

**PERENCAAN BISNIS GERAI FRAGARIA DENGAN
KONSEP *CO-CREATION* DI THE HALLWAY SPACE
KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

RHEISSA AZALEA

Nomor Induk Mahasiswa: 2021407094

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Rheissa Azalea
Tempat/Tanggal Lahir : Subang, 03 Mei 2003
NIM : 2021407094
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Perencanaan Bisnis Gerai Fragaria dengan Konsep Co – Creation di The Hallway Space Kota Bandung

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



Rheissa Azalea
2021407094

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS GERAI FRAGARIA DENGAN KONSEP CO-CREATION DI THE HALLWAY SPACE KOTA BANDUNG

NAMA : RHEISSA AZALEA
NIM : 2021407094
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Mohamad Liga Suryadana, M.Si.
NIP. 19600504 198503 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ita Maemunah, MM.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Bandung, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Perencanaan Bisnis Fragaria dengan Konsep Co-creation di The Hallway Space Kota Bandung

NAMA : Rheissa Azalea
NIM : 2021407094
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



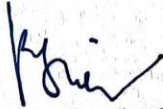
Dr. Mohamad Liga Suryadana, M.Si.
NIP. 19600504 198503 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ita Maemunah, MM.Par., CHE.
NIP. 19761226 201101 2 003

Penguji I,



Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, M.M. CHT.
NIP. 19620901 198703 1 001

Penguji II,

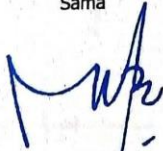


Hanna Daniati, S.T.Kom., MM.Par., CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 13 Agustus 2024

Mengetahui,

abag. 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. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP.1975041 52002 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada hadirat Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT karena dengan limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh pendidikan Diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “**PERENCAAN BISNIS GERAJ FRAGARIA DENGAN KONSEP *CO-CREATION* DI THE HALLWAY SPACE KOTA BANDUNG**”.

Tentu saja dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan arahan serta bimbingan dari berbagai pihak yang sangat membantu penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik. Pada kesempatan ini, izinkan penulis menuliskan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par, CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST. Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dr. Moch. Liga Suryadana, M.SI. selaku pembimbing utama yang telah membantu memberi dukungan dan membimbing dalam penyusunan tugas akhir.
6. Ibu Ita Maemunah, MM. Par., CHE selaku pembimbing pendamping yang telah membantu memberi dukungan dan membimbing dalam penyusunan tugas akhir.
7. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Program Studi Tata Hidang dan seluruh Civitas Akademik Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membantu memberi ilmu dan arahan selama penulis berkuliah.
8. Keluarga penulis yang telah menjadi motivasi, memberi doa, ilmu serta dukungan tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Teman-teman Program Studi Tata Hidang terutama Melvin, Tasi, Mia, Bunga, Tarin dan Acha yang selalu menemani, saling membantu dan memberi dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Seluruh teman-teman di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan teman lama penulis yaitu Adin, Teta dan Nana yang selalu membantu, memberi saran dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis sadar bahwasanya dalam penyusunan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penulis sangat terbuka menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Penulis juga berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis juga bagi para pembaca. Terima kasih.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
EXECUTIVE SUMMARY.....	vii
BAB 1 DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	7
1. Deskripsi Bisnis.....	7
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	9
3. Identitas Bisnis	11
C. Visi dan Misi.....	12
D. SWOT Analysis.....	13
E. Spesifikasi Produk	15
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	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk/ Jasa	28
E. Mekanisme Quality Check.....	30
BAB III RENCANA PEMASARAN	33
A. Riset Pasar (Segment, Target, Positioning).....	33
1. <i>Segmenting</i>	33
2. <i>Targeting</i>	36
3. <i>Positioning</i>	37
B. Validasi Produk (<i>Marketing Fit</i>).....	38
C. Kompetitor	39
D. Program Pemasaran	41

