

PERENCANAAN BISNIS *FOOD BOOTH RICE BOWL*

“SEMANGKOK RASA” DI KOTA CIKARANG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Pendidikan

DIPLOMA III



Oleh:

JULAICHA INDAH TRI WULAN RAMADANTI

NIM: 2020406035

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *FOOD BOOTH RICE BOWL* "SEMANGKOK RASA" DI
KOTA CIKARANG**

NAMA : Julaicha Indah Tri Wulan Ramadanti
NIM : 2020406035
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

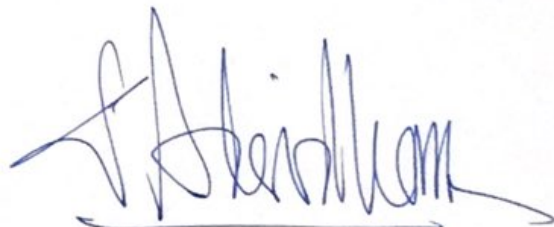
Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.
Par.

NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Deddy Adisudharma, S.Sos., MM.

NIP. 19700210 200312 1 001

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

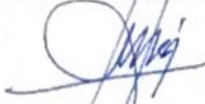
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *FOOD BOOTH RICE BOWL* "SEMANGKOK RASA" DI KOTA
CIKARANG**

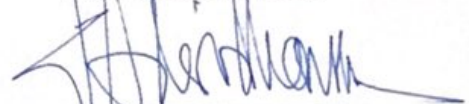
NAMA : JULAICHA INDAH TRI WULAN RAMADANTI
NIM : 2020406035
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



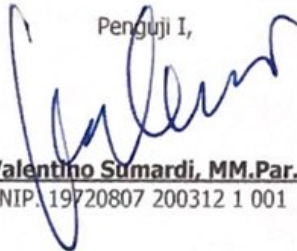
Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Deddy Adisudharma, S.Sos., MM.
NIP. 19700210 200312 1 001

Penguji I,



Valentino Sumardi, MM.Par.
NIP. 19720807 200312 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 19 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Julaicha Indah Tri Wulan Ramadanti
Tempat/Tanggal Lahir : Purworejo, 12 November 2001
NIM : 2020406035
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“PERENCANAAN BISNIS *FOOD BOOTH RICE BOWL* “SEMANGKOK RASA” DI KOTA CIKARANG”

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, 03 Januari 2024
Yang membuat pernyataan,

(Julaicha Indah Tri Wulan Ramadanti)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas hadiratnya yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek Tugas Akhir ini dengan judul, **“PERENCANAAN BISNIS *FOOD BOOTH RICE BOWL* “SEMANGKOK RASA” DI KOTA CIKARANG”**.

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti ujian sidang pada Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, seta sebagai pedoman untuk membuka dan mewujudkan bisnis *rice bowl* “Semangkok Rasa” dikemudian hari.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak dapat berjalan dan terlaksana tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak. Maka pada kesempatan ini, izinkan penulis untuk mengucapkan terimakasih kepada;

1. Bapak Andar Danova L. Goeltum, S.Sos., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., MP. Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. Selaku Dosen Program Studi Seni Kuliner yang sekaligus sebagai Dosen Pembimbing Utama penulis.
6. Bapak Deddy Adisudharma, S. Sos., MM. Selaku Dosen Program Studi Pengelolaan Konvensi dan Acara yang sekaligus sebagai Dosen Pembimbing Pendamping Penulis.
7. Bapak Maisurizal dan Ibu Hanuji Sulistyaningsih selaku orang tua kandung penulis, serta kepada kakak-kakak dan adik kandung penulis Sriwijava Kusuma Wijaya, A.Md. Pel, Mairistya Amalia Septa Ananda, S.Ikom, dan Athaya Nuurudiva Anrizal yang telah memberikan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman *Cheprindiz* selaku teman kelas penulis yang telah mendukung dan berjuang bersama-sama selama tiga tahun enam bulan ini.

