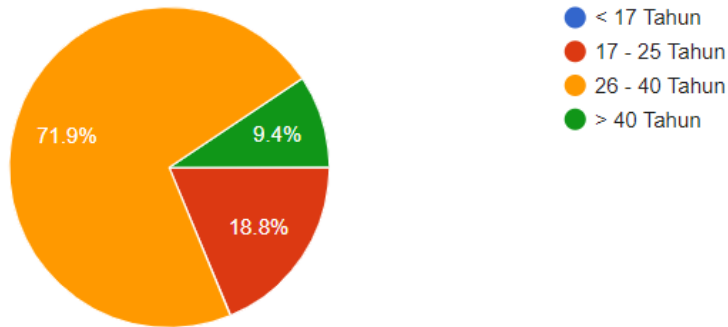




Lampiran 1 – Survey Pondok Bangka

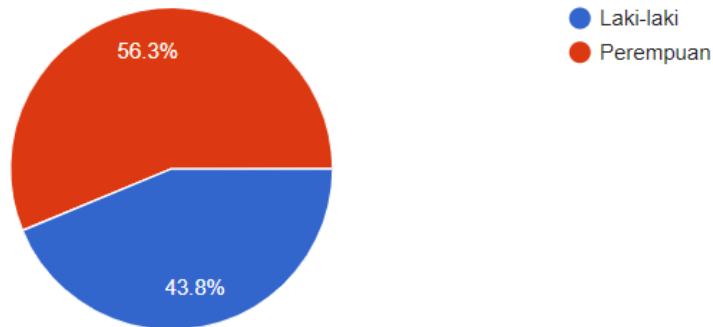
Usia

32 responses



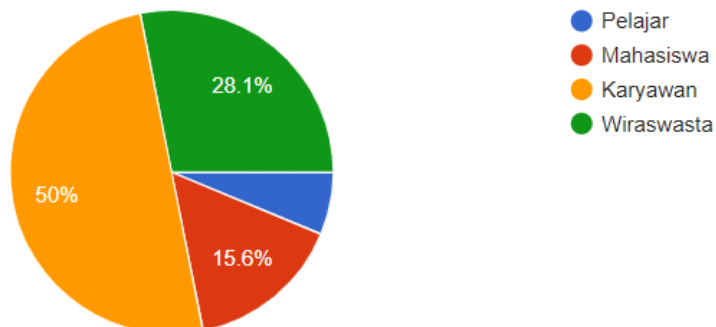
Jenis Kelamin

32 responses



Pekerjaan

32 responses



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

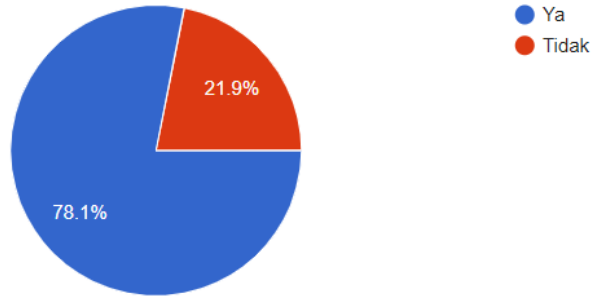
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



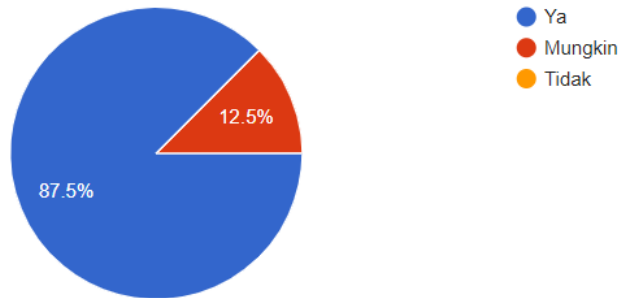
Apakah anda mengetahui tentang makanan khas Bangka selain bakmi seperti ikan kuah lempah, capcay dan lain-lain?

32 responses



Apakah anda tertarik untuk membeli makanan khas Bangka?

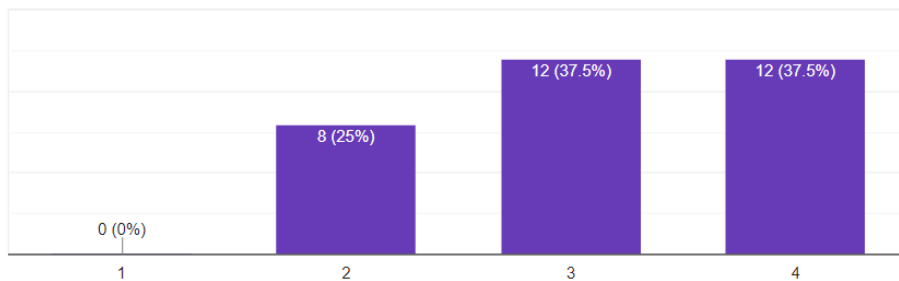
32 responses



Lokasi yang strategis menjadi pertimbangan dalam membeli makanan Bangka.

