

**PERENCANAAN BISNIS PENJUALAN ONLINE
KUE BROWNIES “LA CHÉRIE” DI
KABUPATEN TANGERANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Disusun oleh:

ADE RIANI

Nomor Induk: 2022407093

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Riani
Tempat, Tanggal Lahir : Ciamis, 30 Mei 2004
NIM : 2022407093
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul **PERENCANAAN BISNIS PENJUALAN ONLINE KUE BROWNIES “LA CHÉRIE” DI KABUPATEN TANGERANG**, 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataupun 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 ini di temukan adanya pelanggaran atas apa yang saya utarakan 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 an 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, 5 November 2025


ADE RIANI
METERAI
TEMPEL
DABANX115674944
Ade Riani

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS PENJUALAN ONLINE KUE BROWNIES “LA CHÉRIE” DI KABUPATEN TANGERANG

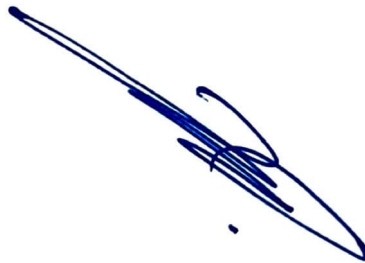
NAMA : ADE RIANI
NIM : 2022407093
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dra. Retno Budi Wahyuni, M.M., CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Akademik, Kemahasiswaan, dan

Kerjasama



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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS PENJUALAN ONLINE KUE BROWNIES "LA CHÉRIE" DI KABUPATEN TANGERANG

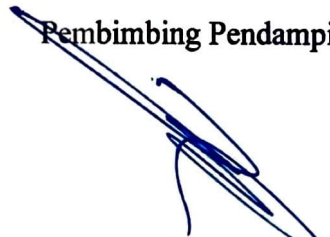
NAMA : ADE RIANI
NIM : 2022407093
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dra. Retno Budi Wahyuni, M.M., CHE.
NIP. 19690718 199103 1 009

Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji I,



Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par
NIP. 19811110 201101 2 007

Penguji II,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

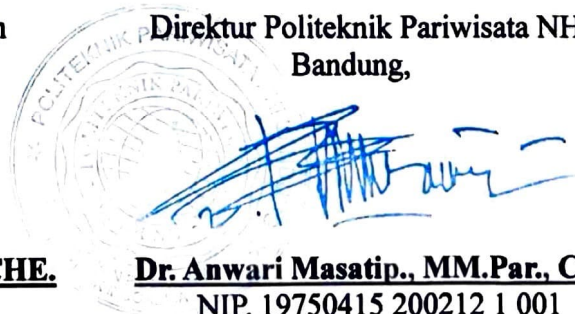
Bandung, 9 Desember 2025

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan
dan Kerjasama,



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

Direktur Politeknik Pariwisata NHI
Bandung,



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CHE.
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan izin dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **PERENCANAAN BISNIS PENJUALAN ONLINE KUE BROWNIES “LA CHÉRIE” DI KABUPATEN TANGERANG**. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan banyak dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya 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, SST.Par., MP.Par.,CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.Ikom., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE. Selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM. Selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Program Studi Tata Hidang, tenaga pengajar, serta staf administrasi Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan kontribusi dalam bentuk ilmu pengetahuan, bimbingan, dan pelayanan administratif selama penulis menempuh pendidikan.
8. Keluarga penulis, yaitu kedua orang tua, Bapak Narkim dan Ibu Entin Atini dan kakak-kakak penulis yang senantiasa telah memberikan dorongan, motivasi, serta dukungan tanpa henti baik secara moral maupun material selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.
9. Teman-teman terdekat penulis, *FransLova* dan Embun Larasati Danakusuma yang telah memberikan semangat, membantu dalam berbagai kesulitan, serta suka duka, baik selama proses penulisan maupun dalam setiap langkah yang penulis tempuh.
10. Terakhir, untuk diri sendiri. Terima kasih telah bertahan sejauh ini dan sudah melewati hari-hari sulit dan tetap memilih untuk melangkah.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat berbagai kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan sebagai bahan evaluasi dan perbaikan di masa mendatang.

Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pembaca serta menjadi referensi yang bermanfaat. Khususnya bagi mahasiswa/i Politeknik

Pariwisata NHI Bandung yang akan menyusun Tugas Akhir di waktu yang akan datang.

