

**PERENCANAAN BISNIS MAKANAN BERVARIASI
MASAKAN NUSANTARA BERKONSEP *VENDING MACHINE*
DI WILAYAH PERKANTORAN KOTA JAKARTA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

ANNISHA FAJRIANI

Nomor Induk: 201923545

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS MAKANAN BERVARIASI MASAKAN NUSANTARA BERKONSEP VENDING MACHINE DI WILAYAH PERKANTORAN KOTA JAKARTA

NAMA : ANNISHA FAJRIANI
NIM : 201923545
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



DR. Anang Sutono, MM., Par.
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 15 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



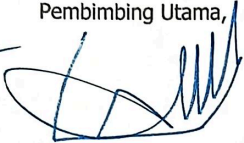
Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001


LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL TUGAS AKHIR


PERENCANAAN BISNIS MAKANAN BERVARIASI MASAKAN NUSANTARA BERKONSEP
VENDING MACHINE DI WILAYAH PERKANTORAN KOTA JAKARTA

NAMA : ANNISHA FAJRIANI
NIM : 201923545
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

26/08 22
Pembimbing Utama,

Dr. Anang Sutono, MM. Par.
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,

Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,

Christian H. Rumayar, S.Sos., MM. Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,

Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 23 Agustus 2022

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001



Menyetujui,
Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annisha Fajriani
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 19 April 2002
NIM : 201923545
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Perencanaan Bisnis Makanan Bervariasi Masakan Nusantara Berkonsep Vending Machine Di Wilayah Perkantoran Kota Jakarta ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Annisha Fajriani

NIM 201923559

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmatnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik yang memiliki judul **“PERENCANAAN BISNIS MAKANAN BERVARIASI MASAKAN NUSANTARA BERKONSEP *VENDING MACHINE* DI WILAYAH PERKANTORAN KOTA JAKARTA”**.

Tugas Akhir disusun sesuai dengan pengetahuan penulis. Tugas Akhir disusun untuk memenuhi syarat kelulusan Diploma III Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan ini penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak-pihak yang telah mendukung penulis. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir.

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya, penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.Par selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada penulis dengan penuh kesabaran.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku dosen pembimbing pendamping yang memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis.
7. Para dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mengajarkan ilmunya kepada penulis.
8. Orang tua yang telah membantu penulis dalam memberikan dukungan moral serta finansial kepada penulis.
9. Serta Pihak-pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Akhir kata Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat untuk penulis, dapat bermanfaat bagi pembaca.

Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 16 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
EXECUTIVE SUMMARY.....	xii
BAB I DESKRIPSI BISNIS.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	7
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	7
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	8
1.2.3 Identitas Bisnis.....	9
1.3 Visi dan Misi.....	10
1.3.1 Visi.....	10
1.3.2 Misi.....	10
1.4 SWOT Analysis	10
1.4.1 <i>Strength</i>	10
1.4.2 <i>Weakness</i>	11
1.4.3 <i>Opportunities</i>	11
1.4.4 <i>Threats</i>	12
1.5 <i>Business Modal Canvas</i>	12
1.6 Spesifikasi Produk.....	15

1.6.1 Nama Menu Produk.....	15
1.6.2 Sketsa Alat <i>Vending Machine</i>	15
1.6.3 Desain Kemasan dan Ukuran.....	16
1.7. Jenis/Badan Usaha.....	17
1.8. Aspek Legalitas.....	18
BAB II ASPEK PRODUK.....	19
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk.....	19
2.1.1 Gudeg Jogja.....	20
2.1.2 Rendang dan Gulai Daun Singkong.....	21
2.1.3 Nasi Uduk.....	22
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	23
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	24
2.3.1 Kapasitas Mesin.....	24
2.3.2 Kapasitas Tenaga Kerja.....	32
2.3.3 Kapasitas Bahan Baku.....	33
2.3.4 Kapasitas Modal.....	34
2.3.5 Kapasitas Permintaan.....	34
2.3.6 Rencana Produksi.....	35
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....	35
2.4.1 Gudeg Jogja.....	35
2.4.2 Rendang dan Gulai Daun Singkong.....	37
2.4.3 Nasi Uduk.....	38
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	39

