

**PENGEMBANGAN BISNIS NANANG HILWAN CATERING  
DI JAKARTA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**MUHAMAD NAUFAL HILWAN**

**Nomor Induk: 2020407092**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2024**

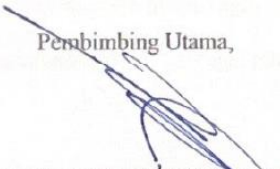
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

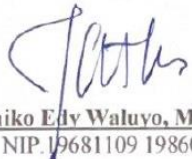
“PENGEMBANGAN BISNIS NANANG HILWAN CATERING DI JAKARTA  
TIMUR”

NAMA : MUHAMAD NAUFAL HILWAN  
NIM : 2020407092  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

  
Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.PAR., CIQAR  
NIP. 19681109 198603 1 001

Bandung, 21 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

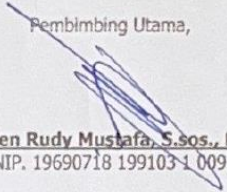
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

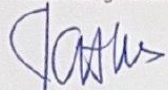
"PENGEMBANGAN BISNIS NANANG HILWAN CATERING DI JAKARTA TIMUR"

NAMA : MUHAMAD NAUFAL HILWAN  
NIM : 2020407092  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

  
Deden Rudy Mustafa, S.sos., MM  
NIP. 19690718 1991031 009

Pembimbing Pendamping,

  
Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.PAR., CIQaR  
NIP. 19681109 198603 1 001

Penguji I,

  
Dr. Brantas, M.Pd  
NIP.19610716 198403 1 001

Penguji II,

  
Dr. Raden Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.sc., CHIA., CHE  
NIP.19850425 201101 1 005

Bandung, 12 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja  
Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

  
Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE  
NIP. 19710606 199603 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhamad Naufal Hilwan  
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 09 Juli 2001  
NIM : 2020407092  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PENGEMBANGAN BISNIS NANANG HILWAN CATERING DI JAKARTA TIMUR**

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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Muhamad Naufal Hilwan

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya serta usaha penulis, dengan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN BISNIS NANANG HILWAN CATERING DI JAKARTA TIMUR”** dapat diselesaikan dengan waktu yang telah ditentukan.

Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan sebagai mahasiswa Diploma III Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Di dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini penulis berterimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa karena selalu diberikan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dan penulis juga mendapat banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak.

Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama 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., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu dalam memberikan arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Drs. Jatmiko Edy Waluyo, M.M.Par., CQIaR. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu dalam memberikan arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
8. Bapak Nanang Suryana, Selaku Pendiri Usaha Nanang Hilwan *Catering* yang sekaligus sebagai ayah saya yang sudah memberikan izin untuk usaha *catering* nya yang ingin di kembangkan.
9. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang telah memberikan doa serta dukungan baik secara materi maupun non materi.
10. Serta rekan-rekan penulis di Program studi Tata Hidang kelas 6B khususnya Salma dan Wempy yang telah memberikan bantuan atas pengetahuan serta semangat selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Seluruh kerabat penulis di luar kampus yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang secara tidak langsung telah memberikan motivasi kepada penulis dalam hal apapun.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari ketidak sempurnaan pada Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka pada saran dan kritik dari pembaca guna untuk menyempurnakan pada Tugas Akhir ini.

Bandung, 12 Februari 2024

Muhamad Naufal Hilwan

# DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN MAHASISWA .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
EXCECUTIVE SUMMARY .....	xi
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Gambaran Umum Bisnis .....	1
1. Deskripsi Bisnis .....	7
2. Deskripsi logo dan nama .....	9
3. Identitas Bisnis .....	12
B. Visi dan Misi .....	14
C. Gambaran Umum Model Bisnis .....	15
D. Analisa SWOT .....	16
E. Spesifikasi produk .....	19
F. Jenis badan usaha .....	23
G. Aspek Legalitas .....	23
BAB 2 .....	27
ASPEK PRODUK/ JASA .....	27
A. Daftar dan Deskripsi Produk / Jasa .....	27
B. Rencana Pengembangan Produk/ Jasa .....	30
C. Analisa Keunggulan Produk/ Jasa .....	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk/ Jasa .....	34
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	36
BAB 3 .....	40
RENCANA PEMASARAN .....	40
A. Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini ( <i>Segmen, Target, Positioning</i> ) ..	40
B. Rencana Pengembangan Pasar Baru ( <i>Segmen, Target, Positioning</i> ) ..	43



C. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	45
D. Kompetitor .....	46
E. Program Promosi .....	48
F. Media Promosi .....	49
G. Proyeksi Penjualan .....	50
BAB 4 .....	52
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL .....	52
A. Identitas Owners/ Founder .....	52
B. Struktur Organisasi .....	52
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	54
D. <i>Moving Budget/ Anggaran</i> Tenaga Kerja .....	58
E. <i>Location, Facility, &amp; Equipment</i> .....	59
F. <i>Service Scope (Layout/Flow)</i> .....	62
G. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	63
BAB 5 .....	65
ASPEK KEUANGAN .....	65
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	65
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i> .....	65
C. <i>Time Value of money</i> .....	70
D. Pendanaan Investasi .....	72
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	72
F. Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	77
DAFTAR PUSTAKA .....	81
DAFTAR LAMPIRAN .....	85

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Data penjualan Nanang <i>Catering</i> di 3 tahun terakhir.....	5
1.2 Survey Ketertarikan Pelanggan pada Nanang Hilwan <i>Catering</i> .	6
1.3 <i>Mariks SWOT</i> .....	18
2.1 Elemen Pada Nanang Hilwan <i>Catering</i> .....	28
2.2 Produk kemasan lama dan Produk kemasan baru .....	31
2.3. Kemasan dan Penyajian <i>Rice Bowl</i> .....	35
2.4 Aktivitas Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	37
2.5 <i>Schedule</i> Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	39
3.1 Laporan Penjualan Saat Ini .....	40
3.2 Laporan Konsumen Saat Ini .....	41
3.3 Survey Validasi Produk .....	46
3.4 Kompetitor Pada Nanang Hilwan <i>Catering</i> .....	47
3.6 Program Promosi .....	49
3.7 Proyeksi Penjualan Nanang Hilwan <i>Catering</i> .....	51
4.1 Struktur Organisasi Nanang Hilwan <i>Catering</i> .....	53
4.2 <i>Job Spesification Supervisor</i> .....	54
4.3 <i>Job Spesification Admin Keuangan</i> .....	55
4.4 <i>Job Spesification Chef de Partie</i> .....	56
4.5 <i>Job Spesification Cook</i> .....	56
4.6 <i>Job Spesification Waiter</i> .....	57
4.7 <i>Job Spesification Driver</i> .....	57
4.8 Anggran Tenaga Kerja Nanang Hilwan <i>Catering</i> .....	58

4.9 <i>Equipment/ Peralatan</i> Nanang Hilwan Catering .....	60
4.10 <i>Action Plan</i> Pada Nanang Hilwan Catering .....	64
5.1 <i>Tangible</i> Usaha Nanang Hilwan Catering .....	66
5.2 <i>Intangible</i> Pada Nanang Hilwan Catering .....	69
5.3 <i>Working Capital</i> Nanang Hilwan Catering .....	69
5.4 <i>Variable Cost</i> Nanang Hilwan Catering .....	73
5.5 <i>Fixed Cost</i> Nanang Hilwan Catering .....	74
5.6 <i>Mixed Cost</i> Nanang Hilwan Catering .....	74
5.7 <i>Break Even Point</i> Pada Nanang Hilwan Catering .....	76
5.8 <i>Cost Value Profit</i> Nanang Hilwan Catering .....	77
5.9 <i>Income Statement</i> Nanang Hilwan Catering .....	78
5.10 <i>Cash Flow Projection</i> Pada Nanang Hilwan Catering .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Prasmanan Nanang Hilwan Catering .....	8
1.2 Nasi <i>Box Display</i> .....	9
1.3 Logo Nanang Hilwan Catering .....	10
1.4 Peta Tempat Usaha Nanang Catering.....	13
1.5 BMC ( <i>Business Model Canva</i> ) .....	15
1.6 Menu <i>Prasmanan</i> Nanang Hilwan Catering .....	21
1.7 Menu Nasi <i>Box</i> Nanang Hilwan Catering.....	21
1.8 Mobil <i>Delivery</i> Nanang Hilwan Catering .....	22
1.9 Nasi <i>Box</i> Nanang Hilwan Catering .....	22
1.10 Surat Keterangan Terdaftar .....	24
1.11 SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) .....	24
1.12 Surat Tanda Daftar Perusahaan .....	25
1.13 Surat Domisili .....	25
1.14 NPWP .....	26
1.15 Surat Sertifikat Halal.....	26
3.1 Kuesioner <i>Segmentasi Geografik</i> (Pekerjaan) .....	44
3.2 Kuesioner <i>Segmentasi Demografik</i> (Umur) .....	44
3.3 Kuesioner <i>Segmentasi Psikografik</i> (Pendapatan per Bulan) .....	45
3.3 Media Sosial Instagram.....	50
4.1 Layout Operasional Nanang Hilwan Catering .....	63

## EXCECUTIVE SUMMARY

Dalam berdirinya usaha catering sejak 2013 bernama Nanang Catering yang dimana sudah di kelola oleh Bpk. Nanang Suryana yang juga sekaligus orang tua dari penulis, Ditahun 2017 Nanang Catering ini berganti nama menjadi Nanang Hilwan Catering yang dimana nama “Hilwan” diambil dari nama belakang anak pertama dari pemilik *catering*. Dari hal tersebut, penulis melihat adanya peluang untuk mengembangkan usaha *catering* ini agar dapat meningkatkan penjualan usaha, dikarenakan pada 3 tahun terakhir tingkat penjualan tidak signifikan dan dari hal ini penulis mengembangkan sebuah produk yang dimana untuk mengembangkan dari sebuah produk sebelumnya.