E. Media Pemasaran	42
F. Proyeksi Penjualan	46
BAB VI ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	48
A. Identitas <i>Owners/ Founders</i>	48
B. Struktur Organisasi	49
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	50
D. <i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i>	52
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	54
F. <i>Action Plan</i> dan <i>Report</i>	57
BAB V ASPEK KEUANGAN	59
A. Metode Pencatatan Akutansi	59
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	60
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	65
D. Pendanaan Investasi.....	65
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	66
F. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	69
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Data Pesaing Serupa	6
Tabel 2	Hasil Survey Lokasi N = 60.....	12
Tabel 3	Produk Makanan dan Minuman Fragaria.....	20
Tabel 4	Kapasitas Produksi Makanan	23
Tabel 5	Kapasitas Produksi Minuman	24
Tabel 6	Recipe dan Selling Price Makanan dan Minuman	24
Tabel 7	Daftar Harga Bahan Baku Produk Makanan dan Minuman Fragaria.....	27
Tabel 8	Perlengkapan Penyajian Fragaria.....	28
Tabel 9	Mekanisme Quality Check Opening	31
Tabel 10	Mekanisme Quality Check Operational	31
Tabel 11	Mekanisme Quality Check Closing	32
Tabel 12	Hasil Survei Demografis N = 60.....	35
Tabel 13	Hasil Kuisisioner Validasi Produk Fragaria	39
Tabel 14	Kompetitor Konsep Serupa.....	40
Tabel 15	Program Pemasaran Setahun.....	41
Tabel 16	Proyeksi Penjualan Makanan Fragaria.....	47
Tabel 17	Proyeksi Penjualan Minuman Fragaria	47
Tabel 18	Biodata Owner/Founder	49
Tabel 19	Job Description Pekerja Fragaria	52
Tabel 20	Biaya Anggaran Tenaga Kerja Fragaria.....	54
Tabel 21	Timeline Fragaria	58
Tabel 22	Tarif Penyusutan Aset.....	61
Tabel 23	Tangible Investment Fragaria	62
Tabel 24	(Lanjutan) Tangible Investment Fragaria	63
Tabel 25	Intangible Investment & Amortization Fragaria.....	64
Tabel 26	Working Capital Fragaria.....	64
Tabel 27	Investasi Fragaria	66
Tabel 28	Variable Cost.....	67
Tabel 29	Fix Cost.....	67
Tabel 30	Break Even Point Fragaria	68
Tabel 31	Cost Volume Profit	69
Tabel 32	Income Statement.....	69
Tabel 33	Cash Flow Projection	71
Tabel 34	Accumulated Cash Flow	71
Tabel 35	Payback Period.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Gerai Fragaria	10
Gambar 2 Lokasi Perencanaan	12
Gambar 3 Menu Fragaria	16
Gambar 4 Kemasan Makanan	29
Gambar 5 Kemasan Minuman	30
Gambar 6 Media Sosial Fragaria.....	44
Gambar 7 Poster Digital Fragaria	44
Gambar 8 Desain Stiker Fragaria.....	46
Gambar 9 Struktur Organisasi Fragaria	50
Gambar 10 Tampak Depan Fragaria	55
Gambar 11 Tampak Area dari Sisi Kanan	56
Gambar 12 Tampak Area Cashier dan Display.....	56
Gambar 13 Tampak Area Bar dan Kitchen.....	56
Gambar 14 Service Scape Fragaria	57

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Fragaria

Lokasi : The Hallway Space, Kebon Pisang, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40112

Logo :



Penjelasan Singkat :

Fragaria merupakan usaha kuliner baru yang terfokus menjual makanan dan minuman dengan berbasis pada olahan buah stroberi lokal yang ditanam dan didistribusikan oleh para petani stroberi di Bandung. Fragaria juga memiliki konsep *co-creation* yang dapat ditemukan pada proses pemilihan *topping* yang sesuai referensi konsumen dan proses menghias tampilan akhir produk. Fragaria juga berlokasi di salah satu *creative space* yaitu The Hallway Space yang ramai pengunjung setiap harinya. Sehingga, Fragaria cocok untuk konsumen yang menyukai menghabiskan waktu di luar rumah dan senang melakukan kegiatan kreasi untuk menyalurkan kreativitas namun tetap dapat memenuhi kebutuhan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A. (2022). *Investasi adalah Pengertian, Jenis, dan Manfaat*. Hentet fra <https://universalbpr.co.id/blog/investasi-adalah/>
- Annur, C. M. (2023, May 30). *Databoks*. Hentet fra Masyarakat Indonesia Sering Sajikan Makanan dan Minuman Manis saat Hari Raya: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/05/30/masyarakat-indonesia-sering-sajikan-makanan-dan-minuman-manis-saat-hari-roya>
- Annur, C. M. (2023, June 20). *Inilah Provinsi Penghasil Stroberi Terbesar Nasional 2022, Jawa Barat Teratas*. Hentet fra databoks.katadata.co.id: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/06/20/inilah-provinsi-penghasil-stroberi-terbesar-nasional-2022-jawa-barat-teratas>
- Babel, K. (2022, Oct 21). *Perseroan Perorangan*. Hentet fra babel.kemenkumham.go.id: <https://babel.kemenkumham.go.id/layanan/ahu/perseroan-perorangan>
- Bappeda. (2015, December 14). *bappeda.jabarprov.go.id*. Hentet fra UNESCO Umumkan Kota Bandung Sebagai Kota Desain Dunia: <https://bappeda.jabarprov.go.id/unesco-umumkan-kota-bandung-sebagai-kota-desain-dunia/>
- Bennett, S., & Maton, K. (2010). *Journal of Computer Assisted Learning*.
- Binekasri, R. (2023, May 26). *CNBC*. Hentet fra Bisnis Kuliner Booming, ESB Bagikan Tips Jasi Juara Pasar: <https://www.cnbcindonesia.com/entrepreneur/20230526175138-25-441002/bisnis-kuliner-booming-esb-bagikan-tips-jadi-juara-pasar>
- BPS. (2022). *bandungkota.bps.go.id*. Hentet fra Rata-Rata Pengeluaran PerKapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi di Kota Bandung: <https://bandungkota.bps.go.id/indicator/5/1288/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-di-kota-bandung.html>
- BPS. (2023). *Penduduk Kota Bandung Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin (Jiwa), 2021-2023*. Hentet fra bandungkota.bps.go.id: <https://bandungkota.bps.go.id/indicator/12/85/1/penduduk-kota-bandung-berdasarkan-kelompok-umur.html>
- Cinthy. (2023, Nov 30). *Pengertian Logo: Jenis, Fungsi dan Kriteria Logo yang Efektif*. Hentet fra accurate.id: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-logo/>
- Dagustani, D., & Buchory, A. H. (2016). STRATEGI POSITIONING MEREK BERBASIS MULTI ATRIBUT PRODUK. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen STIE Dharma Negara*.