BAB III RENCANA PEMASARAN.....	41
3.1 Riset Pasar.....	41
3.2 Validasi Produk.....	44
3.3 Kompetitor.....	46
3.4 Program Pemasaran.....	47
3.5 Media Pemasaran.....	47
3.6 Proyeksi Penjualan.....	48
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	49
4.1 <i>Identitas owners/founders</i>	49
4.2 Struktur Organisasi.....	50
4.3 <i>Job Analysis dan Job Description</i>	50
4.4 Anggaran Tenaga Kerja.....	53
4.5 <i>Service Scape</i>	54
4.5.1 Denah Ruang Dapur.....	55
4.5.2 Denah Letak <i>Vending Machine</i>	56
4.5.3 Jadwal Kerja dan Jam Kerja.....	58
4.5.4 Standar Operasional Prosedur.....	59
4.6 <i>Action Plan & Report</i>	60
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	62
5.1. Metode Pencatatan Akuntansi.....	62
5.1.1 <i>Cash Basis</i>	62

5.1.2. <i>Accrual Basis</i>	62
5.2. <i>Capital Expenditure</i>	64
5.2.1 <i>Tangible Investment</i>	65
5.2.2 <i>Intangible Investment</i>	66
5.2.3 <i>Working Capital</i>	67
5.3 Nilai Waktu Uang.....	69
5.3.1 <i>Present Value</i>	69
5.3.2 <i>Future Value</i>	70
5.4 Pendanaan Investasi.....	70
5.4.1 <i>Owner's Equity</i>	70
5.4.2 <i>Crowdfunding</i>	71
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	72
5.5.1 <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	72
5.5.2 <i>Break Even Point (BEP)</i>	74
5.5.3 <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	75
5.6 Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	76
5.6.1 <i>Operating Budget</i>	77
5.6.2 <i>Cash Flow Projection</i>	81
5.6.3 Pengaruh Makro Ekonomi.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83
HASIL TURNITIN	90

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Hasil Survei.....	19
TABEL 2 Isi Menu Gudeg Jogja.....	20
TABEL 3 Isi Menu Rendang dan Gulai Daun Singkong.....	21
TABEL 4 Isi Menu Nasi Uduk.....	23
TABEL 5 Faktor Kapasitas Produksi.....	24
TABEL 6 Daftar Mesin.....	25
TABEL 7 Spesifikasi <i>Vending Machine</i>	25
TABEL 8 Spesifikasi <i>Tray Sealer</i>	27
TABEL 9 Spesifikasi <i>Vacuum Sealer</i>	29
TABEL 10 Spesifikasi <i>Freezer</i> GEA.....	30
TABEL 11 Spesifikasi Chanda Lemari Pendingin.....	31
TABEL 12 Daftar Jumlah Tenaga Kerja.....	32
TABEL 13 Daftar Bahan Baku.....	33
TABEL 14 Daftar Jumlah Pekerja Pada Kota Jakarta.....	34
TABEL 15 Hasil Riset Terkait Merk.....	41
TABEL 16 Hasil Riset Menu.....	42
TABEL 17 Hasil Riset Lokasi.....	43
TABEL 18 Hasil Riset Harga.....	43
TABEL 19 Hasil Validasi Menu.....	45
TABEL 20 Hasil Validasi Harga dan Keinginan Membeli.....	46
TABEL 21 Daftar Kompetitor Sekitar Lokasi.....	47

