

**PERENCANAAN BISNIS RUMAH MAKAN WARUNG MOKA
DI SINGAPARNA, KABUPATEN TASIKMALAYA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi pada
Program Diploma III



Oleh:

RIZKIA KAMELIANA

NIM : 2021407031

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : RIZKIA KAMELIANA

Tempat/Tanggal Lahir : TASIKMALAYA, 04 AGUSTUS 2002

NIM : 2021407031

Program Studi : TATA HIDANG

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“PERENCANAAN BISNIS RUMAH MAKAN WARUNG MOKA DI SINGAPARNA, KABUPATEN TASIKMALAYA” 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, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan



RIZKIA KAMELIANA

2021407031

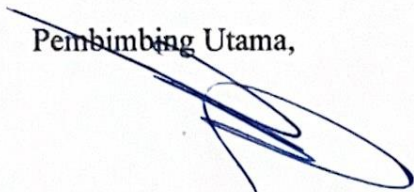
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**"PERENCANAAN BISNIS RUMAH MAKAN WARUNG MOKA
DI SINGAPARNA, KABUPATEN TASIKMALAYA"**

NAMA : RIZKIA KAMELIANA
NIM : 2021407031
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.

NIP. 19690718 199103 1 009

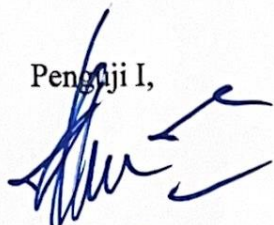
Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par.

NIP. 19870629 201403 2 001

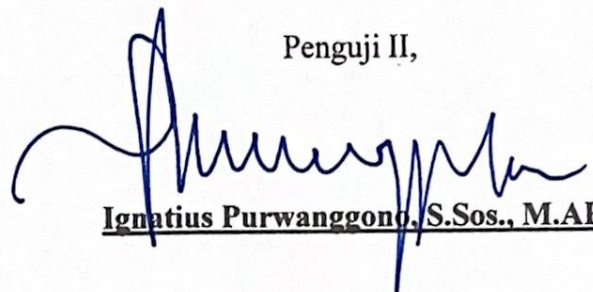
Penguji I,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.

NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji II,

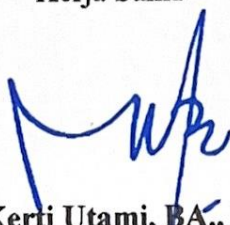


Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP

Bandung, 5 Agustus 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



Dr. Anwar Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE.

NIP. 19750415 200212 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS RUMAH MAKAN WARUNG MOKA

DI SINGAPARNA, KABUPATEN TASIKMALAYA"

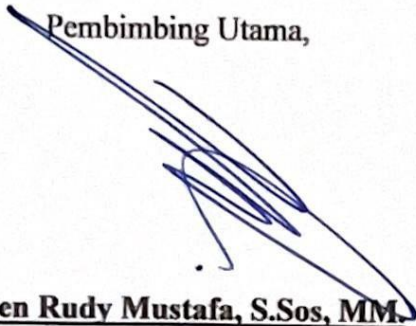
NAMA : RIZKIA KAMELIANA

NIM : 2021407031

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos, MM.

NIP. 19690718 199103 1 009

Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par.

NIP. 19870629 201403 2 001

Bandung, 25 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir berjudul “**PERENCANAAN BISNIS RUMAH MAKAN WARUNG MOKA DI SINGAPARNA, KABUPATEN TASIKMALAYA**”. Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan dorongan selama Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE. 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, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.Ikom., MM.Par., CHE., CHRMP. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM. selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan serta dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan serta dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen Tata Hidang dan pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta staf administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Penulis ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda Yayat Dahyat, S.Pd. dan Ibunda Dewi Siti Rostinah, S.Ag. serta kakak perempuan penulis Vina Fariyah STr.Bns. Terimakasih atas kasih sayang, moril maupun materil yang selalu diberikan kepada penulis.
9. Penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada semua sahabat yang tidak dapat disebutkan satu per satu karena telah memberikan dukungan, semangat, waktu dan doa-doa mereka kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan. Penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang dapat menyempurnakan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca.

