

MENINGKATKAN *OMSET* PRODUKSI BISNIS

“DIMSUM BOSS”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RA. PUTRI INDAH WAHYUNINGSIH

Nomor Induk: 2020406057

JURUSAN HISPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

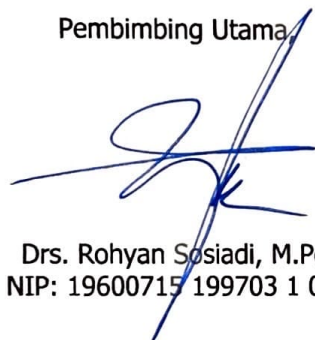
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

MENINGKATKAN OMSET PRODUKSI BISNIS "DIMSOM BOSS"

NAMA : RA. PUTRI INDAH WAHYUNINGSIH
NIM : 2020406057
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP: 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dendy Sundayana, S.Si., M.M.Par
NIP : 197310001 200502 1 001

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

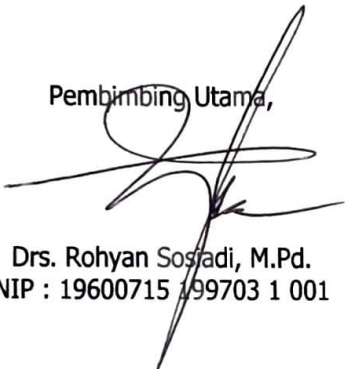
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MENINGKATKAN OMSET PRODUKSI BISNIS "DIMSOM BOSS"

NAMA : RA. Putri Indah Wahyuningsih
NIM : 2020406057
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Drs. Rohyan Sosyadi, M.Pd.
NIP : 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,


Dendy Sundayana, S.Si., M.M.Par
NIP : 197310001 200502 1 001

Penguji I,


Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP : 19731017 200605 1 001

Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP : 19821216 201101 1 003

Bandung, 9 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RA. PUTRI INDAH WAHYUNINGSIH

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 30 JUNI 2002

NIM : 2020406057

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul **"MENINGKATKAN OMSET PRODUKSI BISNIS "DIMSOM BOSS"** 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, 16 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



RA. PUTRI INDAH WAHYUNINGSIH

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur atas karunia Allah SWT dan Kepada alm. Bapak R. Bambang Walayanto dan kepada alm. ibu Wariah selaku orang tua penulis yang telah meninggal dunia ketika penulis menyelesaikan penulisan Tugas akhir ini. Orangtua penulis memberikan dukungan dengan sepenuh hati dan penulis sayangi. Sepanjang hidupnya, ia terus memberikan rasa cinta, nasihat, inspirasi, semangat, dan doa tak berujung bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas akhir ini dengan penuh suka cita. Telah memberikan petunjuk dan anugrah-nya kepada penulis melalui pengetahuan yang tak terhitung nilainya sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dan untuk memenuhi salah-satu persyaratan untuk menempuh ujian siding Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul **“MENINGKATAN OMSET PRODUKSI BISNIS DIMSUM BOSS”**.

Bertujuan untuk memenuhi syarat saat menempuh Pendidikan pada Program Studi Diploma III Seni kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Maka dari itu, Penulis melakukan penyusunan bisnis tersebut. Penulis memanfaatkan Tugas Akhir ini dengan mendapatkan banyak bantuan saran, kritik dan bimbingan dari berbagai pihak serta dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par 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 Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir, S.ST.Par, MP.Par,CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. Selaku pembimbing I penulis yang telah memberikan saran dan masukan bagi produk yang penulis buat dan memberikan waktu, pikiran dan tenaga untuk memberikan dukungan terhadap usaha penulis.
6. Bapak Dendy Sundayana, S.si., MM.Par. Selaku Pembimbing II penulis yang telah memberikan waktu, tenaga dan pikiran untuk membantu dan membimbing penulis untuk penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen Pengajar, Instruktur dan karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Ibu Erna Wulan Sari Selaku Pemilik Owner Dimsum Boss yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini. Selalu memberikan dukungan penuh

dan motivasi yang membangun semangat penulis untuk menyelesaikan Usulan Penelitian dengan tepat waktu.