TABEL 22	Proyeksi Penjualan Auto Meal.....	48
TABEL 23	Daftar <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	51
TABEL 24	Nilai Anggaran Upah Karyawan.....	54
TABEL 25	Jadwal Kerja Pegawai Auto Meal.....	58
TABEL 26	Jam Kerja Pegawai Auto Meal.....	58
TABEL 27	Daftar SOP Auto Meal.....	59
TABEL 28	<i>Action Plan</i> dan <i>Report</i> Auto Meal.....	61
TABEL 29	Contoh Pencatatan <i>Accrual Basis</i>	63
TABEL 30	Daftar <i>Initial Investment</i> Auto Meal.....	64
TABEL 31	Daftar <i>Tangible Items</i> Auto Meal.....	65
TABEL 32	Nilai Depresiasi.....	66
TABEL 33	Daftar <i>Intangible Investment</i>	67
TABEL 34	Daftar <i>Supplies</i> Auto Meal Selama 1 Bulan.....	67
TABEL 35	Daftar Raw Material Auto Meal Selama 1 Bulan.....	68
TABEL 36	Nilai <i>Present Value</i> Dalam 5 Tahun.....	69
TABEL 37	Nilai <i>Future Value</i> Dalam 5 Tahun.....	70
TABEL 38	Nilai Pembagian Modal.....	71
TABEL 39	Rincian Nilai Saham.....	71
TABEL 40	Daftar <i>Fixed Cost</i> Auto Meal Selama 1 Bulan.....	73
TABEL 41	Daftar <i>Variable Cost</i> Auto Meal Selama 1 Bulan.....	73
TABEL 42	Daftar <i>Mixed Cost</i> Auto Meal Selama 1 Bulan.....	73
TABEL 43	Perhitungan BEP Auto Meal untuk 1 Bulan.....	74
TABEL 44	Perhitungan <i>Payback Period</i> Dari Auto Meal.....	75
TABEL 45	Perhitungan CVP Auto Meal dalam 1 Bulan.....	76

TABEL 46 <i>Income Statement</i> Auto Meal 5 Tahun.....	78
TABEL 47 <i>Income Statement</i> Auto Meal 1 Tahun.....	79
TABEL 48 <i>Cash Flow Projection</i>	81

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Hasil Survei.....	3
GAMBAR 2 Logo Bisnis.....	8
GAMBAR 3 <i>Business Model Canvas</i>	13
GAMBAR 4 Sketsa <i>Vending Machine</i>	15
GAMBAR 5 Kemasan Auto Meal.....	17
GAMBAR 6 TCN <i>Vending Machine</i>	26
GAMBAR 7 Alat <i>Semi-Automatic Tray Sealer</i>	28
GAMBAR 8 Alat <i>Vacuum Sealer</i>	29
GAMBAR 9 Mesin <i>Freezer</i> GEA.....	31
GAMBAR 10 Mesin Chanda LS6C <i>Refrigerator</i>	32
GAMBAR 11 Kemasan Sambal.....	36
GAMBAR 12 Ilustrasi Telur Pindang	36
GAMBAR 13 Ilustrasi Opor Ayam.....	37
GAMBAR 14 Kemasan Rendang.....	37
GAMBAR 15 Ilustrasi Telur Balado.....	38
GAMBAR 16 Ilustrasi Ayam Goreng.....	39
GAMBAR 17 Struktur Organisasi Auto Meal.....	50
GAMBAR 18 Sketsa Gambar Denah Dapur Auto Meal.....	55
GAMBAR 19 Sketsa Gambar Denah Dapur Tampak Atas.....	56
GAMBAR 20 Sketsa Gambar Denah <i>Vending Machine</i> Tampak Atas.....	57
GAMBAR 21 Sketsa Gambar Denah Posisi <i>Vending Machine</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN 1 Kuisisioner Riset Pasar.....	91
LAMPIRAN 2 Kuisisioner Validasi Produk.....	94
LAMPIRAN 3 <i>Recipe Costing</i>	97
LAMPIRAN 4 Biodata Penulis.....	100

EXECUTIVE SUMMARY

Nama Merk: Auto Meal

Logo Bisnis:



Ringkasan Bisnis: Konsep bisnis yang menghadirkan makanan cepat saji yang memiliki menu berupa masakan nusantara, yang di jual menggunakan *vending machine*.

Produk: Pada tahap awal, Auto Meal menghadirkan 3 menu yaitu, Nasi Uduk, Nasi Rendang dengan Gulai Daun Singkong, dan Nasi Gudeg Jogja. Untuk pemilihan produk selanjutnya melalui voting pada media sosial untuk mendapat *engagement* dan *exposure*.

Target Pasar: Karyawan yang bekerja memiliki umur antara 24-37 tahun dan memiliki waktu istirahat yang terbatas sehingga harus mendapatkan makanan dalam waktu yang cepat untuk menghemat waktu.