Tidak hanya nama usaha, logo usaha merupakan sebuah pelengkap untuk berdirinya sebuah usaha ini, yang dimana untuk menjadi daya tarik tersendiri yang biasanya menjadi sebuah gambaran untuk usaha ini. Logo yang terdapat pada usaha Nanang Hilwan Catering ini adalah sebagai berikut:



*NANANG HILWAN CATERING*  
Authentic Indonesian Cuisine

Dalam berdirinya usaha Nanang Hilwan Catering ini yang berlokasi di Jl. Bambu Apus Raya No.45 Rt. 13/03, Kel. Bambu Apus Kec. Cipayang Kota Jakarta Timur 13890.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, R. A. (2020). *Pengantar Manajemen : Teori dan Aplikasi*. Malang: AE Publishing.
- Arianingarang, D. W. (2022). In P. bisnis, *Pengertian dasar bisnis, kewirausahaan , dan lingkungan bisnis* (p. 1.1). Tangerang Selatan : Pustaka UT.
- Ariasih, M. P. (2023). *Buku ajar manajemen pemasaran*. Jambi: PT. Sonpedia publishing indonesia.
- Arnesih, R. H. (2023). *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: CV. Absolute media.
- Assauri, S. (2013). *Manajemen produksi dan Operasi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Badan pemeriksa keuangan. (2021). Peraturan menteri koperasi dan usaha kecil dan menengah nomor 3 tahun 2021 tentang pelaksanaan peraturan pemerintah . *Peraturan BPK* , 3.
- Damanik, S. E. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Sekitar Kawasan Hutan* . Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Dewi, R. R. (2018). Pengaruh Struktur Modal, Profitabilitas Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Nilai Perusahaan. *Jurnal Akutansi, STIE STAN*, 1-22.
- Erni Yuningsih, f. d. (2020). *Pengantar Binis*. Bandung: Widina bhakti persada.
- Fatihudin, D., & Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: Deepublish publisher.
- Fatmarani, S. (2023, Juli 05). *Aturan Gaji dan Upah Pekerja UMKM*. Retrieved from Ukm Indonesia: <https://ukmindonesia.id>
- Halipah, D. (2020). *Manajemen Pemasaran (Membangaun Loyalitas Pelanggan)*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia.
- Heksawan Rahmadi, D. (2023). *Pengantar Akutansi: Konsep dasar dan Praktik* . Jambi : PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Heryana, A. (2021). Analisa Jabatan. *ResearchGate*, 1-15.
- Hidayah, N. (2023, Desember 6). *Laporan Penjualan: Pengertian, Jenis, Manfaat dan Cara Pembuatan* . Retrieved from Mekari: <https://mekari.com/blog/laporan-penjualan/>
- Hidayat, D. O. (2014). Analisis Proyek Arus Kas Untuk Menentukan Hasil Dalam Penilaian Keputusan Kelayakan Investasi. *ResearchGate*, 1-12.