9. Seluruh kakak-kakak penulis Dwi Utami, R. Bambang, dan Dede Saipul yang telah memberikan doa, motivasi dan kasih sayang kepada penulis.
10. Seluruh teman-teman penulis yang dicinta Agnes, Yunita, Livia, Ina yang telah memberikan dukungan dan kebahagiaan bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Teman seperjuangan penulis Ratuzahra Tanya, Khorini Fitria, Nibras Azzura, Putri Ababil. Penulis mengucapkan banyak terimakasih karena selalu Bersama-sama hingga saat penulisan Tugas Akhir ini. Penulis sangat menyayangi kalian karena kalian adalah tempat mendengarkan keluh kesah.
12. Kepada Iqbal Setiabudi, selaku sahabat penulis yang disayangi telah mendukung penuh dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Memberikan saran dan dukungan yang telah menginspirasi penulis.
13. *The last but not least*, kepada diri penulis terimakasih sudah memberikan terbaik untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini penuh Suka cita. Telah menjadi diri yang kuat dan tetap semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, dari penulisan penulis ini mengenai Tugas Akhir ini berharap menjadikan panduan yang berguna dan *inspiratif* bagi pembaca oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna untuk lebih baik dimasa yang akan datang. Semoga kita dapat mendapatkan wawasan dan bekal pengetahuan lebih mendalam bagi pihak yang memerlukan.

Bandung, Agustus 2024

RA. Putri Indah W

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
EXECUTIVE SUMMARY	ix
BAB I	1
1.1 Gambaran Umum Bisnis	1
1.1.1 Deskripsi Bisnis	1
1.1.2 Deskripsi Logo dan Nama	5
1.1.3 Identitas Bisnis	7
1.2 Visi dan Misi	9
1.3 Gambaran Umum Model Bisnis	10
1.1 SWOT Analysis.....	11
1.2 Spesifikasi Produk/Jasa	18
1.1 Jenis Usaha	20
1.2 Aspek Legalitas.....	22
BAB II	24
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	24
2.2 Rencana Pengembangan Produk/Jasa	30
2.3 Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	31
2.1 Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	34
2.2 Mekanisme <i>Quality Check</i>	38
BAB III.....	42
3.1 Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, Positioning)	42
3.1.1 Segmen.....	42
3.1.2 Target.....	44
3.1.3 Positioning	44
3.2 Rencana Pengembangan Pasar Baru (Segmen, Target, Positioning) ...	45
3.2.1 Segmen.....	45
3.2.2 Target.....	46

3.2.3 Positioning	46
3.3 Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	47
3.4 Kompetitor	53
3.1 Program Promosi	55
3.1 Media Promosi	57
3.1 Proyeksi Penjualan	62
BAB IV	69
4.1 Identitas <i>Owner/Founders</i>	69
4.2 Struktur Organisasi	70
4.3 <i>Job Analysis dan Job Description</i>	70
4.4 <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	73
4.5 <i>Location, Facility, & Equipment</i>	74
4.5.1 <i>Location</i>	74
4.5.2 <i>Facility</i>	75
4.5.3 <i>Equipment</i>	76
4.6 <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	77
4.7 <i>Action Plan & Report</i>	80
BAB V	83
5.1 <i>Metode Pencatatan Akuntansi</i>	83
5.1.1 <i>Cash Basis (One Shoot Project)</i>	83
5.1.2 <i>Accrual Basis (Going Concern)</i>	83
5.2 <i>Capital Expenditure (Identifikasi Intial Investment)</i>	83
5.2.1 <i>Tangible Investment (Depreciation, Terminal Cash Flow)</i>	84
5.3 <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	86
5.4 <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	87
5.5 <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	87
5.5.1 <i>Present Value</i>	88
5.5.2 <i>Future Value</i>	89
5.6 <i>Pendanaan Investasi: (Agency Theory)</i>	90
5.6.1 <i>Owner's Equity (Modal Sendiri)</i>	90
5.6.2 <i>Debt (Bank/Other Loan)</i>	91
5.7 <i>Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</i>	91
5.7.1 <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	91
5.7.2 <i>Break Even Point (BEP)</i>	93