Bandung, 5 Januari 2024

Julaicha Indah Tri Wulan Ramadanti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
EXECUTIVE SUMMARY	xiii
BAB I 1	
DESKRIPSI BISNIS	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	4
1.2.1 Deskripsi Bisnis	5
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama	6
1.2.3 Identitas Bisnis.....	8
1.3 Visi dan Misi	10
1.4 Analisis SWOT	11
1.5 Spesifikasi Produk.....	14
1.6 Jenis Badan Usaha.....	16
1.7 Aspek Legalitas	16
BAB II	18
ASPEK PRODUK	18
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk.....	18
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	21
2.2.1 Produk.....	22
2.2.2 Pelayanan	23
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	23

2.3.1 Sumber Daya Manusia.....	24
2.3.2 Bahan Baku.....	24
2.3.3 Modal Awal	24
2.3.4 Peralatan yang Memadai.....	25
2.3.5 Maksimal Produksi Semangkok Rasa	26
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk	26
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	28
BAB III.....	33
RENCANA PEMASARAN	33
3.1 Riset Pasar	33
3.1.1 Metode Riset Pasar	33
3.1.2 Segmentasi Pasar	34
3.1.3 Target Pasar	35
3.1.4 <i>Brand Positioning</i>	40
3.2 Validasi Produk.....	40
3.3 Kompetitor	43
3.4 Program Pemasaran.....	44
3.5 Media Pemasaran	45
3.6 Proyeksi Penjualan	47
BAB IV	49
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	49
4.1 Identitas <i>Founder</i>	49
4.2 Struktur Organisasi.....	50
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	50

4.4 Anggaran Tenaga Kerja.....	53
4.5 <i>Servicescape (Layout/Flow)</i>	54
4.6 <i>Action Plan and Report</i>	56
BAB V	57
ASPEK KEUANGAN.....	57
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi.....	57
5.1.1 <i>Cash Basis</i>	57
5.1.2 <i>Accrual Basis</i>	57
5.2 <i>Capital Expenditure</i>	58
5.2.1 <i>Tangible Investment & Intangible Investment</i>	59
5.2.2 <i>Working Capital</i>	60
5.3 <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	61
5.3.1 <i>Present Value</i>	62
5.3.2 <i>Future Value</i>	63
5.4 Pendanaan Investasi	63
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	65
5.5.1 <i>Variable Cost & Fixed Cost</i>	65
5.5.2 <i>Break Event Point</i>	67
5.5.3 <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	68
5.6 Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	68
5.6.1 <i>Operating Budget</i>	68
5.6.2 <i>Cash Flow Projection</i>	69
5.6.3 <i>Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi: Pertumbuhan Ekonomi)</i>	70
DAFTAR PUSTAKA	72

LAMPIRAN..... 76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Semangkok Rasa.....	6
Gambar 1. 2 Lokasi Penjualan	8
Gambar 1. 3 Halaman Lokasi Penjualan.....	9
Gambar 1. 4 Booth Semangkok Rasa	9
Gambar 2. 1 Menu Semangkok Rasa.....	19
Gambar 2. 2 Kemasan Lauk Frozen.....	27
Gambar 2. 3 Kemasan Rice Bowl.....	28
Gambar 3. 1 Instagram @kukingku_	45
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi SEMANGKOK RASA	50
Gambar 4. 2 Layout Dapur Produksi SEMANGKOK RASA	55
Gambar 4. 3 Layout Booth SEMANGKOK RASA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bisnis Model Canvas	13
Tabel 1. 2 Matriks Analisa SWOT Semangkok Rasa.....	14
Tabel 1. 3 Spesifikasi Produk Semangkok Rasa.....	15
Tabel 2. 1 Daftar Peralatan dan Perlengkapan Dapur Semangkok Rasa	25
Tabel 2. 2 Rencana Maksimal Produksi Semangkok Rasa.....	26
Tabel 2. 3 Mekanisme Quality Check Semangkok Rasa	30
Tabel 3. 1 Daftar Kompetitor	43
Tabel 3. 2 Program Pemasaran SEMANGKOK RASA	44
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan SEMANGKOK RASA Dalam 1 Tahun.....	47
Tabel 4. 1 Jam Kerja Karyawan Semangkok Rasa	53
Tabel 4. 2 Jadwal Karyawan Semangkok Rasa	53
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja SEMANGKOK RASA.....	54
Tabel 4. 4 Action Plan SEMANGKOK RASA	56
Tabel 5. 1 Proyeksi Pendapatan dan Pengeluaran Bulan Pertama.....	58
Tabel 5. 2 Tangible Investment Semangkok Rasa.....	59
Tabel 5. 3 Intangible Investment Semangkok Rasa.....	60
Tabel 5. 4 Working Capital Semangkok Rasa	61
Tabel 5. 5 Pendanaan Investasi Semangkok Rasa	65
Tabel 5. 6 Variable Cost & Fixed Cost Dalam Setahun	66
Tabel 5. 7 Break Event Point Per-Unit	67
Tabel 5. 8 Break Event Point (Rp).....	67
Tabel 5. 9 CVP Semangkok Rasa	68
Tabel 5. 10 Operating Budget Semangkok Rasa	69
Tabel 5. 11 Projected Cash Flow	70

