

**PERENCANAAN BISNIS KAFE “BITECUP”
DI CIHAPIT KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

PRANSEDA JOHANES TAMBUNAN

NIM. 2022407047

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Pranseda Johanes Tambunan

Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 19 Februari 2002

NIM : 2022407047

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul **PERENCANAAN BISNIS KAFE "BITECUP" DI CIHAPIT KOTA BANDUNG** 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 ditemukan 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 tulisan 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, 05 November 2025



Pranseda Johanes Tambunan

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KAFE "BITECUP" DI CIHAPIT KOTA BANDUNG

NAMA : PRANSEDA JOHANES TAMBUNAN
NIM : 2022407047
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KAFE "BITECUP" DI CIHAPIT KOTA BANDUNG

NAMA : PRANSEDA JOHANES TAMBUNAN


NIM : 2022407047

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG


Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M. Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Penguji I,


Dodi Affandi, S.S., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji II,


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

Bandung, 09 December 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M. Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI
Bandung




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

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur atas Kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas segala kasih dan karunia – Nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul **PERENCANAAN BISNIS KAFE “BITECUP” DI CIHAPIT KOTA BANDUNG**. Tugas akhir tersebut di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III. Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, tentunya penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Tugas Akhir ini terdapat beberapa kesulitan dan tantangan yang cukup menghambat proses penulisan Tugas Akhir ini, dan penulis menyadari bahwa penulis mampu melewati hal tersebut itu semua tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak yang meyakinkan penulis dapat melewati segala tantangan dan hal tersebut. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih penulis 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 dan sekaligus selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk selalu memberikan arahan, dukungan, dan doa kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
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. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos.,MM. selaku Pembimbing Utama yang selalu meluangkan waktu, bimbingan, tenaga, dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Program Studi Tata Hidang, staf pengajar dan seluruh staf Administrasi Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada kedua Orangtua, Kakak, Adik penulis, Bapak Aminudin, Ibu Rosmeri, Kakak Nia, Adik Andiran. Terimakasih karena sudah selalu mendukung saya sampai dengan saat ini, terimakasih selalu mengirimkan saya dengan doa yang tulus, cinta yang murni, dan kepercayaan kepada saya, saya kuat dan mampu itu semua karena kalian dan terimakasih untuk selalu tentang berbicara kebaikan TUHAN di hidup kita.
8. FransLova, *campus life may have ended but the memories and friendship will last a lifetime, real friends are like family, thanks for being one of them.* sehat – sehat buat kita semua dan janji kita harus jadi sukses suatu hari nanti amin.
9. Kepada Alaska, walaupun ini nama samaran kamu tapi terimakasih sudah menemani penulis semasa perkuliahan dari semester awal sudah menjadi sahabat yang baik, sampai bertemu pada hal – hal baik selanjutnya. Alaska terbaik.
10. Pranseda Johanes, *one day you'll thank yourself for never giving up, on the day you're finally living the best life you've always dreamed of.* Yesaya 41:10 “janganlah takut, sebab aku menyertai engkau, janganlah bimbang, sebab aku ini Allahmu, aku akan meneguhkan bahkan akan menolong engkau, aku akan memegang engkau dengan tangan kanan-Ku yang membawa kemenangan”.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna baik itu dari segi penulisan, tata bahasa, yang terdapat kekurangan di dalamnya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang membangun dari pembaca agar penulis bisa menjadi lebih baik lagi kedepannya dalam menyusun sebuah penyusunan Tugas Akhir. Penulis berharap semoga Penyusunan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat yang baik dan memberikan dampak positif bagi yang membaca dan semoga bisa menjadi referensi bagi penulis yang ingin melakukan perencanaan bisnis di masa yang akan datang.