5.7.3 <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	94
5.8 <i>Identifikasi Cash Inflow & Outflow</i>	94
5.8.1 <i>Operating Budget</i>	95
5.8.2 <i>Cash Flow Projection</i>	96
5.9 <i>Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi; Pertumbuhan Ekonomi dll)</i>	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	100
BIODATA	100

DAFTAR GAMBAR

BAB I

Gambar 1. 1 Laporan Keuangan Dimsum Boss Periode 2021-2023	4
Gambar 1. 2 Logo Dimsum Boss.....	5
Gambar 1. 3 Lokasi Produksi Dimsum Boss	7
Gambar 1. 4 Bisnis Model Canva Dimsum Boss.....	11
Gambar 1. 5 Hasil Uji Kuisioner Dimsum Boss.....	19
Gambar 1. 6 Aspek Legalitas Dimsum Boss.....	23

BAB II

Gambar 2. 1 Pilihan Menu Dimsum Boss.....	29
Gambar 2. 2 Hasil Quisioner Respon Konsumen	33
Gambar 2. 3 Dokumen Uji Panelis	34
Gambar 2. 4 Kemasan Dimsum <i>Takeaway</i>	36

BAB III

Gambar 3. 1 Event Pengajian.....	48
Gambar 3. 2 Event Tasyakur	48
Gambar 3. 3 Kompetitor Dimsum Boss	55
Gambar 3. 4 Instagram Dimsum Boss	57
Gambar 3. 5 WhatsApp Info Niaga TTK	59
Gambar 3. 6 Selebaran Promosi Harga <i>Special</i> Dimsum Boss.....	60
Gambar 3. 7 Data Penduduk Di Buahbatu	60
Gambar 3. 8 Data Penduduk di Kab. Bandung	61

BAB IV

Gambar 4. 1,Struktur Organisasi Dimsum Boss	70
Gambar 4. 2 Home Production Dimsum Boss	75
Gambar 4. 3 Keadaan Kedai Dimsum Boss.....	75
Gambar 4. 4 Layout <i>Home Production</i> Dimsum Boss.....	79
Gambar 4. 5 <i>Production</i> Dimsum Boss	79
Gambar 4. 6 Layout Kedai Dimsum Boss	80
Gambar 4. 7 Denah Lantai 2 Kedai Dimsum Boss	80
Gambar 4. 8 <i>Working Schedule</i> Dimsum Boss	81

DAFTAR TABEL

BAB I

Tabel 1. 1 Menu Engginering Dimsum Boss	4
Tabel 1. 2 Data Perusahaan Dimsum Boss	8
Tabel 1. 3 Data Owner Dimsum Boss	8
Tabel 1. 4 Data Owner Dimsum Boss	9
Tabel 1. 5 Analisis PEST Dimsum Boss	12
Tabel 1. 6 Analisis 4P Dimsum Boss	14
Tabel 1. 7 Analisis 6M	15
Tabel 1. 8 Matriks TOWS Dimsum Boss	16

BAB II

Tabel 2. 1 Harga Jual Dimsum Boss	25
Tabel 2. 2 Harga Jual Untuk <i>Reseller</i>	28
Tabel 2. 3 Kemasan <i>Takeaway</i> Dimsum	35
Tabel 2. 4 Kemasan Dine-In Dimsum	37
Tabel 2. 5 <i>Quality Check</i>	41