Copy

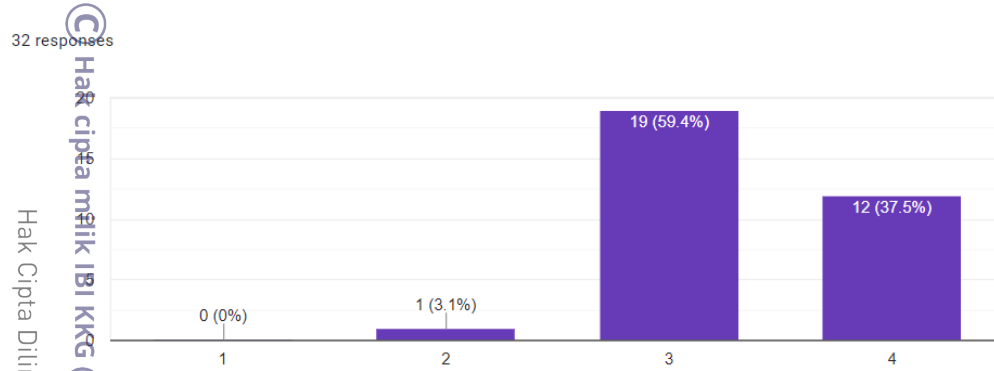
32 responses





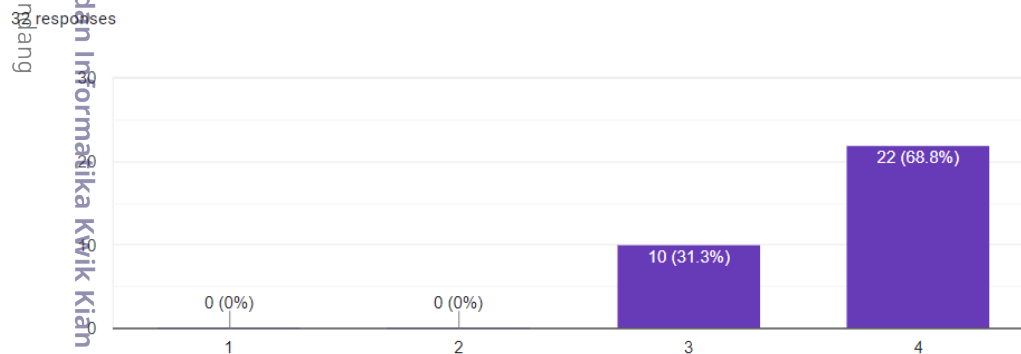
Copy

Harga menjadi pertimbangan dalam membeli makanan Bangka.



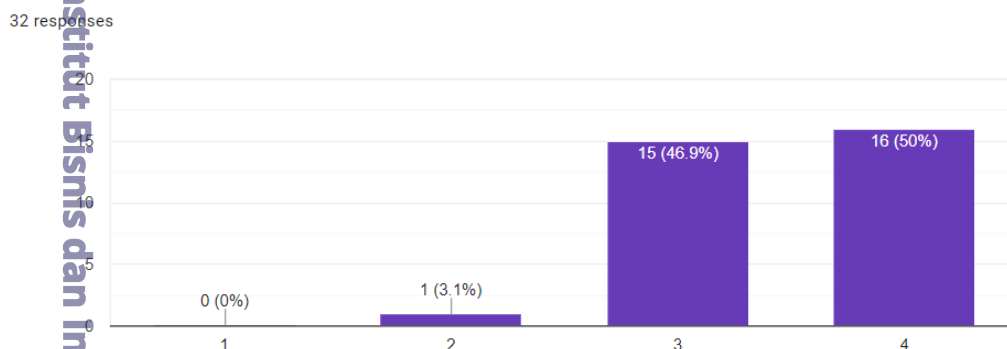
Copy

Kualitas bahan baku yang digunakan dalam makanan Bangka merupakan hal penting yang diperhatikan konsumen.



Copy

Pelayanan yang baik dan cepat dalam memproses pesanan mempengaruhi konsumen dalam melakukan pembelian.