Bandung, 25 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	9
1. Deskripsi Bisnis	9
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	9
3. Identitas Bisnis	11
C. Visi dan Misi	13
1. Visi.....	14
2. Misi	14
D. <i>SWOT Analysis</i>	14
E. Spesifikasi Produk / Jasa	17
F. Jenis / Badan Usaha.....	17
G. Aspek Legalitas.....	18
BAB II ASPEK PRODUK/JASA.....	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk / Jasa	19
B. Analisis Keunggulan Produk / Jasa.....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk / Jasa.....	29
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>.....	32
BAB III RENCANA PEMASARAN	33
A. Riset Pasar (Segment, Target, <i>Positioning</i>).....	33
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	38
C. Kompetitor.....	41
D. Program Pemasaran.....	44

E. Media Pemasaran.....	45
F. Proyeksi Penjualan.....	49
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	51
A. Identitas Owner / Founder.....	51
B. Struktur Organisasi.....	52
C. Job Analysis & Job Description.....	53
D. Manning budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	55
E. Service Scape (Layout / Flow).....	57
F. Action Plan & Report.....	61
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	64
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	64
a. <i>Cash Basis</i>	65
b. <i>Accrual Basis</i>	66
B. Capital Expenditure.....	67
a. <i>Tangible Investment</i>	67
b. <i>Intangible Investment</i>	73
c. <i>Working Capital</i>	74
C. Pendanaan Investasi.....	77
a. <i>Owner's Equity</i>	77
b. <i>Debt (Bank Loan)</i>	77
D. Capital Expenditure.....	78
a. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	78
b. <i>Break Event Point (BEP)</i>	80
c. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	82
E. Capital Expenditure.....	82
a. <i>Operating Budget</i>	83
b. <i>Cash Flow Projection</i>	83
c. <i>Pengaruh Makro Ekonomi</i>	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 BMC Rumah Makan Warung Moka	8
1.2 Logo Bisnis Rumah Makan Warung Moka	10
1.3 Lokasi Rumah Makan Warung Moka	13
1.4 <i>SWOT Analysis</i> Rumah Makan Warung Moka.....	16
2.1 Daftar Menu Rumah Makan Warung Moka Bagian Depan	20
2.2 Daftar Menu Rumah Makan Warung Moka Bagian Belakang	20
3.1 Diagram Segmentasi Geografi.....	34
3.2 Diagram Segmentasi Demografi.....	35
3.3 Diagram Psikografis	36
3.4 Diagram Tingkah Laku.....	37
4.1 Struktur Organisasi Rumah Makan Warung Moka.....	53
4.2 <i>Layout</i> Rumah Makan Warung Moka	57
4.3 <i>Layout Kitchen</i>	58
4.4 <i>Layout Cashier Dalam</i>	58
4.5 <i>Layout Cashier Luar</i>	59
4.6 <i>Layout Toilet Wanita & Pria</i>	59
4.7 <i>Layout</i> Tempat Duduk Meja	60
4.8 <i>Layout</i> Tempat Duduk Sofa	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Daftar Pesaing Wilayah Singapura.....	4
2.1 <i>Recipe Costing</i>	23
2.2 Penyajian Makan di Tempat (<i>dine-in</i>).....	29
2.3 Penyajian di Bawa Pulang (<i>take away</i>)	30
3.1 Usia Responden	39
3.2 Lokasi Tempat Tinggal Responden yang Dekat Singapura.....	39
3.3 Minat Responden Terhadap Tempat Makan yang <i>Instagramable</i>	40
3.4 Minat Responden Terhadap Menu Dengan Harga yang Terjangkau.....	40
3.5 Daftar Pesaing Wilayah Singapura	41
3.6 Program Pemasaran Rumah Makan Warung Moka Tahun Pertama	45
3.7 Proyeksi Penjualan Rumah Makan Warung Moka	50
4.1 Anggaran Tenaga Kerja Rumah Makan Warung Moka.....	56
4.1 <i>Action Plan</i> Rumah Makan Warung Moka	61
5.1 <i>Tangible Investment</i> Rumah Makan Warung Moka	69
5.2 <i>Intangible Investment</i> Rumah Makan Warung Moka.....	73
5.3 <i>Working Capital</i> Rumah Makan Warung Moka.....	75
5.4 Total Investasi Rumah Makan Warung Moka	78
5.5 <i>Variable Cost</i> Rumah Makan Warung Moka.....	79
5.6 <i>Fixed Cost</i> Rumah Makan Warung Moka.....	79
5.7 <i>Mixed Cost</i> Rumah Makan Warung Moka.....	80
5.8 <i>Break Event Point</i> (BEP) Rumah Makan Warung Moka.....	81
5.9 <i>Cost Volume Profit</i> (CVP) Rumah Makan Warung Moka.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1.1 Biodata Penulis	92
1.2 <i>Income Statement</i> Rumah Makan Warung Moka	93
1.3 Jawaban Hasil Kuesioner.....	94
1.4 Bukti Validasi Produk.....	95