BAB III

Tabel 3. 1 Menyukai Produk Dimsum	49
Tabel 3. 2 Umur Responden	50
Tabel 3. 3 Jenis Kelamin Responden	50
Tabel 3. 4 Pekerjaan Responden	51
Tabel 3. 5 Range Harga Dimsum	51
Tabel 3. 6 Menambah Varian Baru	52
Tabel 3. 7 Kompetitor Dimsum Boss	54
Tabel 3. 8 Perencanaan Program Promosi	56
Tabel 3. 9 Kebutuhan Marketing Dimsum Boss	61
Tabel 3. 10 Total Kebutuhan Marketing	62
Tabel 3. 11 <i>Recipe Costing Sauce</i> Bakar	63
Tabel 3. 12 <i>Recipe Costing Sauce</i> Boss Mentai	63
Tabel 3. 13 <i>Recipe Costing</i> Chilli Oil	64
Tabel 3. 14 <i>Recipe Costing</i> Wonton Chilli Oil	65
Tabel 3. 15 <i>Recipe Costing</i> Dimsum Boss	66
Tabel 3. 16 <i>Dish Costing</i> Dimsum Bakar	67
Tabel 3. 17 <i>Dish Costing</i> Wonton Chilli Oil	67
Tabel 3. 18 <i>Dish Costing</i> Dimsum Mentai	67
Tabel 3. 19 Harga Jual Dimsum Bakar	67
Tabel 3. 20 Harga Jual Wonton Chilli Oil	68
Tabel 3. 21 Harga Jual Dimsum Mentai	68

Tabel 3. 22 Proyeksi Penjualan Dimsum Boss di Tahun Pertama	68
---	----

BAB IV

Tabel 4. 1 Gaji Karyawan 2024 Dimsum Boss	74
Tabel 4. 2 <i>Aset Dimsum Boss</i>	76
Tabel 4. 3 Permintaan <i>Kitchen Equipment & Utensil</i>	77
Tabel 4. 4 SOP Dimsum Boss	82

BAB V

Tabel 5. 1 Daftar Amortasi & Depresiasi	84
Tabel 5. 2 <i>Tangible Invesment</i> Dimsum Boss	85
Tabel 5. 3 Daftar <i>Tangible Invesment</i> Dimsum Boss	86
Tabel 5. 4 Kelompok Depresiasi Aset <i>Intangible</i>	86
Tabel 5. 5 Total Biaya <i>Invesment</i>	87
Tabel 5. 6 <i>Working Capital</i> Dimsum Boss	87
Tabel 5. 7 <i>Present Value</i> Dimsum Boss	88
Tabel 5. 8 <i>Present Value</i> Dimsum Boss	89
Tabel 5. 9 Pendanaan <i>Invesment</i> Dimsum Boss	91
Tabel 5. 10 <i>Variabel Cost</i> Dimsum Boss	92
Tabel 5. 11 <i>Fixed Cost</i> Dimsum Boss	92
Tabel 5. 12 <i>Mixed Cost</i> Dimsum Boss	93
Tabel 5. 13 BEP Dimsum Boss	94
Tabel 5. 14 <i>Income Statement</i> Dimsum Boss	95
Tabel 5. 15 <i>Income Statement</i> 6 Bulan Pertama	96
Tabel 5. 16 <i>Income Statement</i> 1 Tahun	96

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Dimsum Boss

Lokasi : Jl. Kembang Pare B29, Sekejati, Buahbatu, Margacinta, Kota Bandung, Jawa Barat 40287

Tema : Kedai

Logo :



Penjelasan Singkat:

Dimsum Boss “*Katakan Dengan Rasa*” adalah salah-satu ide bisnis yang tercipta pada 5 tahun yang lalu tepatnya pada tahun 2019. Peluang UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). Pada masa itu sangatlah menguntungkan. Berasal dari dorongan keluarga untuk membuka usaha mandiri untuk memberikan peluang usaha bagi banyak orang. Dimulai dari modal sendiri yang sangat cukup untuk membuka usaha produksi di rumah.

Latar Belakang Usaha:

