

PERENCANAAN BISNIS KEDAI TUTUP MEJA DI DAERAH BALADEWA KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

ANNATASYA SHERLIN MAMORA
Nomor Induk : 2020407076

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI TUTUP MEJA DI DAERAH BALADEWA KOTA BANDUNG”

NAMA : ANNATASYA SHERLIN MAMORA
NIM : 2020407076
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Retno Budi Wahyuni, MM.Par., CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 03 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



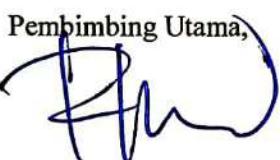
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

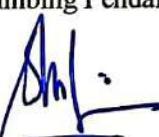
JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI TUTUP MEJA DI DAERAH BALADEWA KOTA BANDUNG

NAMA : ANNATASYA SHERLIN MAMORA
NIM : 2020407076
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

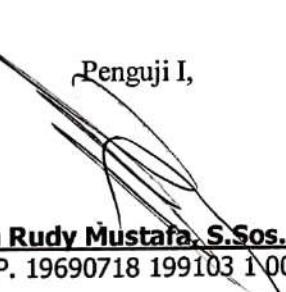
Pembimbing Utama,


Ridwan Iskandar, SE., MM.

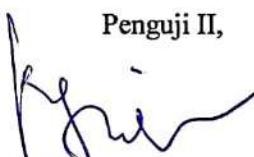
Pembimbing Pendamping,


Retno Budi Wahyuni, MM.Par., CHE.
NIP.19620730 198803 2 001

Penguji I,


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji II,


Dr. Wisnu Bawa Tarunawijaya, SE., MM.
NIP. 19620901 198703 1 001

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik NHI Bandung


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001




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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annatasya Sherlin Mamora
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 April 2000
NIM : 2020407076
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul : **“Perencanaan Bisnis Kedai Tutup Meja di Daerah Baladewa Kota Bandung”** ini merupakan hasil karya saya sendiri, dan bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata 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 Priwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 03 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Annatasya Sherlin Mamora
NIM. 2020407076

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis utarakan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI TUTUP MEJA DI DAERAH BALADEWA KOTA BANDUNG”**. Dalam menyusun tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dan tanpa arahan dari semua pihak, penulis akan kesulitan dalam menyelesaikannya. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par., CHE. selaku Kepala Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah menyempatkan waktunya untuk mengarahkan dan mendukung penulis dengan baik dalam menyusun tugas akhir ini.

6. Ibu Dra Retno Budi Wahyuni, MM.CHE sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah berkenan membimbing dan memberikan arahan juga masukan bagi penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff dari Politeknik Pariwisata Bandung yang telah memberikan pengetahuan serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh Keluarga yang selalu memberikan doanya dan semangat serta dukungan baik secara moril atau pun materil dalam masa perkuliahan dan saat menyusun tugas akhir.
9. Rekan Mahasiswa Tata Hidang terutama teman-teman *Unicorn* 6B angkatan 2020 yang selalu memberikan semangat dan dukungan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan baik dalam kosakata, tata bahasa, dan etika dalam penyusunan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima dengan baik kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap juga agar penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan juga menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca maupun penulis sendiri.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	6
a. Deskripsi Bisnis	6
b. Deskripsi Logo dan Nama	7
c. Identitas Bisnis.....	9
C. Visi dan Misi.....	11
a. Visi	11
b. Misi	11
D. SWOT Analysis.....	12
a. Strength.....	12
b. Weakness.....	13
c. Opportunity.....	13
d. Threats.....	13
E. Spesifikasi Produk.....	13
F. Jenis Badan Usaha.....	14
G. Aspek Legalitas.....	14
BAB II.....	16
ASPEK PRODUK.....	16
A. Daftar Deskripsi dan Produk.....	16
B. Analisa Keunggulan Produk.....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	20
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	21