Bandung, 5 November 2025

Penulis

Ade Riani

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	xiii
BAB I DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
1. Deskripsi Bisnis	8
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	11
3. Identitas Bisnis	13
C. Visi dan Misi	14
D. <i>SWOT Analysis</i>	16
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	20
F. Jenis/Badan Usaha	22
G. Aspek Legalitas	23
BAB II ASPEK PRODUK/JASA.....	25
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	25
B. Analisa Keunggulan Produk	38
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	40
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	44
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	47
BAB III RENCANA PEMASARAN	53
A. Riset Pasar (Segmen, Target, dan <i>Positioning</i>)	53
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	60
C. Kompetitor	62
D. Program Pemasaran.....	64
E. Media Pemasaran	67
F. Proyeksi Penjualan	69

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	74
A. Identitas <i>Owner/Founder</i>	74
B. Struktur Organisasi.....	75
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	76
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	79
E. <i>Service Scap (Layout/Flow)</i>	80
F. <i>Action Plan & Report</i>	83
BAB V ASPEK KEUANGAN	85
A. Metode Pencatatan Akuntansi	85
1. Metode Pencatatan Tunai (<i>Cash Basis</i>)	85
2. Metode Pencatatan Akrual (<i>Accrual Basis</i>)	85
B. <i>Capital Expenditure</i>	86
1. <i>Tangible Investment (Depreciation: Cash Flow)</i>	86
2. <i>Intangible Investment</i>	93
3. <i>Working Capital</i>	93
C. Pendanaan Investasi	95
1. <i>Owner's Equity</i>	95
2. <i>Debt (Bank Loan)</i>	95
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	96
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost</i>	96
2. <i>Break Even Point (BEP)</i>	98
3. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	100
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	101
1. <i>Operating Budget</i>	101
2. <i>Cash Flow Projection</i>	101
3. Pengaruh Makro Ekonomi	104
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN	110

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1. 1 USAHA KULINER DI KABUPATEN TANGERANG	3
1. 2 PEMINAT BROWNIES DI KABUPATEN TANGERANG	5
1. 3 PENDAPAT NARASUMBER AHLI TERHADAP ”LA CHÉRIE”	7
2. 1 DESKRIPSI PRODUK <i>LA CHÉRIE</i>	26
2. 2 <i>FOOD COST LA CHÉRIE</i>	27
2. 3 RENCANA PRODUKSI DAN PENJUALAN <i>LA CHÉRIE</i>	42
2. 4 WAKTU OPERASIONAL.....	43
2. 5 KEMASAN PRODUK	46
2. 6 PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI	47
2. 7 PROSES HARIAN (<i>DAILY</i>) <i>QUALITY CHECK</i>	49
2. 8 PROSES MINGGUAN (<i>WEEKLY</i>) <i>QUALITY CHECK</i>	50
2. 9 PROSES BULANAN (<i>MONTHLY</i>) <i>QUALITY CHECK</i>	51
3. 1 VALIDASI PRODUK <i>LA CHÉRIE</i>	61
3. 2 KOMPETITOR <i>LA CHÉRIE</i>	63
3. 3 PROGRAM PEMASARAN <i>LA CHÉRIE</i>	64
3. 4 PROYEKSI PENJUALAN <i>LA CHÉRIE</i>	71
4. 1 KUALIFIKASI PEGAWAI.....	77
4. 2 <i>JOB DESCRIPTION</i> PEGAWAI.....	78
4. 3 ANGGARAN TENAGA KERJA	80
4. 4 <i>ACTION PLAN LA CHÉRIE</i>	83
5. 1 <i>TANGIBLE INVESTMENT LA CHÉRIE</i>	87
5. 2 <i>INTANGIBLE INVESTMENT LA CHÉRIE</i>	93
5. 3 <i>WORKING CAPITAL</i>	94
5. 4 <i>TOTAL INVESTASI LA CHÉRIE</i>	96
5. 5 <i>VARIABLE COST LA CHÉRIE</i>	97
5. 6 <i>FIXED COST LA CHÉRIE</i>	97
5. 7 <i>MIXED COST LA CHÉRIE</i>	98
5. 8 <i>BREAK EVEN POINT RUPIAH</i>	99

5. 9	<i>BREAK EVENT POINT UNIT</i>	100
5. 10	<i>COST VOLUME PROFIT</i>	100
5. 11	<i>CASH FLOW PROJECTION</i>	102
5. 12	<i>INCOME STATEMENT</i>	103

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1. 1	<i>BUSINESS MODEL CANVAS LA CHÉRIE</i>	10
1. 2	LOGO <i>LA CHÉRIE</i>	12
1. 3	LOKASI <i>LA CHÉRIE</i>	14
1. 4	<i>MATRIX SWOT</i>	17
1. 5	SPEKIFIKASI PRODUK.....	20
2. 1	DAFTAR MENU <i>LA CHÉRIE</i>	30
3. 1	DIAGRAM DEMOGRAFIS.....	54
3. 2	DIAGRAM GEOGRAFIS	56
3. 3	DIAGRAM PSIKOGRAFIS.....	57
3. 4	<i>MATRIX POSITIONING</i>	60
3. 5	MEDIA SOSIAL <i>LA CHÉRIE</i>	68
4. 1	STRUKTUR ORGANISASI <i>LA CHÉRIE</i>	75
4. 2	<i>LAYOUT PRODUKSI LA CHÉRIE</i>	81