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : SEMANGKOK RASA

Lokasi : Perum. Villa Mutiara Cikarang 1, Blok C1 no. 81, Ciantra, Cikarang Selatan, Bekasi.

Tema : *Food Booth (Rice Bowl)*

Logo :



Penjelasan Singkat:

“SEMANGKOK RASA” merupakan usaha makanan sejenis *rice bowl* yang dijual menggunakan media *food booth* dengan desain yang lebih *modern* dan menarik. Terdapat 3 menu nusantara *rice bowl* dan menyediakan juga lauk *frozen* yang dikemas menggunakan *vacuum sealer*. Bertujuan sebagai penyedia makanan yang *simple* dan praktis.

Latar Belakang Usaha:

Cikarang merupakan salah satu kota industri terbesar di Indonesia. Khususnya kawasan MM2100, yang merupakan kawasan pabrik terbesar di Indonesia. Banyaknya kesibukan masyarakat Cikarang, membuat mereka tidak punya banyak waktu untuk mengolah makanan, serta usaha kuliner menjadi suatu acuan bagi mereka yang ingin makan dengan praktis. Oleh karena itu *rice bowl* ini menjadi solusi yang tepat untuk bisa makan enak, kenyang, dan praktis, karena dikemas dengan wadah yang tepat, sehingga pembeli dapat langsung menyantapnya dengan mudah dimana saja dan kapan saja. Menu yang disajikan pun menu nusantara, sehingga cocok dengan selera masyarakat Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Adsyah, R. (2021, Desember 21). *Mengenal Investasi Pendanaan dan Cara untuk Memulainya*. Retrieved from blog.investree.id: <https://blog.investree.id/marketplace-lending/mengenal-investasi-pendanaan-dan-cara-untuk-memulainya/#:~:text=Pendanaan%20itu%20sendiri%20memiliki%20dua,meraih%20imbal%20hasil%20yang%20besar>.
- Agung, W. (2016). *Rencana Pemasaran*. Retrieved from eprints.kwikkiangie.ac.id: <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/2422/6/BAB%20V%20RENCANA%20PRODUKSI%20DAN%20KEBUTUHAN%20OPERASIONAL.pdf>
- Amalia, D. (2022). Riset Pemasaran: Fungsi, Metode dan Langkah Penyusunan. *Business Management*.
- Andini, D. (2022). *Latar Belakang Penelitian Badan Usaha*. Retrieved from repository.ikopin.ac.id: <http://repository.ikopin.ac.id/2004/2/BAB%201.pdf>
- anonim. (2012, Maret 1). *Apa Itu Sosial Media*. Retrieved from unpas.ac.id: <https://www.unpas.ac.id/apa-itu-sosial-media/>
- Anonim. (2022, Agustus 26). *Newsroom Diskominfosantik*. Retrieved from bekasikab.go.id: <https://www.bekasikab.go.id/tenaga-kerja-lokal-kabupaten-bekasi-terserap-di-kawasan-industri-hingga-agustus-capai-6000-orang>
- anonim. (2023). *Brand Positioning*. Retrieved from greatnusa.com: <https://greatnusa.com/artikel/brand-positioning-adalah/>
- anonim. (2023, Febuari 3). *Cash Flow Untuk Menganalisis Pemasukan dan Pengeluaran Jadi Lebih Teratur*. Retrieved from ekonomi.esaunggul.ac.id: <https://ekonomi.esaunggul.ac.id/cash-flow-untuk-menganalisis-pemasukan-dan-pengeluaran-jadi-lebih-teratur/>
- anonim. (2023, Agustus 4). *Konsep Time Value of Money: Definisi, Manfaat, Rumus, Contoh*. Retrieved from ruangmenyala.com: <https://www.ruangmenyala.com/article/read/time-value-of-money-adalah>
- anonim. (n.d.). *BAB%20II*. Retrieved from eprints.uny.ac.id: <http://eprints.uny.ac.id/66002/4/BAB%20II.pdf>
- anonim. (n.d.). *Data Sensus*. Retrieved from bekasikab.bps.go.id: <https://bekasikab.bps.go.id/indicator/12/66/1/jumlah-penduduk-kecamatan-cikarang-selatan-menurut-jenis-kelamin-dan-desa-kelurahan.html>