EXECUTIVE SUMMARY

Memilih nama dan logo untuk bisnis adalah tahap yang penting karena dapat menjadi simbol yang dikenal secara luas dan harus memikat perhatian serta mudah diingat. Penulis memutuskan untuk memberi nama bisnis Rumah Makan ini “Warung Moka” karena keunikannya dan kemudahan diingat oleh para konsumen. Lokasi Rumah Makan Warung Moka ini berada di Jl. Raya Timur, No. 24, Kec. Singaparna, Kab. Tasikmalaya, 46416.

Rumah Makan Warung Moka merupakan salah satu jenis bisnis *Food and Beverage* yang menyediakan beberapa pilihan menu dengan ciri khas sunda dengan menu utama dari olahan ayam yang dipadukan dengan pilihan nasi, sambal, bayam goreng, serta lauk pauk yang lainnya serta menyediakan tempat makan yang nyaman, bersih dan *instagramable*. Menu yang ditawarkan Rumah Makan Warung Moka ini dimulai dari harga Rp. 2.000 hingga Rp. 28.000.

DAFTAR PUSTAKA

A. SUMBER ONLINE

- Akbar, Z. I. (2020, November 02). Mengenal Ekonomi Makro. Diakses pada 14 Juni 2024 pada pukul 00.08, dari <https://sis.binus.ac.id/2020/11/02/mengenal-ekonomi-makro/>
- Digital, I. (2023, Maret 28). 5 Fungsi Media Pemasaran Untuk Bisnis Anda. Diakses pada 02 Juni 2024 pada pukul 21.28, dari <https://www.sapx.id/blog/fungsi-media-pemasaran-untuk-bisnis-anda/#:~:text=Media%20pemasaran%20adalah%20sarana%20yang,pemasaran%20ini%20akan%20menjadi%20efektif.>
- Dunia, E. *Daftar Kecamatan dan Kelurahan di Kabupaten Tasikmalaya*. Diakses pada 28 Februari 2024 pada pukul 12.09, dari https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Daftar_kecamatan_dan_kelurahan_di_Kabupaten_Tasikmalaya
- Dunia, E. *Daftar Kecamatan dan Kelurahan di Kota Tasikmalaya*. Diakses pada 28 Februari 2024 pada pukul 12.10, dari https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Daftar_kecamatan_dan_kelurahan_di_Kota_Tasikmalaya
- DKV, A. (2022, Mei 25). *10 Makna Warna Berdasarkan Psikologi dalam Desain*. (K. Merdeka, Producer, & Machung). Diakses pada 27 Februari 2024 pada pukul 19.19, dari <https://machung.ac.id/artikel-prodi-dkv/makna-10-warna-berdasarkan-psikologi-dalam-desain/#:~:text=Secara%20psikologis%2C%20kuning%20mampu%20merangsang,manusia%20berjalan%20logis%20dan%20analitis.>
- Fauziah, R. N. (2023). Contoh Action Plan Sederhana Untuk Bisnis, Personal, Marketing, Sekolah, Project Management. Diakses pada 05 Juni 2024 pada pukul 15.40, dari https://www.gramedia.com/best-seller/contoh-action-plan-sederhana/#Pengertian_Action_Plan
- Jabar, O. D. (2024, Maret). *Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan, dan Cafe Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat*. Diakses pada 20 Februari 2024 pada pukul 14.24, dari <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-usaha-restoran-rumah-makan-dan-cafe-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>
- JABARPROVGOID. (2024, November 21). UMP 2024 Jabar Naik 3,57 Persen UMK Kabupaten dan Kota Diumumkan 30 November 2023. Diakses pada