E. Mekanisme Quality Check	23
BAB III.....	25
RENCANA PEMASARAN.....	25
A. Riset Pasar (Segmentasi, Target, Positioning).....	25
B. Segmentasi Pasar	26
a. Segmentasi Geografis.....	26
b. Segmentasi Demografi	26
c. Segmentasi Psikografis.....	27
d. Segmentasi Perilaku	27
C. Validasi Produk – Market Fit.....	30
D. Kompetitor	32
E. Program Pemasaran	34
F. Media Pemasaran	36
G. Proyeksi Penjualan	38
BAB IV.....	39
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	39
A. Identitas Owner	39
B. Struktur Organisasi.....	40
C. Job Analysis dan Job Description.....	40
D. ManningBudget/Anggaran Tenaga Kerja	43
E. Service Scape (Layout/Flow)	44
F. Action Plan and Report.....	47
BAB V.....	49
ASPEK KEUANGAN.....	49
A. Metode Pencatatan Akuntansi	49
a. Cash Basis	49
b. Accrual Basis	50
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	50
a. Intangible Investment	53
b. Working Capital	54
C. Pendanaan Investasi.....	54
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	55

1. Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost	56
2. Breakeven Point (BEP)	57
E. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow	58
1. Operating Budget.....	58
2. Cash Flow Projection	59
3. Pengaruh Makro Ekonomi	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1 Tempat Tinggal Peminat	4
1. 2 Peminat Dibangunnya Kedai Kuliner Baru di Baladewa	4
1. 3 Ketertarikan Peminat Mengenai Konsep Vintage pada Kedai	5
1. 4 Kisaran Harga Bagi Peminat.....	5
1. 5 Logo Kedai Tutup Meja	8
1. 6 Lokasi Usaha.....	9
1. 7 Tempat Usaha.....	10
2. 1 Menu Kedai Tutup Meja.....	17
2. 2 Kemasan Dine In Kedai Tutup Meja	22
2. 3 Kemasan Dine In.....	22
3. 1 Menu Roti Cane Gempol.....	33
3. 2 Promosi Kedai Tutup Meja melalui Flyer	37
3. 3 Promosi Kedai Tutup Meja melalui Instagram	37
4. 1 Struktur Organisasi Kedai Tutup Meja.....	40
4. 2 Area Pembuatan dan Penyimpanan Produk	45
4. 3 Dining Area Kedai Tutup Meja	45
4. 4 Design Layout Kedai Tutup Meja	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Daftar Café dan Kedai yang ada di Baladewa dan Sekitarnya.....	2
1. 2 Minat Masyarakat Mengenai Kedai Tutup Meja	3
1. 3 Spesifikasi Produk Kedai Tutup Meja.....	14
2. 1 Daftar Deskripsi Produk.....	17
2. 2 Recipe Roti Canai Madu.....	18
2. 3 Recipe Teh Tarik.....	18
2. 4 Recipe Roti Canai Cokelat	19
2. 5 Recipe Teh Poci	19
2. 6 Quality Check.....	24
3. 1 Hasil Validasi Produk Kedai Tutup Meja	31
3. 2 Program Pemasaran Kedai Tutup Meja	35
3. 3 Proyeksi Penjualan Kedai Tutup Meja	38
4. 1 Kualifikasi Jabatan di Kedai Tutup Meja	41
4. 2 Deskripsi Pekerjaan di Kedai Tutup Meja.....	42
4. 3 Manning Budget Kedai Tutup Meja	44
4. 4 Action Plan Perancangan Kedai Tutup Meja	48
5. 1 Tangible Investment Kedai Tutup Meja	50
5. 2 Umur Ekonomis Kelompok Assets.....	51
5. 3 Penyusutan Furniture	52
5. 4 Penyusutan Kitchen Equipments and Utensils.....	52
5. 5 Penyusutan Fixture.....	53
5. 6 Biaya Perizinan	53
5. 7 Working Capital	54
5. 8 Investasi Kedai Tutup Meja	55
5. 9 Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost pada Kedai Tutup Meja	57
5. 10 Break Even Point Kedai Tutup Meja	58
5. 11 Income Statement Kedai Tutup Meja selama 5 Tahun.....	59
5. 12 Cash Flow Kedai Tutup Meja	59