- anonim. (n.d.). *Definisi Kualitas*. Retrieved from repository.umy.ac.id:
<http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/8695/6.%20BAB%20II.pdf?sequence=7&isAllowed=y>
- Anonim. (n.d.). *Lambung Pustaka UNY*. Retrieved from eprints.uny.ac.id:
<https://eprints.uny.ac.id/7990/3/BAB%202-05404241009.pdf>
- anonim. (n.d.). *Mengenal Kompetitor dalam Bisnis dan Strategi Menghadapinya*. Retrieved from info.populix.co: <https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah/>
- anonim. (n.d.). *Pengertian Kemasan*. Retrieved from elib.unikom.ac.id:
https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/747/jbptunikompp-gdl-arifjamalu-37307-2-unikom_a-i.pdf
- anonim. (n.d.). *Pengertian Modal Kerja*. Retrieved from repository.umpri.ac.id:
<http://repository.umpri.ac.id/id/eprint/852/3/FILE%203.pdf>
- anonim. (n.d.). Pengertian Riset Pasar. *e-journal.uajy.ac.id*, 7-8.
- anonim. (n.d.). *Peramalan Penjualan*. Retrieved from bahan-ajar.esaunggul.ac.id:
<https://bahan-ajar.esaunggul.ac.id/eba916/wp-content/uploads/sites/937/2019/10/2b.-Materi2b-Peramalan-Penjualan.pdf>
- anonim. (n.d.). *Repository Universitas BSI*. Retrieved from repository.bsi.ac.id:
https://repository.bsi.ac.id/repo/files/265540/download/File_10-BAB-II-Landasan-Teori.pdf
- anonim. (n.d.). *Standard Operasional Prosedur*. Retrieved from repository.bsi.ac.id:
https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/248843/File_10-Bab-II-Landasan-Teori
- anonim. (n.d.). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003*. Retrieved from kemenperin.go.id:
https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf
- Ariani, A. N. (2021). *Latar Belakang Rice Bowl*. Retrieved from ereport.ipb.ac.id:
<https://ereport.ipb.ac.id>
- Arif, P. (2017). Retrieved from repository.ekuitas.ac.id:
[http://repository.ekuitas.ac.id/bitstream/handle/123456789/235/BAB%202.pdf?sequence=7&isAllowed=y#:~:text=Menurut%20Peter%20dan%20Olson%20\(2013,paling%20tepat%20untuk%20dilayani%20perusahaan.](http://repository.ekuitas.ac.id/bitstream/handle/123456789/235/BAB%202.pdf?sequence=7&isAllowed=y#:~:text=Menurut%20Peter%20dan%20Olson%20(2013,paling%20tepat%20untuk%20dilayani%20perusahaan.)
- Ayu, R. (2018). *Perbandingan Sistem Cash Basis dengan Sistem Accrual Basis*. Retrieved from digilibadmin.unismuh.ac.id:
https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/4812-Full_Text.pdf