- Kementrian Kesehatan. (2011, juni 07). Retrieved from Peraturan Menteri Kesehatan: <https://peraturan.go.id/id/permenkes-no-1096-menkes-per-vi-2011-tahun-2011>
- Latif, A., & Astuti, D. (2022). Faktor Makro Ekonomi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia. *Buletin Poltanesa*, 457-462.
- Mahmud, M. (2017). Membangun Visi perusahaan. *Ibn. e-journal*, 145.
- Merdeka, R. M. (2023, Agustus 21). *Apa itu Action Plan*. Retrieved from GreatDayhr: <https://greatdayhr.com>
- Merentek, T. C. (2023). Struktur dan Organisasi Budaya. *researchgate*, 2.
- Mohamadi, R. F. (2023, Agustus 08). *Break Even Point*. Retrieved from Mekari Journal : <https://www.jurnal.id>
- Muhsin, N. U. (2021). Penetapan Upah dan Struktur Skala Upah Dalam UU Cipta Kerja. *Jurnal Antologi Hukum* , 1-17.
- Mulyadi, S. A. (2022). Analisis Cost Volume Profit (CVP) Sebagai Perencanaan Laba. *ResearchGate*, 1-14.
- Muniarti, P., & dkk. (2023). *Perancangan dan pengembangan produk*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Nurindriati, Y. (2013). Aplikasi Analisis Klaster Terhadap Segmentasi Pasar Pemirsa Program Televisi. *Repository.upi.edu*, 25.
- Octavia, N. K. (2019). Pengaruh Keputusan Dan Keputusan Pendanaan Terhadap Nilai Perusahaan Pada Sektor Properti. *Perpustakaan upi edu*, 15-57.
- Pahlephi, R. D. (2022, Oktober 05). *Kompetitor adalah: Pengertian, Cara menganalisis, Menghadapi*. Retrieved from Detik Finance: <https://finance.detik.com>
- Pramudya, A. (2023, Agustus 24). *Mengenal Perbedaan Variable Cost dan Fixed Cost Dalam Bisnis*. Retrieved from Mekari Jurnal: <https://www.jurnal.id>
- Purnawan, A., & Abdillah, S. U. (2020). *Hukum dagang dan Legalitas usaha*. Bogor: Penerbit Lindan Lestari.
- Puspita, Y. R. (2021). Metode Pencatatan dan Pengaruhnya Pada Laporan Keuangan . *Journal Of Economic and Bussiness Retail* , 1-5.
- Putri, V. K. (2023, Januari 31). *Media Promosi: Definisi dan Jenis-Jenisnya*. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com>
- Rachel Tangerang, J. S. (2018). Analisis Titik Impas Dan Batas Aman Sebagai Dasar Perencanaan Laba Jangka Pendek. *Jurnal Riset Akutansi Going Concern*, 373-380.

- Rahayu, Y. (2015). Reformasi Sistem Akutansi Cash Basis Menuju Sistem Akutansi Accrual Basis. *Ecconomica*, 349.
- Reynald dian kristiawan, M. A. (2023). *Pengembangan Bisnis dengan 100% AI*. Semarang : Siega.
- Riadi, M. (2020, Maret 22). *Pengembangan Usaha (Pengertian, Jenis, Strategi, dan Tahapan)*. Retrieved from Kajian Pustaka: <https://www.kajianpustaka.com>
- Rinaldi, B. (2022, Juli 31). *Empat Langkah Mengembangkan Produk Berbasis Validasi Pasar*. Retrieved from Ukm indonesia: <https://ukmindonesia.id>
- Rivaldi Muslim Riswandi, D. J. (2020). Analisis Capital Expenditure dan Operating Cost Terhadap Keputusan Investasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi*, 36-50.
- Saerang, T. C. (2023). Struktur dan Budaya Organisasi. *ResearchGate*, 1-5.
- Sandira, H. (2021). Mengenal Lebih Dalam Job Spesification dan Job Description . *Artikel Ilmiah Populer*, 1-3.
- Sattar, S. M. (2017). *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Septiani, M. (2021, Febuari 25). *Pengertian, Karakteristik Catering* . Retrieved from Blog tiga dara: <https://blog.tigadaracatering.id/pengertian-karakteristik-catering/>
- Setiadi. (2020). Penerapan Metode Penyusutan Aset Tetap . *Jurnal Bisnis dan Akutansi Unsurya*, 111-120.
- Shanto. (2016, September 7). *Upah Menurut UU No 13/2003*. Retrieved from Spnews: <https://spn.or.id>
- Sirine, H. W. (2016). Strategi Segmenting, Targeting, Positioning Serta Strategi Harga Pada Perusahaab Kecap Blekok di Cilacap. *Asian Journal Of Innovation and Entrepreneurship*, 175.
- Universitas Yogyakarta. (2011). Tingkat kepuasan konsumen pada kualitas produk dan kualitas pelayanan di Catering Diet rumah sakit panti rapih Yogyakarta. *E-prints*, 11.
- Vicentia Wahju Widajatun, D. (2021). *Anggaran Operasional Perusahaan Manufaktur* . Yogyakarta : Zahir Publishing .
- Widiarti, S. (2018). Nilai Waktu Dari Uang (Time Value Of Money). *ResearchGate*, 1-9.
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah di mas pack terminal kemasan pontianak. *Jurnal Audit Akkutansi Fakultas Ekonomi Bisnis Universitas Tanjungpura*, 68.



Wiswasta, I. N., Agung, I. A., & Tamba, I. (2018). *Analisi SWOT (Kajian Perencanaan model, Strategi dan Pengembangan Usaha*. Denpasar: Universitas Mahasaraswati Press.

Zahra, A. N. (2021). Nilai Waktu Pada Uang . *ResearchGate*, 1-13.