EXECUTIVE SUMMARY

Pada saat ini usaha makanan dan minuman menjadi salah satu usaha yang berkembang dengan cepat sehingga banyak orang yang menggeluti bidang ini. *Café* dan kedai merupakan salah satu usaha yang marak di seluruh Indonesia. Mengetahui belum adanya banyak kedai lain yang menjual makanan dan minuman khusus di sepanjang Jalan Baladewa ini, kedai ini akan menyediakan tempat yang nyaman dengan tema *vintage* dan menambah kesan *homy*.

Mayoritas yang tersedia adalah penikmat makanan ringan yang dimana tidak terdapat tempat nongkrong bagi anak-anak remaja dan kalangan dewasa di Daerah Jalan Baladewa ini. Maka dari itu Kedai Tutup Meja akan menawarkan menu makanan roti canai manis dipadukan dengan minuman teh tarik dan teh poci yang dikemas dalam sensasi *vintage* dan kebudayaan Indonesia.



Kedai ini juga memiliki logo yang memiliki arti terutama pada bagian kata-kata ‘tutup meja’ yang berarti menyiapkan makanan di meja. Kedai Tutup Meja ini juga memiliki anggaran yang pas untuk membangun sebuah kedai dengan lokasi strategis yang terletak di tengah keramaian Kota Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Ensiklopedia Keuangan.* (2023, January 2). Retrieved from Nilai Sekarang Bersih (NPV): <https://id.nesrakonk.ru/npv/> Diakses 14 Maret 2023
- Mekari klikpajak.* (2023, January 2). Retrieved from Cara Menghitung Biaya Penyusutan Fiskal untuk Lapor SPT Badan: <https://klikpajak.id/blog/cara-penghitungan-biaya-penyusutan-fiskal/> Diakses 26 Juni 2023
- Abdurrahman D, D. R. (2022). Estetika Morfologi Logo. *Isbi.ac.id*, 1.
- Abuthahir S, K. G. (2018). How does the Ambience of Cafe Affect the Revisit Intention among its Patrons? A Study on the Cafes in Ipoh, Perak. *MATEC Web of Conferences*, 2.
- Afnani Rosyida, Tian Heryani, Irfan Fuadi, Halifa Dinia. (2020). Strategy Segmenting, Targeting, dan Positioning; Study On PT Sidomuncul. *Journal Of Islamic Economic Scholar*, 102.
- Ali Basyah N, R. A. (2020). Metode Kualitatif Dalam Riset Bisnis : Satu Tinjauan. *Economica Didactica*, 1.
- Ali Mujahidin, Ifa Khoirianingrum. (2019). Analisis Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) pada Zakiyya House Bojonegoro. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 285.
- Amin, P., & Siti, U. (2020). *Hukum Dagang dan Aspek Legalitas Usaha*. Bogor: Penerbit Lindan Bestari.
- Anisyah, F. (2018). *Pengaruh Beban Pajak, Intangible Assets, Profitabilitas, Tunneling Incentive, Dan Mekanisme Bonus Terhadap Transfer Pricing*.
- Arif, A. S. (2021). *Metodologi Riset Pemasaran*. Yayasan Kita Menulis.
- Arini, S. D. (2023, January 2). *HarapanRakyat.com*. Retrieved from Cara Menghitung Future Value dengan 2 Metode Serta Contohnya: <https://www.harapanrakyat.com/2022/01/cara-menghitung-future-value/>
- Athallah, G. F. (2023, January 2). *Ketahui Cara Menghitung Break Even Point (BEP) Unit dan Rupiah*. Retrieved from Mekari: <https://mekari.com/blog/cara-menghitung-bep/>
- Boediono. (2001). *Pengantar Ilmu Ekonomi No.2 Ekonomi Makro. Edisi II*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Br Sembiring, Eliana Saragih, R Silalahi. (2022). Mengenal dan Memahami Cash Basis. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 21.
- Candra Dewi, Sili Antari, Made Hartini. (2022). Inovasi Packaging untuk Produk Usaha Kecil Dan Menengah (UMKM) di Desa Petak Gianyar . *Jurnal Paradharma*, 2.