- 05 Juni 2024 pada pukul 15.30, dari <https://jabarprov.go.id/berita/ump-2024-jabar-naik-3-57-persen-umk-kabupaten-dan-kota-diumumkan-30-november-2023-11430>
- Lawrence, A. (2022, Agustus 03). *Filosofi Lingkaran pada Logo yang Memiliki Makna Mendalam!* (makinrajin.com). Diakses pada 02 April 2024 pada pukul 10.12, dari <https://makinrajin.com/blog/filosofi-lingkaran/>
- NISP, R. O. (2023, Oktober 11). Pengertian Biaya, Klarifikasi, Fungsi, & Jenis-jenisnya. Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 22.47, dari <https://www.ocbc.id/id/article/2021/07/21/pengertian-biaya>
- Nusa, G. (2023, februari 18). Analisa SWOT: Pengertian, Tujuan, dan Manfaatnya dalam Digital Marketing. Diakses pada 05 April 2024 pada pukul 10.06, dari <https://greatnusa.com/artikel/analisa-swot-adalah/>
- OCBC. (2023, Oktober 03). *Perencanaan Bisnis: Pengertian, Tujuan, Komponen, dan Tipe*. Diakses pada 28 Februari 2024 pada pukul 20.37, dari <https://www.ocbc.id/id/article/2021/06/07/perencanaan-bisnis>
- Pajak, S. (2023, Februari 13). *Legalitas yang Dibutuhkan saat Mendirikan UMKM*. (Artikel Sobat Pajak). Diakses pada 07 Maret 2024 pada pukul 13.38, dari <https://www.sobatpajak.com/article/63ea07d4ba966c5bc2d876cc/Legalitas%20yang%20Dibutuhkan%20saat%20Mendirikan%20UMKM>
- Pratiwi, F. (2020, Juli 20). Pentingnya Menggunakan Cash Flow Forecast Bagi Perusahaan . Diakses pada 14 Juni 2024 pada pukul 24.00, dari <https://www.harmony.co.id/blog/pentingnya-menggunakan-cash-flow-forecast-bagi-perusahaan/#:~:text=Dari%20ketiga%20pengertian%20diatas%20dapat,untuk%20mempertahankan%20keberlangsungan%20kegiatan%20operasional>
- Rosyda. (n.d.). *Badan Usaha: Pengertian, Macam dan Bentuk Badan Usaha di Indonesia*. (Gamedia Blog). Diakses pada 07 Maret 2024, dari <https://www.gamedia.com/literasi/macam-badan-usaha/>
- Rosyda. (n.d.). Pengertian Cash Flow: Jenis Aliran, Jenis Aktivitas, dan Mengatur Cash Flow. *Ekonomi*. (Gamedia Blog). Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 23.30, dari https://www.gamedia.com/literasi/pengertian-cash-flow/#google_vignette