- Dewi, N. R. (2017). Modal Investasi Awal dan Persepsi Risiko Dalam Keputusan Berinvestasi. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 175 - 178.
- Fahdi, M. R. (2022). Laporan Arus Kas: Pengertian, Cara Membuat, dan Contoh.
- Fauziyah, R. N. (2023). *Contoh Action Plan Sederhana Untuk Bisnis, Personal, Marketing, Sekolah, Project Management*. Hentet fra gramedia.com.
- Handayani. (2010). Pengertian Komunikasi Bisnis.
- Hidayat, R. (2020, Oct 01). *Pemkot Bandung Launching The Hallway Space, Ruang Kreatif untuk Industri Kreatif*. Hentet fra beritabandung.id:
<https://beritabandung.id/pemkot-bandung-launching-the-hallway-space-ruang-kreatif-untuk-industri-kreatif/>
- Himma, F. (2022, Apr 05). *Apa Itu Positioning? Simak Definisi dan Contohnya*. Hentet fra majoo.id: <https://majoo.id/solusi/detail/positioning-adalah>
- Indana, W. (2023, Feb 27). *11 Ide Interior Cafe Kekinian yang Instagrammable*. Hentet fra opaper.app: <https://www.opaper.app/blog/ide-interior-cafe-kekinian>
- Jabar, B. (2015, December 14). *bappeda.jabarprov.go.id*. Hentet fra UNESCO Umumkan Kota Bandung Sebagai Kota Desain Dunia:
<https://bappeda.jabarprov.go.id/unesco-umumkan-kota-bandung-sebagai-kota-desain-dunia/>
- James, L. (2010). *Project Planning, Scheduling and Control*. Eropa: Pendidikan McGraw-Hill.
- KBBI. (2023). Hentet fra <https://kbbi.lektur.id/gerai>
- Kememparekraf RI. (2024, March 06). *Dari Kopi Hingga Coworking Space, Semua Ada di Creative Hub Samosir*. Hentet fra kemenparekraf.go.id:
<https://www.kememparekraf.go.id/destinasi-super-prioritas/dari-kopi-hingga-coworking-space-semua-ada-di-creative-hub-samosir>
- Kulick's. (2024). *24 Fun Facts About French Toast*. Hentet fra <https://www.kulicksfrenchtoastrecipes.com/>:
<https://www.kulicksfrenchtoastrecipes.com/24-fun-facts-about-french-toast/>
- Lupiyoadi, R. (2013). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maarif, N. (2021, Feb 25). *Produksi Melimpah, Komoditas Strawberry Bandung Butuh Pasar Lebih*. Hentet fra detik.com: <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5469055/produksi-melimpah-komoditas-strawberry-bandung-butuh-pasar-lebih>
- Maarif, N. (2021, Feb 25). *Strawberry Asal Bandung Sudah Dikirim ke Malaysia hingga Arab Saudi*. Hentet fra detik.com: <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5469046/strawberry-asal-bandung-sudah-dikirim-ke-malaysia-hingga-arab-saudi>