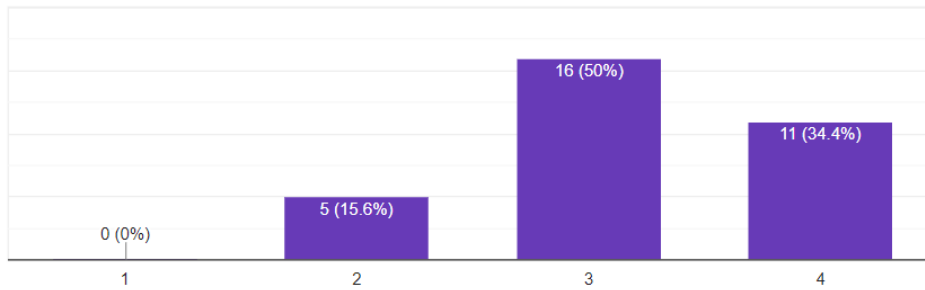




Copy

Varian menu yang beragam dapat membuat konsumen lebih tertarik dalam membeli suatu produk.

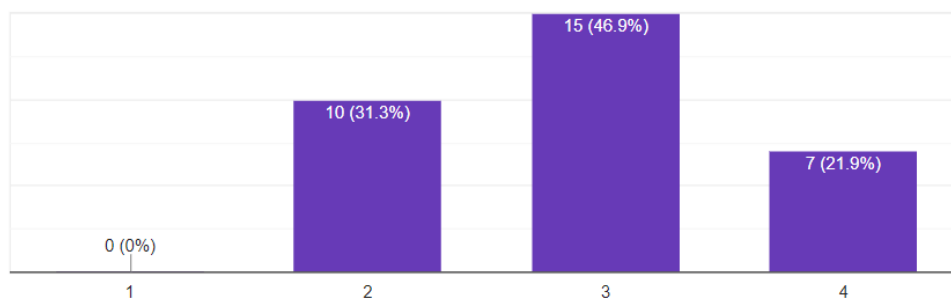
32 responses



Copy

Desain ruang dan kenyamanan restoran menjadi pertimbangan dalam membeli makanan.

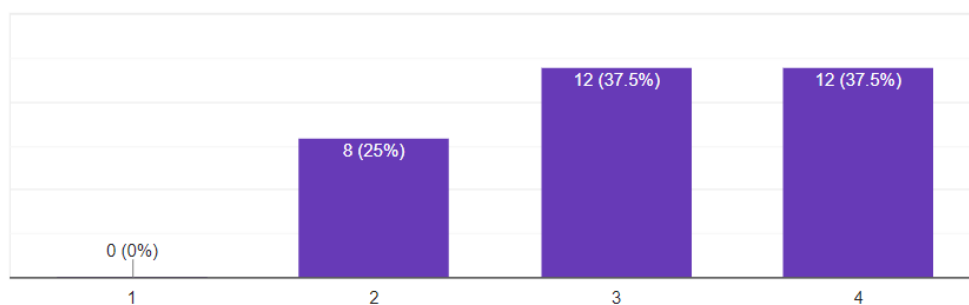
32 responses



Copy

Promosi yang baik menjadi pertimbangan dalam membeli makanan

32 responses

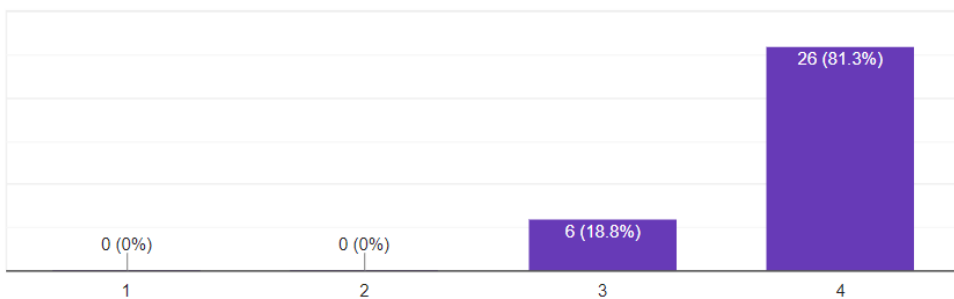




Rasa yang enak menjadi pertimbangan dalam membeli makanan

[Copy](#)

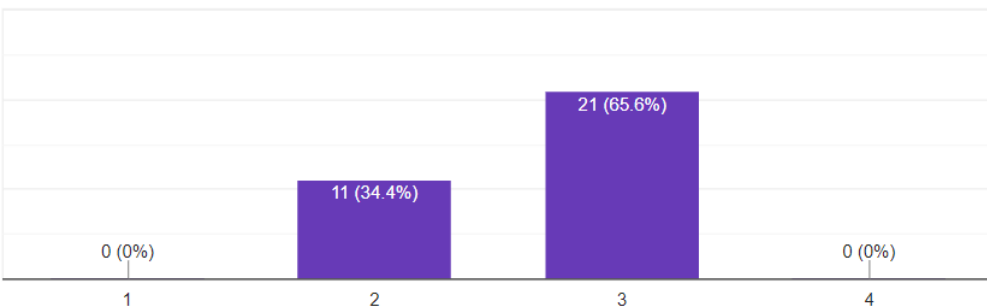
32 responses



Brand menjadi pertimbangan dalam membeli makanan khas Bangka

[Copy](#)