Strategi Marketing: Melakukan pemasaran melalui promosi media sosial, melakukan kegiatan *endorsement* kepada sejumlah *influencer* yang memiliki pengaruh dalam bidang makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiani, N. (2021). *Asal-usul Sejarah Nasi Uduk, Salah Satu Makanan Khas dari Betawi*. Adjarpedia: <https://adjar.grid.id/read/542745845/asal-usul-sejarah-nasi-uduk-salah-satu-makanan-khas-dari-betawi> diakses pada 6 April 2022
- Ahmad. (2021). Struktur Organisasi. <https://www.gramedia.com/literasi/struktur-organisasi/> diakses pada 22 Juni 2022
- Alexander Osterwalder & Yves Pigneur. (2010). *Business Model Canvas*. (T. Clark, Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Alimughni. (2021). *Vending Machine Adalah: Fungsi, Jenis Serta Prinsip Cara Kerjanya*. Cara Mesin: <https://caramesin.com/vending-machine-adalah/> diakses pada tanggal 4 April 2022
- Astutik, Y. (2021). Aturan Waktu sampai Jam Istirahat Pekerja & Buruh. CNBC Indonesia: <https://www.cnbcindonesia.com/news/20210203073748-4-220614/terbaru-aturan-waktu-sampai-jam-istirahat-pekerja-buruh> diakses pada 16 Agustus 2022
- Bankrate. (2017). Break-even Point. <https://www.bankrate.com/glossary/b/break-even-point/> diakses pada 25 Juni 2022
- Bankrate. (2017). Break-even Point. Retrieved from Bankrate: <https://www.bankrate.com/glossary/b/break-even-point/>
- Bastari, Laras Setya. (2020). *Peran Kreativitas Dan Inovasi Dalam Diversifikasi Produk Terhadap Pengembangan Bisnis Kuliner Purwokerto*: IAIN Purwokerto
- Bitner, Mary. (1992). *Servicescape: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees*, *Journal of Marketing*, 56 (2), 57-71, 65-67

BPS. (2021) “Pekerja Di DKI Jakarta Pada Agustus 2021”

<https://statistik.jakarta.go.id/pekerja-di-dki-jakarta-pada-agustus-2021/>

diakses pada 2 April 2022

Bunghatta, Ekonomi. (2020). “Apa Yang Dimaksud Dengan Perencanaan

Kapasitas” [https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/810-apa-](https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/810-apa-yang-dimaksud-dengan-perencanaan-kapasitas)

[yang-dimaksud-dengan-perencanaan-kapasitas](https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/810-apa-yang-dimaksud-dengan-perencanaan-kapasitas), diakses pada 28 Maret 2022

Butkeviciene, Vitalija, Stravinskiene, J., & Rutelione, A. (2008). Impact of

Consumer Package Communication on Consumer Decision Making Process.

Journal of Engineering Economics 1, 57-65.

CFI. (2022). Variable Cost.

[https://corporatefinanceinstitute.com/resources/knowledge/accounting/variabl](https://corporatefinanceinstitute.com/resources/knowledge/accounting/variable-costs/)

[e-costs/](https://corporatefinanceinstitute.com/resources/knowledge/accounting/variable-costs/) diakses pada 24 Juni 2022

Cowie, J. (2012). What is a Standard Operating Procedure (SOP).

[https://www.brampton.ca/EN/Business/BEC/resources/Documents/What%20](https://www.brampton.ca/EN/Business/BEC/resources/Documents/What%20is%20a%20Standard%20Operating%20Procedure(SOP).pdf)

[is%20a%20Standard%20Operating%20Procedure\(SOP\).pdf](https://www.brampton.ca/EN/Business/BEC/resources/Documents/What%20is%20a%20Standard%20Operating%20Procedure(SOP).pdf) diakses pada 19

Juni 2022

Gobiz. (2021). “Cashless adalah: Pengertian, Contoh, Manfaat”

<https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/cashless-adalah/> diakses pada 22 Maret

2022

Gramedia. (2021). “Profesi Quality Control”