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	BIODATA PENULIS	110
2	KUESIONER – <i>MARKET SURVEY</i>	112
3	PERTANYAAN WAWANCARA PANELIS AHLI	116
4	PERTANYAAN VALIDASI PRODUK.....	117
5	BUKTI VALIDASI PRODUK.....	119
6	TURNITIN.....	120

EXECUTIVE SUMMARY



La Chérie adalah bisnis patiseri yang menjual brownies berbasis online dengan cita rasa dan sentuhan estetika modern. Berlokasi di Kabupaten Tangerang, *La Chérie* menyajikan brownies cokelat berkualitas dengan berbagai bentuk penyajian yang menarik.

Pilihan produknya meliputi terdiri dari berbagai pilihan topping dan juga kemasan yang modern seperti tower brownies untuk acara spesial, *mini bites* brownies yang praktis untuk camilan, hingga brownies potong klasik dengan tekstur *fudgy* yang lembut. Brownies ini dibuat dari bahan-bahan pilihan seperti coklat premium, mentega murni pilihan, dan bahan pendukung segar lainnya.

Mengusung *tagline* “*Bite into love, the La Chérie way*”, *La Chérie* menjadi pilihan yang tepat untuk berbagai momen seperti merayakan hari spesial, hampers, bingkisan, maupun sungguhan kantor. *La Chérie* menyediakan kemasan praktis dan elegan, mulai dari kotak eksklusif, *tower packaging*, dan *paper tube packaging*.

Dengan mengutamakan kualitas rasa, keindahan kemasan, dan pelayanan prima, *La Chérie* berkomitmen menjadi bagian dari setiap momen kebahagiaan pelanggan. Dijalankan dengan semangat kreativitas dan inovasi, *La Chérie* tidak

hanya menjual brownies cokelat, tetapi juga membagikan kehangatan, cinta, dan momen manis dalam setiap gigitannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, S., & Morioka, N. (2009). *Logo Design Workbook: A Hands on Guide to Creating Logos*. Beverly, MA: Rockport Publishers.
- Afuah, A. (2014). *Business Model Innovation: Concepts, Analysis, and Cases*. New York, NY: Routledge.
- Antara News Banten. (2025, Juli 7). *UMKM di Kabupaten Tangerang diklaim tumbuh pesat*. ANTARA News Banten. Retrieved from <https://banten.antaraneews.com/berita/271728/umkm-di-kabupaten-tangerang-diklaim-tumbuh-pesat>.
- Aulia, N., Cahya, S. D., & Nurcahyani, I. 2024. *Penggaran Perusahaan Anggaran Tenaga Kerja*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Bina Bangsa.
- Bahri, S. (2020). *Pengantar Akuntansi: Berdasarkan SAK Terbaru*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bank for International Settlements (BIS). (2024). *Synergy to Strengthen Stability and National Economic Transformation: Bank Indonesia Annual Report Extract*. Retrieved from <https://www.bis.org/review/r241211i.pdf>.
- Daft, R. L. (2016). *Management (12th ed.)*. Cengage Learning.
- Edison, E., Anwar, Y., & Komariyah, I. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Strategi dan Perubahan dalam Rangka Meningkatkan Kinerja Pegawai dan organisasi*. Bandung: Alfabeta.
- Firki, M. 2023. *Proyeksi penjualan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Retrieved from <https://id.scribd.com/document/635880441>.
- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2015). *Principles of Managerial Finance (14th ed.)*. Boston: Pearson Education.
- Globe Newswire. (2025). *Bakery products analysis report 2025: Market Poised for Solid Growth, Expected to Reach \$839.53 Billion by 2033 Driven by Innovations and Consumer Preferences*. Retrieved from <https://www.globenewswire.com/news-release/2025/04/03/3055271/28124/en/Bakery-Products-Analysis-Report-2025-Market-Poised-for-Solid-Growth-Expected-to-Reach-839-53-Billion-by-2033-Driven-by-Innovations-and-Consumer-Preferences.htm>.
- Griffin, R. W., & Ebert, R. J. (2011). *Business (9th ed.)*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Heizer, J., & Render, B. 2017. *Operations management (12th ed.)*. Pearson.
- Indrawati, A. (2021). *Kewirausahaan: Teori dan Praktik Bisnis*. Jakarta: Prenadamedia Group.

