                      | 0.74  | 3                       | 0.56  | 3                  | 0.56  | 4              | 0.74  |
| Total                   | 1155  | 1     |                        | 3.04  |                         | 3.32  |                    | 2.84  |                | 3.67  |



## LAMPIRAN 4: Ramalan Penjualan

| Bulan     | Varian Menu Mymories Tasty Dendeng |                            |                            |                            | Total |
|-----------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------|
|           | 250 Gr                             |                            | 500 Gr                     |                            |       |
|           | Dendeng Balado Cabai Merah         | Dendeng Balado Cabai Hijau | Dendeng Balado Cabai Merah | Dendeng Balado Cabai Hijau |       |
| Januari   | 72                                 | 48                         | 48                         | 48                         | 216   |
| Februari  | 48                                 | 72                         | 96                         | 48                         | 264   |
| Maret     | 72                                 | 48                         | 48                         | 72                         | 240   |
| April     | 120                                | 120                        | 96                         | 96                         | 432   |
| Mei       | 72                                 | 96                         | 48                         | 48                         | 264   |
| Juni      | 96                                 | 72                         | 72                         | 48                         | 288   |
| Juli      | 72                                 | 48                         | 72                         | 72                         | 264   |
| Agustus   | 96                                 | 72                         | 48                         | 48                         | 264   |
| September | 72                                 | 96                         | 72                         | 48                         | 288   |
| Oktober   | 48                                 | 72                         | 48                         | 48                         | 216   |
| November  | 72                                 | 48                         | 72                         | 72                         | 264   |
| Desember  | 120                                | 144                        | 120                        | 96                         | 480   |
| Total     | 960                                | 936                        | 840                        | 744                        | 3480  |

## LAMPIRAN 5: Hasil Turnitin

Seraphine Thirsa

ORIGINALITY REPORT

|                  |                  |              |                |
|------------------|------------------|--------------|----------------|
| 9%               | 8%               | 1%           | 3%             |
| SIMILARITY INDEX | INTERNET SOURCES | PUBLICATIONS | STUDENT PAPERS |

PRIMARY SOURCES

|    |                                          |     |
|----|------------------------------------------|-----|
| 1  | eprints.kwikkiangie.ac.id                | 6%  |
|    | Internet Source                          |     |
| 2  | Submitted to Universitas Negeri Surabaya | 1%  |
|    | The State University of Surabaya         |     |
|    | Student Paper                            |     |
| 3  | Submitted to Universitas Mataram         | 1%  |
|    | Student Paper                            |     |
| 4  | www.bukalapak.com                        | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 5  | Submitted to Trisakti University         | <1% |
|    | Student Paper                            |     |
| 6  | repository.ukwms.ac.id                   | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 7  | ejournal.unsrat.ac.id                    | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 8  | Submitted to Purdue University           | <1% |
|    | Student Paper                            |     |
| 9  | repository.uin-suska.ac.id               | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 10 | soppeng14.cemmlibrary.org                | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 11 | text-id.123dok.com                       | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 12 | www.coursehero.com                       | <1% |
|    | Internet Source                          |     |
| 13 | 123dok.com                               | <1% |
|    | Internet Source                          |     |



## LAMPIRAN 6: Rincian HPP Per Produk

### • Dendeng Balado Cabai Merah (kemasan 250 gram)

|                       |         |               |
|-----------------------|---------|---------------|
| Daging Sapi Has Dalam | 375 gr  | 52,500        |
| Minyak Goreng         | 15 ml   | 271           |
| Cabai Merah           | 50 gr   | 2,250         |
| Bawang Putih Kating   | 12.5 gr | 481           |
| Bawang Merah          | 37.5 gr | 1,425         |
| Merica                | 1 gr    | 12            |
| Garam                 | 5 gr    | 58            |
| Gula Pasir            | 10 gr   | 160           |
| Jeruk Nipis           | 10 gr   | 250           |
| Daun Jeruk            | 2 gr    | 68            |
| Batang Serai          | 25 gr   | 400           |
| Air Galon             | 500 ml  | 421           |
| <b>TOTAL</b>          |         | <b>58,296</b> |

### • Dendeng Balado Cabai Merah (kemasan 500 gram)

|                       |         |               |
|-----------------------|---------|---------------|
| Daging Sapi Has Dalam | 375 gr  | 52,500        |
| Minyak Goreng         | 15 ml   | 271           |
| Cabai Hijau           | 50 gr   | 2,750         |
| Bawang Putih Kating   | 12.5 gr | 481           |
| Bawang Merah          | 37.5 gr | 1,425         |
| Merica                | 1 gr    | 12            |
| Garam                 | 5 gr    | 58            |
| Gula Pasir            | 10 gr   | 160           |
| Jeruk Nipis           | 10 gr   | 250           |
| Daun Jeruk            | 2 gr    | 68            |
| Batang Serai          | 25 gr   | 400           |
| Air Galon             | 500 ml  | 421           |
| <b>TOTAL</b>          |         | <b>58,796</b> |

### • Dendeng Balado Cabai Hijau (kemasan 250 gram)

|                       |         |                |
|-----------------------|---------|----------------|
| Daging Sapi Has Dalam | 750 gr  | 105,000        |
| Minyak Goreng         | 30 ml   | 542            |
| Cabai Merah           | 100 gr  | 4,500          |
| Bawang Putih Kating   | 25 gr   | 963            |
| Bawang Merah          | 75 gr   | 2,850          |
| Merica                | 2 gr    | 24             |
| Garam                 | 10 gr   | 115            |
| Gula Pasir            | 20 gr   | 320            |
| Jeruk Nipis           | 20 gr   | 500            |
| Daun Jeruk            | 4 gr    | 136            |
| Batang Serai          | 50 gr   | 800            |
| Air Galon             | 1000 ml | 842            |
| <b>TOTAL</b>          |         | <b>116,591</b> |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KKG (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.



- **Dendeng Balado Cabai Hijau (kemasan 500 gram)**

|                       |         |                |
|-----------------------|---------|----------------|
| Daging Sapi Has Dalam | 750 gr  | 105,000        |
| Minyak Goreng         | 30 ml   | 542            |
| Cabai Hijau           | 100 gr  | 5,500          |
| Bawang Putih Kating   | 25 gr   | 963            |
| Bawang Merah          | 75 gr   | 2,850          |
| Merica                | 2 gr    | 24             |
| Garam                 | 10 gr   | 115            |
| Gula Pasir            | 20 gr   | 320            |
| Jeruk Nipis           | 20 gr   | 500            |
| Daun Jeruk            | 4 gr    | 136            |
| Batang Serai          | 50 gr   | 800            |
| Air Galon             | 1000 ml | 842            |
| <b>TOTAL</b>          |         | <b>117,591</b> |

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.