<https://www.gramedia.com/pendidikan/profesi-quality-control//> diakses pada

18 Juni 2022

Greenhope. (2019). “Oxium FAQ” <https://www.greenhope.co/faq>, diakses pada

27 Maret 2022

- Halim, A. dan Syam, M. (2011). *Akuntansi Keuangan Daerah*. Jakarta: Salemba Empat
- Hanifawati, Tri, Any Suryantini, dan Jangkung Hadoyo Mulyo. (2017). *Pengaruh Atribut Kemasan Makanan dan Karakteristik Konsumen Terhadap Pembelian*. Bandung: Journal Trunojoyo
- Ibnu. (2022). Nilai Waktu dari Uang: Pengertian dan cara Menghitungnya.
<https://accurate.id/ekonomi-keuangan/nilai-waktu-dari-uang/> diakses pada 23 Juni 2022
- Ipqi. (2020). “Sekilas Tentang Dasar-Dasar Quality Control”
<https://ipqi.org/sekilas-tentang-dasar-dasar-quality-control-adalah/>, diakses pada 1 April 2022
- Kasmir. (2007). *Kewirausahaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Kementerian Perindustrian. (2012) *Prospek dan Tantangan Pengembangan Industri Makanan dan Minuman*. Makalah Disampaikan pada Workshop Pendalaman Kebijakan Industri untuk Wartawan di Bandung, 16-17 Maret 2012.
- Kenton, W. (2022). Cost-Volume-Profit (CVP) Analysis.
<https://www.investopedia.com/terms/c/cost-volume-profit-analysis> diakses pada 25 Juni 2022.
- Kompas. (2017). “Riwayat dan Asa “Vending Machine” di Indonesia”
<https://biz.kompas.com/read/2017/12/08/114616128/riwayat-dan-asa-vending-machine-di-indonesia>, Diakses pada 21 Maret 2022
- Kurniasih, E. (2016). *Kreatif Mencipta Produk*. Jakarta: Progressio.
- Kusuma, H. (2009). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Andi

- Lathifa, Dina. (2020) “Perbedaan UKM dan UMKM”, <https://www.online-pajak.com/seputar-pph-final/perbedaan-ukm-umkm>, diakses pada 28 Maret 2022
- Libera. (2021). “5 Bentuk Badan Usaha dan Karakteristiknya”, <https://libera.id/blogs/bentuk-dan-karakteristik-badan-usaha/> , diakses pada 28 Maret 2022
- Lovelock, Wirtz. (2011). *Services Marketing: People, Technology, Strategy*
- Martina. (2018). “Cara Menghitung/Menentukan Modal Awal (Initial Capital/Initial Investment) Perusahaan”. Diakses melalui Ukirama: <https://ukirama.com/blogs/cara-menghitung-menentukan-modal-awal-initial-capital-initial-investment-perusahaan> pada 21 Juni 2022
- Populix. (2021). “Riset Pasar Adalah: Pengertian, Tujuan, Jenis, dan Caranya”. <https://info.populix.co/articles/riset-pasar-adalah/> diakses pada 18 Juni 2022
- Prima, P. (2022). “Pemprov DKI Sudah Putuskan UMR Jakarta 2022 Naik” <https://www.kitalulus.com/seputar-kerja/pemprov-dki-sudah-putusan-umr-jakarta-2022-naik>, diakses pada 23 Maret 2022
- Prinada, Y. (2021, January 21). Apa itu Sandang, Pangan dan Papan Sebagai Kebutuhan Pokok. Tirto.id: <https://tirto.id/apa-itu-sandang-pangan-dan-papan-sebagai-kebutuhan-pokok-f9Fm> diakses pada tanggal 16 Agustus
- Punarko, Imam. (2021). *Atribut Produk*. Jakarta: Scribd
- Putri, N. 2022. “ANGGARAN TENAGA KERJA”, https://www.academia.edu/15568767/ANGGARAN_TENAGA_KERJA_5_1_Pengertian_Anggaran_Tenaga_Kerja diakses pada 19 Juni 2022