- Chynthia D, H. H. (2022). PENGARUH LOKASI DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN. *JURNAL MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA, ADMINISTRASI DAN PELAYANAN PUBLIK*, 105. Diakses 24 Februari 2023
- Dinda Sekar Puspitarini, Reni Nuraeni. (2019). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi. *Jurnal Common*, 72. Diakses 19 Juni 2023
- Farisi, M. F. (2021). Jurnal Sistem Komputer dan Informatika. *Perencanaan Pembuatan Aplikasi Mobile Revalcon Sampit Menggunakan Metode Net Present Value*, 124.
- Faryl Dopas, Consuslasia Korompis, Yance Tawas. (2020). Pengaruh Kapasitas Produksi Dan Pemintaan Terhadap Pendapatan Petani Gula Aren Di Desa Tombatu 2. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 2.
- Fuad, M. (2006). *Pengantar Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hafizhun Alim, Nurlena, H Achmad. (2021). Strategi Promosi Cafe Masalalu Sebelum Dan Di Masa Pandemi Covid-19 2020. *e-Proceeding of Applied Science*, 1732.
- Halim, A., & Kusufi, M. S. (2011). *Akuntansi Keuangan Daerah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2013). *Akuntansi Dasar 1 dan 2*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hery. (2014). *Akuntansi Dasar 1 dan 2*. Jakarta: Grasindo.
- Ian Hanaputra, Vidyarto Nugrogo. (2021). Cash Holding: Leverage, Liquidity, Net Working Capital, Capital Expenditure, and Profitability. *Jurnal Multiparadigma Akuntansi*, 122.
- Imas, W. (2022). ANALISIS SWOT UNTUK PENGEMBANGAN BISNIS KULINER (STUDI KASUS PADA UMKM PAPAT SODARA FOOD PURWAKARTA). *ANALISIS SWOT UNTUK PENGEMBANGAN BISNIS KULINER (STUDI KASUS PADA UMKM PAPAT SODARA FOOD PURWAKARTA)*, 4.
- Indonesia, K. B. (n.d.). *Definisi Kedai*. Retrieved September 22, 2022, from KBBI: <https://kbbi.web.id/kedai>
- Indonesia, K. B. (n.d.). *Definisi Saung*. Retrieved September 23, 2022, from KBBI: <https://kbbi.web.id/saung>
- Kartika, E. (2019). Analisis Cost-Volume-Profit untuk Perencanaan Laba. 9-10.
- Khoir, M. (2016). *Nilai Waktu Dari Uang Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, 76.
- Lecturer. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Semarang: Radna Andi WIbowo.
- Lovelock, Christopher, W. J., & Mussry, J. (2011). *Pemasaran Jasa Edisi 7*. Jakarta: Erlangga.
- Maryam, S. (2020). Pengaruh Kecerdasan Emosional, Kecerdasan Spriritual, Perilaku Belajar, Terhadap Tingkat Pemahaman Akuntansi. *Prisma (Platform Riset Mahasiswa Akuntansi)*, 146.