- SoM, P. (2023, Desember 09). Akuntansi: Pengertian, Sejarah, Tujuan dan Proses. *ARTIKEL AKUNTANSI*. Diakses pada 05 Juni 2024 pada pukul 18.45, dari [https://ppmschool.ac.id/pengertian-akuntansi/#:~:text=Pengertian%20menurut%20para%20ahli,-American%20Institute%20of&text=American%20Accounting%20Association%20\(AAA\)%3A,memungkinkan%20pengambilan%20keputusan%20yang%20bijaksana](https://ppmschool.ac.id/pengertian-akuntansi/#:~:text=Pengertian%20menurut%20para%20ahli,-American%20Institute%20of&text=American%20Accounting%20Association%20(AAA)%3A,memungkinkan%20pengambilan%20keputusan%20yang%20bijaksana).
- SoM, P. (2023, Desember 11). Metode Pencatatan Akuntansi Basis Kas (Cash) vs AkruaI (Accrual). *ARTIKEL AKUNTANSI*. DiAKSES PADA 05 Juni 2024 pada pukul 19.00, dari <https://ppmschool.ac.id/akuntansi-basis-kas-cash-akruaI-accrual/>
- Starup, T. (2022, April 15). Apa itu Aset Berwujud dan Tidak Berwujud? Diakses pada 12 Juni 2024 pada pukul 21.42, dari <https://temanstartup.com/apa-itu-tangible-dan-intangible-assets/>
- Tasik, K. (2023, Mei 22). *Ulasan Kuliner di Kota Tasikmalaya*. Diakses pada 01 April 2024 pada pukul 00.05, dari <https://www.instagram.com/kulinertasik?igsh=NjNzbnU0ZDRhYmgw>
- Top, Y. O. (2023, Juli 19). Kuliner. *Perbedaan Restoran dan Rumah Makan*. Diakses pada 20 Februari 2024 pada pukul 10.00, dari <https://www.youngontop.com/perbedaan-restoran-dan-rumah-makan/#:~:text=Restoran%20juga%20memiliki%20variasi%20menu,yang%20lebih%20terbatas%20dan%20spesifik>.

B. JURNAL

- Arin Aurizal Ishak, F. A. (2023). *Pengembangan Teknik Pemasaran Dan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Kedai Vespa Palu*. Universitas Tadulako, Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Palu. Diakses pada 20 Mei 2024 pada pukul 12.25, dari <https://ejurnal.stie-trianandra.ac.id>
- Dewi, S. M. (2021). *Analisis Pola Produksi Dalam Upaya Meminimalkan Biaya Produksi Pada Cahaya Hafidza & Brother's Ponorogo*. Ponorogo: Universitas Muhammadiyah Ponorogo. Diakses pada 08 Mei 2024 pada pukul 11.43, dari <http://eprints.umpo.ac.id/7470/13/BAB%20II.pdf>
- Dharmayoga, M. I. (2020). *ANALISIS BREAK EVENT POINT PADA JASA SEWA KAMAR Studi Kasus: Usaha Kos (UKM) YOBHIS HOUSE*. Universitas ATMA Jaya, Yogyakarta. Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 23.14, dari <https://e-journal.uajy.ac.id/22617/4/15%2004%20222252.pdf>

- Dwi, K. A. (2017). *PENGARUH DAMPAK CONTRACT CHANGE ORDER TERHADAP KINERJA KONTRAKTOR PROYEK Studi Kasus Pada : Rehabilitasi Jembatan Ngablak*. UAJY, Ngablak. Diakses pada 20 Mei 2024 pada pukul 21.15, dari <https://e-journal.uajy.ac.id/13639/3/MTS024992.pdf>
- Hana, N. (2019). *PEMILIHAN METODA PERAMALAN VOLUME PENJUALAN SEPEDA MOTOR HONDA BEAR PADA PT. WAHANA MAKMUR SEJATI*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI), Jakarta. Diakses pada 02 Juni 2024 pada pukul 16.05, dari <http://repository.stei.ac.id/6050/3/BAB%20II.pdf>
- Hilman, S. A. (2017). *PENGARUH PERPUTARAN KAS, PERPUTARAN PIUTANG, DAN PERPUTARAN PERSEDIAAN TERHADAP PROFITABILITAS PADA PERUSAHAAN MAKANAN DAN MINUMAN PERIODE 2009-2015*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau. Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 22.05, dari <https://repository.uin-suska.ac.id/19109/7/7.%20BAB%20II%20%281%29.pdf>
- Juru, N. A. (2020). *Analisis Struktur Organisasi Terhadap Kinerja Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Buleleng*. Kabupaten Buleleng : JIMEA. Diakses pada 20 Mei 2024 pada pukul 21.16, dari [https://journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/download/510/190/#:~:text=Menurut%20Hasibuan%20\(2011%20A128\),kendali%20dan%20sistem%20pimpinan%20organisasi](https://journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/download/510/190/#:~:text=Menurut%20Hasibuan%20(2011%20A128),kendali%20dan%20sistem%20pimpinan%20organisasi).
- Lestari, P. (2018). *ANALISIS PENERAPAN COST VOLUME PROFIT (CVP) SEBAGAI ALAT BANTU PERENCANAAN LABA PADA ROYAL ORCHIDS GARDEN HOTEL AND CONDOMINIUM DI KOTA BATU*. Kota Batu. Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 23.15, dari https://oldlppm.indocakti.ac.id/foto_berita/Puji-artikel-orchids1.pdf
- Muhammad Iqbal, F. E. (2022). *SISTEM INFORMASI GLOBAL DAN RISET PASAR*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan. Diakses pada 02 Juni 2024 pada pukul 14.32, dari [https://ijsr.internationaljournallabs.com/index.php/ijsr/article/download/111/138#:~:text=Selanjutnya%20menurut%20\(Kotler%20%26%20Amstrong%20C,pemasaran%20tertentu%20yang%20dihadapi%20perusahaan](https://ijsr.internationaljournallabs.com/index.php/ijsr/article/download/111/138#:~:text=Selanjutnya%20menurut%20(Kotler%20%26%20Amstrong%20C,pemasaran%20tertentu%20yang%20dihadapi%20perusahaan).
- Muhammad, Y. F. (2021). *Pengaruh Kualitas Produk, celebrity Endorser Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Skin Care Pada Klinik Kecantikan Ms Glow Bekasi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia

(STIEI), Bekasi. Diakses pada 03 Juni 2024 pada pukul 21.37, dari <http://repository.stei.ac.id/5410/4/BAB%20III.pdf>

Nashiruddin, R. F. (2021). *ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DENGAN MENGGUNAKAN METODE SIX SIGMA PADA PERUSAHAAN KONVEKSI BIKINBAJU.TEAM KABUPATEN TASIKMALAYA* .

Universitas Siliwangi, Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Kabupaten Tasikmalaya. Diakses pada 20 Mei 2024 pada pukul 14.45, dari <http://repositori.unsil.ac.id/5866/6/BAB%20II.pdf>

Nita, L. (2018). *Peran Analisis Pekerjaan (Analisis Pekerjaan) Dalam Meningkatkan Efektifitas Kerja Karyawan Pada UD. Denly "Supplier Bahan Bakery dan Aksesoris Kue" di Surabaya*. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya. Diakses pada 05 Juni 2024 pada pukul 14.55, dari https://repository.um-surabaya.ac.id/4177/3/BAB_II.pdf

Pratama, R. D. (2021). *Analisis Keterkaitan Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Perencanaan Sumberdaya Manusia di Pekon Patoman Kecamatan Pagelaran*. Universitas Muhammadiyah Pringsewu, Jawa. Diakses pada 01 Februari 2024 pada pukul 17.27, dari <http://repository.umpri.ac.id/id/eprint/849/3/bab%202%20ridho.pdf>

Putra, I. G. (2017). *Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Keunggulan Pada UD. Kacang Sari di Desa Tamblang*. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Pendidikan Ekonomi, Singaraja. Diakses pada 05 April 2024 pada pukul 10.09, dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/20106/12076#:~:text=Menurut%20Kotler%20%26%20Armstrong%20analisis%20SWOT,strategi%20yang%20ada%20di%20perusahaan.>

Sahetapy, Y. Y. (2018). *Analisis Business Model Canvas Pada UD Diamond Motor*. Universitas Kristen Petra, Surabaya. Diakses pada 21 Februari 2024 pada pukul 12.03, dari <https://media.neliti.com/media/publications/287146-analisis-business-model-canvas-pada-ud-d-16422f7e.PDF>

Salma, S. (2022). *PENGARUH ARUS KAS, SALES GROWTH DAN LIKUIDITAS TERHADAP HARGA SAHAM PADA PERUSAHAAN TELEKOMUNIKASI YANG TERDAFTAR DI BEI PERIODE 2016-2020*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia, Jakarta. Diakses pada 13 Juni 2024 pada pukul 22.15, dari <http://repository.stei.ac.id/8519/3/BAB%202.pdf>

Sari, E. R. (2021). *Tinjauan Terhadap Penerapan Advertising, Personal Selling, dan Sales Promotion Dalam Upaya Penjualan (Studi Kasus Kantor*