- Rahma, A. (2021, Oct 13). Mari Berkenalan dengan Fixed Cost dan Variable Cost! Retrieved from Majoo: <https://majoo.id/solusi/detail/variable-cost>
- Rahman, Fadly. (2018). *Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan*. Bandung: Academia
- Rettie, R. And Brewer C. (2000). The Verbal and Visual Components of Packaging Design. *Journal of Product and Brand Management* 9(1): 56-70.
- Rossa, V., & Bahtiar, A. R. (2022, Maret). Pakar Ungkap Penyebab Banyak Bisnis Kuliner Gulung Tikar di Masa Pandemi. Retrieved from Suara: <https://www.suara.com/lifestyle/2022/03/03/225530/pakar-ungkap-penyebab-banyak-bisnis-kuliner-gulung-tikar-di-masa-pandemi>
- Rusdan, Ilzamha Hadijah, (2017) “Aspek Hukum Dalam Usaha Makanan” <https://docplayer.info/46165011-Aspek-hukum-dalam-usaha-makanan-oleh-ilzamha-hadijah-rusdan-s-tp-m-sc.html>, diakses pada 28 Maret 2022
- Safitri, Nova. (2021). “Rendang, Makanan No 1 Terenak di Dunia”, <https://www.kabarsumbar.com/berita/3-fakta-unik-rendang-makanan-no-1-terenak-di-dunia/>, diakses pada 30 Maret 2022
- Setiawan, B. (2022). *Berbagai Sampah Plastik Berbeda Lama Waktu Terurai*. Diakses dari Tempo: <https://tekno.tempo.co/read/1560822/berbagai-sampah-plastik-berbeda-lama-waktu-terurai/full&view=ok> pada tanggal 25 Maret 2022
- SHRM. (2022). “Performing Job Analysis”, <https://www.shrm.org/resourcesandtools/tools-and-samples/toolkits/pages/performingjobanalysis.aspx> diakses pada 20 Juni 2022

- Silayoi, P., & Speece, M. (2007). The Importance of Packaging Attributes: A Conjoint Analysis Approach. *European Journal of Marketing* 41(11), 1495-1517.
- Simanjuntak, Binsar H. (2010). Penerapan Akuntansi Berbasis Akruwal di Sektor pemerintah di Indonesia. Kongres Xi Ikatan Akuntansi Indonesia: Jakarta
- Study. 2016. Cash Flow Projections: Definition & Purpose.
<https://study.com/academy/lesson/cash-flow-projections-definition-purpose.html> diakses pada 25 Juni 2022
- Sulistiarmi, W. (2022). *Sejarah Gudeg, Kuliner Jogja yang Konon Usianya Lebih Tua dari Kota Asalnya*. Phinemo: <https://phinemo.com/sejarah-gudeg-kuliner-jogja/> diakses pada 6 April 2022
- Syahrian, M. (2022). “Pentingnya Job Description untuk Bisnis Anda”
<https://www.hashmicro.com/id/blog/job-description/#:~:text=Untuk%20itu%2C%20job%20description%20berguna,berdasarkan%20fakta%2Dfakta%20yang%20ada>. Diakses pada 18 Juni 2022
- Techtarget. (2013). “Action Plan”. Techtarget:
<https://www.techtarget.com/whatis/definition/action-plan> diakses pada 23 Juni 2022
- Tokopedia. (2022). Ekonomi Makro. <https://kamus.tokopedia.com/e/ekonomi-makro/> diakses pada 25 Juni 2022
- Varga, D. (2019). “Product Validation In Action” Digitalnatives:
<https://www.digitalnatives.hu/blog/product-validation/text=Product validation is the process,money and time on development>. diakses pada 19 Juni 2022

Wikipedia. (2021). Mesin Jual Otomatis. Retrieved from Wikipedia:

https://id.wikipedia.org/wiki/Mesin_jual_otomatis

Wulandari, Suci. (2022). “Sejarah Rendang, Berkaitan dengan Tradisi Merantau

Mingkabau”,<https://www.kompas.com/food/sejarah-rendang-berkaitan-dengan-tradisi-merantau-orang-minangkabau>, diakses pada 30 Maret 2022

Wunady, J. (2022). Apa itu Variable Cost dan Fixed Cost? Mas software:

<https://www.mas-software.com/blog/apa-itu-variable-cost-fixed-cost-dan-semi-variable-cost> diakses pada 16 Agustus 2022