- Mela Julia, Alifah Jiddal Masyruroh. (2022). Literature Review Determinasi Struktur Organisasi: Teknologi, Lingkungan Dan Strategi Organisasi. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 384.
- Mulyana, M. (2019). Inisiasi III Segmentasi Pasar, Penargetan Pasar dan Pemosisian. *EKMA 4216 Manajemen Pemasaran*, 24.
- Nafarin, M. (2000). *Penganggaran Perusahaan*.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan Edisi Ketiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nasrudin, A. (2023, January 2). *Present Value: Rumus, Contoh Cara Menghitung*. Retrieved from Cerdasco: <https://cerdasco.com/present-value/>
- Nyoman Panji, G. R. (2021). Peran Citra Merek Memediasi Pengaruh Keunggulan Produk Terhadap Niat Beli Ulang Produk Fashion Uniqlo. *E-Jurnal Manajemen*, 233.
- Prasetyo T, S. S. (2022). Pendampingan Menu Engineering di Warung Sate Mpok Siti (H. Saih) Dalam Meningkatkan Daya Saing Usaha Kuliner. *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 92.
- Prawrtti Rahayu, Wayan Sutama. (2023). Perancangan Kemasan Produk Senat Senut Pisang Nugget Di Desa Selat. *Abdimas Galuh*, 791.
- Purwanti, A., & Prawironegoro, D. (2013). *Akuntansi Manajemen Edisi Ketiga*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Rahayu, Y. (2015). Ecodemica. Vol III. No. 1. *REFORMASI SISTEM AKUNTANSI CASH BASIS MENUJU SISTEM AKUNTANSI ACCRUAL BASIS*, 350.
- Rakhmayanti, R. (2021). Pemahaman Visi, Misi dan Dampaknya terhadap Kinerja Organisasi. *Prosiding Hubungan Masyarakat, UNISBA*, 451.
- Saleh, H. M. (2019). *Konsep Strategi Pemasaran*. CV Sah Media.
- Sastroatmodjo, S., & Purnairawan, E. (2021). *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: Sains Indonesia.
- Satria Tirtayasa, A. P. (2021). Keputusan Pembelian: Sebagai Variabel Mediasi Hubungan Kualitas Produk . *Jurnal Inspirasi Bisnis & Manajemen*, 67-86.
- Sri Wahyuni, Sutan Febriansyah, Surya Darni, Ramadhan Razali. (2020). Pengaruh Kepemilikan Saham Institusional, Konsentrasi Kepemilikan Saham dan Profitabilitas Terhadap Keputusan Investasi. *Journal Of Islamic Accounting Research*, 57.
- Sugiamta, G. (2013). *Manajemen Aset Pariwisata*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumaryadi. (2010). Kajian Wisata Kuliner Kota Bandung. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia*, 477.

- Supardi, Agus Dharmanto. (2020). Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner. *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi*, 201.
- Supriyanto. (2000). Definisi Quality Control.
- Syamsudin, L. (2011). *Manajemen Keuangan Perusahaan: Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan. Edisi Baru*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Tanjung. (2003). Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi.
- Tjiptono, F. (2002). Manajemen Jasa. *Edisi II*, 103.
- Trisno D, M. M. (2019). UJI KESUKAAN ROTI CANAI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS. *Journal Culinaria*, 2.
- Utami, P. (2020). PENGATURAN PENDAFTARAN BADAN USAHABUKAN BADAN HUKUMMELALUI SISTEM ADMINISTRASI BADAN USAHA. *KOMUNIKASI HUKUM*, 3.
- Widowati, I. (2022). ANALISIS SWOT UNTUK PENGEMBANGAN BISNIS KULINER (STUDI KASUS PADA UMKM PAPAT SODARA FOOD PURWAKARTA). *Jurnal Teknologika Wastukancana*, 4.
- Youdhi Prayogo, E. R. (2022). Problematika Penerapan Accounting Pada Lembaga Keuangan Syariah. *Iltizam Journal Of Syariah Economic Research*, 226.
- Yudiana, F. E. (2013). DIMENSI WAKTU DALAM ANALISIS TIME VALUE OF MONEY DAN ECONOMIC VALUE OF TIME. 136.