- Pemasaran Perumahan Kota Modern Sriwijaya Palembang*). Politeknik Negeri Sriwijaya. Diakses pada 04 Maret 2024 pada pukul 18.52, dari <http://eprints.polsri.ac.id/7041/3/File%20III.pdf>
- Setiadi, H. (2016). *Perancangan Rebranding Bengkel N'S Garage*. Universitas Multimedia Nusantara. Diakses pada 29 Februari 2024 pada pukul 13.16, dari <https://kc.umn.ac.id/id/eprint/1143/4/BAB%20II.pdf>
- Wahdah, K. H. (2022). *Pengaruh Persepsi Harga, Produk dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Rumah (Studi kasus Cluster Aralia Melalui Agent Century 21 Metro Group)*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia, Jakarta. Diakses pada 05 Februari 2024 pada pukul 09.55, dari <http://repository.stei.ac.id/8162/3/BAB%202.pdf>
- Wibowo, M. (2017). *PENGARUH UKURAN PERUSAHAAN, BELANJA MODAL, PERTUMBUHAN PENJUALAN, DAN PROFITABILITAS TERHADAP STRUKTUR MODAL (Suatu Studi pada Perusahaan Pertanian yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia periode tahun 2011 - 2015)*. UNPAS, Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Diakses pada 12 Juni 2024 pada pukul 21.10, dari <https://repository.unpas.ac.id/27962/3/BAB%20II%20Mega.pdf>
- William. (2017). *Pendirian Food Truck Kebab Sushi Bash*. Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, Jakarta. Diakses pada 05 Maret 2024 pada pukul 17.34, dari <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/2144/6/BAB%205.pdf>
- Yonatan, S. (2020). *PENGARUH KEMASAN, HARGA DAN KESADARAN MEREK TERHADAP LOYALITAS MEREK PADA PRODUK SEPATU VANS*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta. Diakses pada 08 Mei 2024 pada pukul 12.48, dari <https://e-journal.uajy.ac.id/23859/2/16%2003%20227172.pdf>
- Yotan, P. (2014). *PENERAPAN ANGGARAN PARTISIPATIF PADA PERGURUAN TINGGI SWASTA (Studi Pada Tiga Universitas Swasta Di Daerah Istimewa Yogyakarta)*. UAJY, Yogyakarta. Diakses pada 05 Juni 2024 pada pukul 15.04, dari <https://e-journal.uajy.ac.id/6155/3/EA217733.pdf>
- Zahrotul, U. (2020). *PENGARUH LAYOUT PABRIK DAN PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN BAKU TERHADAP KELANCARAN PROSES PRODUKSI PADA PT KERAMIK PAOLO KOTA PROBOLINGGO*. Universitas Panca Marga Probolinggo, Probolinggo. Diakses pada 05 Juni 2024 pada pukul 15.10 dari

<http://repository.upm.ac.id/1767/4/BAB%20II%20ZAHROTUL%20ULA.pdf>

C. SUMBER BUKU

Ayodya, W. (2008). *Mengenal Usaha Warung Makan*. Jakarta: Erlangga. Diakses tanggal 21 Februari 2024 pada pukul 18.38.

Paul R. Dittmer, J. D. (2009). *PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS*. Canada: Simultaneously. Dipetik Juni 02, 2024 pada pukul 12.00.

D. UNDANG-UNDANG

Indonesia, P. P. (2004). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2004 tentang Pemindahan Ibukota Kabupaten Tasikmalaya Dari Wilayah Kota Tasikmalaya ke Singaparna di Wilayah Kabupaten Tasikmalaya*. Jakarta. Diakses pada tanggal 27 Maret 2024 pada pukul 08.33, dari <https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/377/pp0302004.htm>

Indonesia, P. P. (2004). *Undang-undang (UU) Nomor 25 Tahun 2004 tentang Sistem Perencanaan Pembangunan Nasional*. Jakarta. Diakses pada 02 Juni 2024 pada pukul 21.12, dari <https://peraturan.bpk.go.id/Details/40694/uu-no-25-tahun-2004>

Kreatif, P. M. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran*. Jakarta. Diakses pada tanggal 21 Februari 2024 pada pukul 16.58, dari <https://jdih.maritim.go.id/permenparekraf-no-11-tahun-2014>