32 responses



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Lampiran 2 – Biaya Bahan Baku per unit

- Makanan Utama

Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Ikan tenggiri	1 ekor	25.000	25.000
Nanas	0,5 buah	8.000	4.000
Garam	2,5 gram	10	25
Gula	5 gram	14	70
Cabai	4 buah	400	1.600
Jeruk Kunci	15 ml	255	3.825
Bawang Merah	21 gram	30	630
Bawang Putih	7 gram	25	175
Terasi	2,5 gram	35	88
Lengkuas	2 gram	7	14
Tomat	1 buah	2.000	2.000
Kunyit	30 gram	10	300
Minyak	30 ml	15	450
			38.177

Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Ikan Kakap	1 ekor	37.500	37.500
Bawang Putih	7 gram	25	175
Merica Bubuk	2,5 gram	150	375
Garam	7 gram	10	70
Gula	3 gram	14	42
Jeruk Kunci	15 ml	255	3.825
Tepung Maizena	50 gram	20	1.000
Wortel	1 buah	2.000	2.000
Timun	1 buah	1.000	1.000
Bawang Bombay	1 buah	2.000	2.000
Saus Tomat	75 ml	23	1.725
Cabai	2 buah	400	800
Nanas	0,5 buah	8.000	4.000
Minyak	30 ml	15	450
			54.962

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Ikan Asam Pedas			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Ikan Tenggiri	1 ekor	25.000	25.000
Tomat	2 buah	2.000	4.000
Serai	30 gram	25	750
Asam Jawa	100 ml	25	2.500
Garam	5 gram	10	50
Gula	5 gram	14	70
Bawang Merah	30 gram	30	900
Bawang Putih	20 gram	25	500
Cabai	3 buah	400	1.200
Kemiri	30 gram	45	1.350
Lengkuas	3 gram	7	21
Kunyit	30 gram	10	300
Terasi	5 gram	35	175
Minyak	30 ml	15	450
			37.266

Pindang			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Ikan Tenggiri	1 ekor	25.000	25.000
Bawang Merah	21 gram	30	630
Bawang Putih	7 gram	25	175
Jahe	8 gram	25	200
Kunit	8 gram	10	80
Lengkuas	4 gram	7	28
Garam	10 gram	10	100
Gula	5 gram	14	70
Daun Salam	1 lembar	500	500
Jeruk Kunci	10 ml	255	2.550
Kecap Manis	15 ml	20	300
Minyak 30 ml	30 ml	15	450
			30.083

- Pelengkap dan Minuman

Nasi			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Beras	120 gram	15	1.800
Teh	per 30 gelas		:Teh cap botol
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Teh	80g	100	8.000
		per gelas	267

Tausi			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Ikan Kakap	1 ekor	37.500	37.500
Tahu	1 buah	9.000	9.000
Bawang Putih	14 gram	25	350
Jahe	4 gram	25	100
Bawang Bombay	1 buah	2.000	2.000
Tausi	30 gram	53	1.590
Saus Tiram	5 ml	58	290
Kecap Manis	15 ml	20	300
Kecap Asin	5 ml	30	150
Garam	2,5 gram	10	25
Gula	15 gram	14	210
Maizena	15 gram	20	300
Cabai	2 buah	400	800
Daun Bawang	1 buah	500	500
Minyak	30 ml	15	450
			53.565

1. Dilarang menyalin 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.



Jeruk Sonkit			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Sari Sonkit	25ml	255	6.375
Gula Cair	40ml	14	560
			6.935

Liang Teh	per 30 gelas		
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
LiangTeh	100g	160	16.000
		per gelas	533

Jeruk Murni			
Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
Jeruk	5 buah	2.500	12500
Gula Cair	15ml	14	210
			12710

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.

Lampiran 3 – Data Inflasi Tangerang



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Untuk 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 IBI KKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI KKG.

Lampiran 4 - Turnitin



Claudia Hellens | RencanaBisnisPondokBangka



RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

“PONDOK BANGKA”

DI GADING SERPONG, TANGERANG

Oleh:

Nama: Laurensya Wijaya

NIM: 79190072

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan

Match Overview

16%

Matches

Match Number	Source	Percentage
1	eprints.kwikkiangie.ac.id Internet Source	5%
2	id.123dok.com Internet Source	1%
3	www.coursehero.com Internet Source	<1%
4	Submitted to Universita... Student Paper	<1%
5	www.scribd.com Internet Source	<1%
6	konsultasiskripsi.com Internet Source	<1%
7	Submitted to Perry Hig... Student Paper	<1%
8	jurnal.sttw.ac.id Internet Source	<1%

Page 1 of 16
Word Count: 20766
Text-Only Report
High Resolution ☒

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