- Marginingsih, R. (2019). Analisis SWOT technology financial (fintech) terhadap industri perbankan. *Cakrawala-Jurnal Humaniora*, 55 - 60.
- Martinez, E. (2023, June 06). *The Unexpectedly Ancient Origins Of French Toast*. Hentet fra foodrepublic.com: <https://www.foodrepublic.com/1290861/unexpectedly-ancient-origins-french-toast/>
- Meilinaeka. (2023, September 25). *pengertian analisis SWOT dan fungsinya bagi perusahaan*. Hentet fra telkom university web site: <https://it.telkomuniversity.ac.id/pengertian-analisis-swot-dan-fungsinya-bagi-perusahaan/>
- Nguyen, L. (2023, Feb 21). Hentet fra Revenuegrid: <https://revenuegrid.com.translate.goog/blog/salesprojection>
- Novi. (2021). *Pengertian Struktur Organisasi: Fungsi, Jenis, dan Contoh*. Hentet fra gramedia.com: https://www.gramedia.com/literasi/struktur-organisasi/#Fungsi_Struktur_Organisasi
- Prihantono, R. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Prodjo, W. A. (2022, Feb 03). *Perseroan Perorangan: Definisi, Kelebihan, dan Cara Mendirikan*. Hentet fra Kompas.com: https://umkm.kompas.com/read/2022/02/03/163029983/perseroan-perorangan-definisi-kelebihan-dan-cara-mendirikan#google_vignette
- Pujangkoro, S. (2004). Analisis Jabatan (Job Analysis). 4-5.
- Purnajaya. (2016). Hentet fra <https://jurnal.umla.ac.id/index.php/JEMBER/article/download/868/414>
- Ramadhan, R. (2023, Oct 24). *hivefive.co.id*. Hentet fra Apa Bedanya CV dan PT Perorangan?: <https://hivefive.co.id/apa-bedanya-cv-dan-pt-perorangan/#:~:text=PT%20perorangan%20merupakan%20badan%20usaha,tidak%20memiliki%20status%20badan%20hukum.>
- Rangkuti. (2019). Hentet fra <https://journal.febubharsby.org/benchmark/article/view/143/143>
- Ray. (2022, Januari 15). *Hallway, Ruang Kolektif yang Jadi Ikon Baru Industri Kreatif Kota Bandung*. Hentet fra bandung.go.id: <https://www.bandung.go.id/news/read/6009/hallway-ruang-kolektif-yang-jadi-ikon-baru-industri-kreatif>
- Riana, D., & Diyani, L. A. (2016). Pengaruh Rasio Keuangan dalam Memprediksi Perubahan Laba pada Industri Farmasi. *Jurnal Online Insan Akuntan*.
- Riyaldi, R. (2023, June 29). *Banyak yang Berkunjung ke Hallway Space, Apa Iya Beri Untung?* Hentet fra ayobandung.com: <https://www.ayobandung.com/netizen/799304283/banyak-yang-berkunjung-ke-hallway-space-apa-ia-beri-untung>

- Shaid, N. J. (2024, Mei 14). *Capex Adalah: Pengertian, Jenis, Contoh, dan Cara Menghitungnya*. Hentet fra kompas.com:
<https://money.kompas.com/read/2024/05/14/233055526/capex-adalah-pengertian-jenis-contoh-dan-cara-menghitungnya?page=all>
- Simamora. (2012). *AKuntansi Manajemen Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Sulistiyowati, Y. (2017). Listing Registration of SME Financial Reporting. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 51.
- Susilowati, H. (2021, Desember). *Titik Impas Sebagai Upaya Merencanakan Laba Usaha*. Hentet fra stiekom.ac.id.
- Sutadarma, D. I. (2022, August 09). *Yankes.kemkes.go.id*. Hentet fra Gula si Manis yang Menyebabkan Ketergantungan:
https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1222/gula-si-
- Sysadmin. (2016, August 13). *Usaha Perdagangan*. Hentet fra bandung.go.id:
<https://www.bandung.go.id/news/read/352/ijin-usaha-perdagangan>
- Wahjono, S. I. (2022). Struktur Organisasi. *Bahan Ajar Perilaku Organisasi*.
- Wikipedia. (2022, Dec 25). *Analisis Pekerjaan*. Hentet fra id.wikipedia.org:
https://id.wikipedia.org/wiki/Analisis_pekerjaan
- Wikipedia. (2022, Sep 30). *Uraian Jabatan*. Hentet fra id.wikipedia.org:
https://id.wikipedia.org/wiki/Uraian_jabatan
- Wikipedia. (2023, Dec 20). *Co-Creation*. Hentet fra en.wikipedia.org:
<https://en.wikipedia.org/wiki/Co-creation>
- Yuliono. (2017). TIME VALUE OF MONEY DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM. *Jurnal Ekonomi Islam* . Hentet fra Jurnal Ekonomi Islam.