- Kadriyani, E., Mislinawati, & Aksarina. 2022. Penerapan Biaya Diferensial dalam Rangka Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada KUPI Brownies Atjeh, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(2),1-10.
- Kamilia. 2024. Pemanfaatan Digital *Marketing* sebagai Alat Pemasaran Usaha *Brownies Brow*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dinamika STIKOM Surabaya.
- Kewetary, N., Latumahina, R., Iek, F. F., Rumetwa, E., Pasaribu, M., Sipayung, V., Hiluka, D., & Muskitta., S. M. W. 2024. Analisis *Break Event Point* (BEP)
- Khofifah. 2022. Pemanfaatan *Marketplace Shopee* sebagai Media Komunikasi Pemasaran *Online Shop*. Fakultas Ushuluddin, Adab dan Dakwah. Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Kotler, P, & Keller, K. L. 2016. *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. 2018. *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Krisyanto, A. A. 2022. Pengenalan Manajemen Aset. Retrieved from <https://arsyaulia.blogspot.com/2022/11/pengenalan-manajemen-aset.html>.
- Motto, A., Ilat, V., & Kalalo, M. 20. Penerapan *Accural Basis* pada Pelaporan Keuangan UMKM berdasarkan SAK ETAP di Koperasi Karyawan PT. Bank Sulut. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concerrn*, 12(2), 1151-1157.
- Nugroho, S., & Paramita, P. D. 2009. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. 2010. *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Pemerintah Kabupaten Tangerang. 2022. Peraturan Bupati Tangerang Nomor 59 Tahun 2022 tentang standar pelayanan Unit Pengelola Dana Bergulir di lingkungan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro. Kabupaten Tangerang: Pemerintah Kabupaten Tangerang.
- Pemerintah Kabupaten Tangerang. 2022. Peraturan Bupati Tangerang Nomor 60 Tahun 2022 tentang tarif layanan Badan Layanan Umum Daerah (BLUD). Kabupaten Tangerang: Pemerintah Kabupaten Tangerang.
- Pemerintah Kabupaten Tangerang. 2023. *Profil Kabupaten Tangerang*. Tangerangkab.go.id. Retrieved from <https://tangerangkab.go.id/profil-konten/175>.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2021. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2021 tentang Pengupahan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 44.
- Populix. 2025. Mengenal Kompetitor dalam Bisnis dan Strategi Menghadapinya. Retrieved from <https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah/>.

- Putri, N. A., & Marom, A. 2024. Peranan Terapan Media Sosial (*Instagram* dan *TikTok*) pada Generasi Z dalam Implementasi Kebijakan Keterbukaan Informasi Publik di Kota Semarang. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Diponegoro.
- Republik Indonesia, Menteri Dalam Negeri. (2014). Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 83 Tahun 2014 tentang Pedoman Pemberian Izin Usaha Mikro dan Kecil. Lembara Negara Republik Indonesia Tahun 2014.
- Republik Indonesia. (2020). Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245.
- Republik Indonesia. (2022). Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 238.
- sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Usaha Gorengan KUD Kota Sorong. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 291–304.
- sebagai alat perencanaan laba pada usaha gorengan KUD Kota Sorong. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 291–304.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach (7th ed.)*. Chichester, West Sussex: John Wiley & Sons.
- Solomon, M. R. (2018). *Consumer behavior: Buying, having, and being (12th ed.)*. Pearson Education.
- Suharyani. Y. D, Djumarno. 2023. Perencanaan Strategis dan Pembangunan Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(2), 767-778.
- Susanti, A. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi dan Budaya Organisasi terhadap Kualitas Sistem Informasi Akuntansi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Komputer Indonesia.
- Tarigan, D. E. 2023. Pengaruh Lingkungan Kerja terhadap Kinerja Pegawai pada Balai Pengujian Standardisasi Intrusmen Tanah dan Pupuk. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Pakuan Bogor.
- Thabroni. 2022. Positioning: Pengertian, Tujuan, Strategi, Prosedur, Faktor, dsb. *Retrieved from* https://serupa.id/positioning-pengertian-tujuan-strategi-prosedur-faktor-dsb/#google_vignette.
- UNIKOM. 2025. Ciptakan Rasa, Bangun *Brand*: Strategi Pemasaran Digital untuk Produk Brownies dan Cookies. *Retrieved from* <https://web.unikom.ac.id/ciptakan-rasa-bangun-brand-strategi-pemasaran-digital-untuk-produk-brownies-dan-cookies/>.
- Universitas Esa Unggul. 2023. *Cash Flow* untuk Menganalisis Pemasukan dan Pengeluaran jadi Lebih Teratur. *Retrieved from*

<https://ekonomi.esaunggul.ac.id/cash-flow-untuk-menganalisis-pemasukan-dan-pengeluaran-jadi-lebih-teratur/>.

Yudaruddin, R. 2019. *Forecasting* untuk Kegiatan Ekonomi dan Bisnis. Samarinda: RV Pustaka Horizon.

Zikrina, A. H. 2023. Analisis Penerapan Perhitungan *Production Cost* dan *Food Cost* pada *Coffee Shop* di Purwokerto. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Jenderal Soedirman.