- Denis, D. (2021). *Perencanaan Kapasitas Produksi*. Retrieved from repository.untag-sby.ac.id: <http://repository.untag-sby.ac.id/10206/3/BAB%20II.pdf>
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan atau Badan Usaha Dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan Vol. 12 No. 1*, 136-145.
- Gregory, M. N. (2003). In *Macroeconomics edisi 5* (p. 76). Jakarta: Harvard University, Edisi Indonesia. Erlangga.
- Khairandy, R. (n.d.). *Badan Usaha*. Retrieved from law.uui.ac.id: https://law.uui.ac.id/wp-content/uploads/2013/09/ISI%20KOMPLET-2_hal%20%20160.pdf
- Krismono, R. (2021). *Operating Budget*. Retrieved from repository.stie-mce.ac.id: <http://repository.stie-mce.ac.id/1201/3/3.%20Bab%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>
- Kurniawan, K. (2020). *Pengertian Produk*. Retrieved from eprints.kwikkiangie.ac.id: <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/910/3/BAB%20II%20KAJIAN%20PUSTAKA.pdf>
- Kurniawan, K. (2020). *Pengertian Produk*. Retrieved from eprints.kwikkiangie.ac.id: <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/910/3/BAB%20II%20KAJIAN%20PUSTAKA.pdf>
- Lathifa, D. (2023, September 27). *Capital Expenditure: Pengertian, Jenis, dan Bedanya dengan Opex*. Retrieved from online-pajak.com: <https://www.online-pajak.com/tentang-ppn-efaktur/capital-expenditure>
- Ma'as, A. (2022, Januari 11). *Sejarah Donburi, Rice Bowl Populer yang Banyak Digemari di Jepang*. Retrieved from kids.grid.id: <https://kids.grid.id/amp/473087791/sejarah-donburi-rice-bowl-populer-yang-banyak-digemari-dari-jepang>
- Muspawi, M. (2017). Urgensi Analisis Pekerjaan dalam Manajemen Sumber Daya Manusia Organisasi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol. 17 No.3*, 196.
- Ni Nyoman Nia Oktaviani, P. G. (2022). Urgensi Legalitas Usaha Bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM). *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha Vol. 10 No. 2*, 504-511.
- Prabowo, Y. (2018). *Pengertian Strategi Pemasaran*. Retrieved from dspace.uui.ac.id: [https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/10783/05%20Bab%202.pdf?sequen#:~:text=Menurut%20Solomon%20dan%20Stuart%20\(2002\)%20C%](https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/10783/05%20Bab%202.pdf?sequen#:~:text=Menurut%20Solomon%20dan%20Stuart%20(2002)%20C%20)

target adalah kelompok yang, hasil dari segmentasi dan penargetan.

- Prakoso, J. P. (2022, September 19). *Kawasan Industri Terbesar di Asia Tenggara Ada di Cikarang*. Retrieved from *Bisnis Indonesia*: <https://bisnisindonesia.id/article/kawasan-industri-terbesar-di-asia-tenggara-ada-di-cikarang>
- Rabbani, A. (n.d.). *Pengertian Action Plan, Tujuan, Kriteria, Cara, dan Manfaatnya*. Retrieved from *sosial79.com*: <https://www.sosial79.com/2021/09/Action%20Plan.html?m=1>
- Rojas, D. (2022). *Pemasaran Digital*. Retrieved from *prable-org.translate.goog*: https://prable-org.translate.goog/blog/what-is-a-marketing-program-important-for-business/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc
- Saputra, R. (2019). *Pengertian Aktiva Tetap*. Retrieved from *repository.dharmawangsa.ac.id*: http://repository.dharmawangsa.ac.id/292/5/BAB%20II_15510044.pdf
- Sekali, A. (2020). *Pengorganisasian*. Retrieved from *portaluniversitasquality.ac.id*: <http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/1121/4/BAB%20II.pdf>
- Siswanto, H. (2016). *Break Event Point*. Retrieved from *repository.um-surabaya.ac.id*: https://repository.um-surabaya.ac.id/731/3/BAB_II.pdf
- Wiryanan, M. (2016). *Servicescape*. Retrieved from *repository.widyatama.ac.id*: [https://repository.widyatama.ac.id/server/api/core/bitstreams/541747ef-e723-4820-97ec-29ffdae5f3e6/content#:~:text=Fitzsimmons%20\(2011%3A154\)%20%3A,positif%20terhadap%20tamudan%20karyawan.%E2%80%9D](https://repository.widyatama.ac.id/server/api/core/bitstreams/541747ef-e723-4820-97ec-29ffdae5f3e6/content#:~:text=Fitzsimmons%20(2011%3A154)%20%3A,positif%20terhadap%20tamudan%20karyawan.%E2%80%9D)