Dimsum Boss adalah usaha yang dilakukan secara kecil atau UMKM. Skala dari usaha UMKM ini memberikan pengalaman bagi kami untuk membangun bisnis dengan bermodalkan mandiri. Skala yang kami ambil ini pun cukup untuk memulai bisnis kami ini. Dalam keterbatasan produksi, jaringan bisnis yang kecil, sumber daya, serta keinginan konsumen terhadap produk kami yang belum memenuhi syarat dalam permintaan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Yusuf, A. A., & Nurhayati, N. (2017). Analisis Penggunaan Metode Pencatatan Cash Basis dan Accrual Basis Pada Transaksi-transaksi di Bank Syariah. *Al-Amwal: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syari'ah*, 9(1).
- Putri, A. S. T., & Amroni, A. (2020). Sistem Informasi Perhitungan Dan Pencatatan Akuntansi Pengupahan Karyawan Menggunakan Metode Accrual Basis Berbasis Web (Studi Kasus: Pt Herona Express Cabang Cirebon). *Jurnal Digit: Digital of Information Technology*, 10(1), 102-112.
- Yenie, Y. (2022). The Effect of Level of Education, Investment, Capital Expenditures and Economic Growth on Unemployment Rates in Palangka Raya City. *Journal Magister Ilmu Ekonomi Universtas Palangka Raya: GROWTH*, 8(2), 115-129.
- Wijayanti, R. (2018, February). Pengaruh Physical Capital, Human Capital, dan Structural Capital terhadap Profitabilitas, Produktivitas, dan Nilai Perusahaan. In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 375-384).
- Amdani, A., & Desnerita, D. (2015). PENGARUH STRUKTUR MODAL DAN WORKING CAPITAL TURNOVER TERHADAP PROFITABILITAS (Studi Empiris pada Pembayar Pajak Perusahaan yang di Periksa oleh Kantor Pelayanan Pajak Madya Jakarta Pusat). *Jurnal Akuntansi*, 19(3), 398-419.
- Suselo, D., Djazuli, A., & Indrawati, N. K. (2015). Pengaruh Variabel Fundamental dan Makro Ekonomi terhadap Harga saham (Studi pada perusahaan yang masuk dalam Indeks LQ45). *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 13(1), 104-116.
- Khong, R., & Tandiwan, J. (2024). Pengaruh Citra Merek, Variasi Menu, dan Pemasaran Sosial Media terhadap Minat Berkunjung Kembali pada Restoran Dimsum Mamatjoe Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (JEBMA)*, 4(1), 45-58.
- Leigh, D. (2009). SWOT analysis. *Handbook of Improving Performance in the Workplace: Volumes 1-3*, 115-140.
- Arifin, M. A., & Sa'dhiyah, M. (2014). Pengembangan Produk-Produk Lembaga Keuangan Mikro Syariah. *Jurnal Equilibrium*, 2(1), 163.
- Sofian, D. N., Sari, P. D., Winata, S. A., & Maimunah, S. (2024). STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK DIMSUM MENTAL TERHADAP PENINGKATAN PENDAPATAN DENGAN MEMANFAATKAN MEDIA SOSIAL DI ERA DIGITAL. *JOURNAL OF ECONOMICS, BUSINESS, MANAGEMENT, ACCOUNTING AND SOCIAL SCIENCES*, 2(2), 78-82.

- Sari, N. M. M., Ardani, W., & Widani, N. M. (2022). Analisis Kelayakan Pengembangan Bisnis Waralaba Produk Olahan Pangan Dimsum pada UMKM Gerobak Dimsum Bali. *Lensa Ilmiah: Jurnal Manajemen dan Sumberdaya*, 1(1), 38-45.
- Irmawati, L., Putri, N., Sandi, S. P. H., & Hidayaty, D. E. (2023). Strategi Pengembangan UMKM Dengan Tren Digitalisasi di Desa Kutopohaci Kabupaten Karawang. *ETNIK: Jurnal Ekonomi dan Teknik*, 2(7), 632-639.
- Widjojo, J., Permatasari, S., & Fauzi, A. (2024). Pengaruh Penggunaan Sistem Akuntansi Terhadap Efektivitas Pengelolaan Keuangan pada UMKM BA Frozen Food. *Nilai*, 2(1), 237-251.
- Lubis, Y. A., Safitri, E., & Hasibuan, M. H. (2023). Analisis SWOT Terhadap Strategi Pemasaran Pada Usaha Dimsum (Studi Kasus Restoran Layar Dimsum, Percut Sei Tuan, Deli Serdang). *Economic Reviews Journal*, 2(2), 231-238.
- Nurendah, Y., & Mulyana, M. (2012). Analisis Strategi Lokasi Ritel Dan Citra Toko Giant Botani Square Bogor. *Jurnal Ilmiah Kesatuan*, 14(1), 21-32.