Bandung, 05 November 2025

Pranseda Johanes Tambunan

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
EXECUTIVE SUMMARY	xiii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	10
1. Deskripsi Bisnis	10
2. Desain Logo dan Nama	15
3. Identitas Bisnis	18
C. Visi dan Misi	19
D. SWOT Analysis	20
E. Spesifikasi Produk	23
F. Jenis Badan Usaha	29
G. Aspek Legalitas	30
BAB II ASPEK PRODUK	33
A. Daftar dan Deskripsi Produk	33
B. Analisa Keunggulan Produk	38
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	41
D. Penyajian dan Kemasan Produk	48
E. Mekanisme Quality Check	51
BAB III RENCANA PEMASARAN	58

A. Riset Pasar (Segmentasi, Target, Positioning)	58
1. Segmentasi Pasar	58
2. Target Pasar	60
3. Positioning	61
B. Validasi Produk – Market Fix	61
C. Kompetitor	63
D. Program Pemasaran.....	65
E. Media Pemasaran	67
F. Proyeksi Penjualan	71
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	78
A. Identitas Owners/Founders.....	78
B. Struktur Organisasi	79
C. Job Analysis dan Job Description	81
D. Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja	85
E. Service Scape (Layout/Flow).....	87
F. Action Plan & Report.....	88
BAB V ASPEK KEUANGAN	90
A. Metode Pencatatan Akutansi.....	90
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	91
C. Pendanaan Investasi (Agency Theory).....	96
D. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Di Harapkan.....	98
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	102
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	109

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1. 1	DAFTAR USAHA ATAU PESAING	5
1. 2	PENDAPAT AHLI TERHADAP PERENCANAAN..... BISNIS KAFE “ <i>BiteCup</i> ” DI CIHAPIT KOTA..... BANDUNG.....	5
1. 3	HASIL KUESIONER TERKAIT PERENCANAAN..... BISNIS KAFE “ <i>BiteCup</i> ” DI CIHAPIT KOTA..... BANDUNG.....	8
1. 4	<i>SWOT</i> ANALYSIS	22
1. 5	SPEKIFIKASI PRODUK MINUMAN	24
1. 6	SPEKIFIKASI PRODUK MAKANAN	27
2. 1	DESKRIPSI PRODUK MINUMAN.....	35
2. 2	DESKRIPSI PRODUK MAKANAN	36
2. 3	ANALISIS PERBANDINGAN DENGAN USAHA..... SEJENIS.....	39
2. 4	<i>HOURS DETAIL</i>	42
2. 5	RENCANA JADWAL KERJA KARYAWAN BAGIAN PRODUKSI.....	43
2. 6	KAPASITAS PRODUKSI.....	45
2. 7	ASPEK KEBUTUHAN PRODUKSI	46
2. 8	PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK.....	49
2. 9	PENYIMPANAN BAHAN BAKU	52
2. 10	PROSES HARIAN (<i>DAILY</i>) <i>QUALITY CHECK</i>	54
2. 11	PROSES MINGGUAN (<i>WEEKLY</i>) <i>QUALITY</i> <i>CHECK</i>	56
2. 12	PROSES BULANAN (<i>MONTHLY</i>) <i>QUALITY</i> <i>CHECK</i>	57
3. 1	HASIL VALIDASI PRODUK “ <i>BiteCup</i> ”	62
3. 2	KOMPETITOR.....	64
3. 3	PROGRAM PEMASARAN KAFE “ <i>BiteCup</i> ”	66
3. 4	PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI DAN..... HARGA JUAL.....	71
3. 5	PROYEKSI PENJUALAN SELAMA 1 TAHUN.....	77
4. 1	KUALIFIKASI JABATAN DI KAFE “ <i>BiteCup</i> ”.....	82
4. 2	<i>JOB DESCRIPTION</i> (URAIAN PEKERJAAN)	84
4. 3	ANGGARAN TENAGA KERJA	86
4. 4	<i>ACTION PLAN</i> KAFE “ <i>BiteCup</i> ”	88
5. 1	TANGIBLE INVESTMENT.....	92
5. 2	DEPRESIASI TANGIBLE INVESTMENT..... “ <i>BiteCup</i> ”	94
5. 3	<i>INTANGIBLE INVESTMENT</i>	95
5. 4	<i>WORKING CAPITAL</i>	96
5. 5	<i>INVESTMENT STRUCTURE</i> KAFE “ <i>BiteCup</i> ”	98
5. 6	<i>VARIABLE COST</i> KAFE “ <i>BiteCup</i> ”	98
5. 7	<i>FIXED COST</i> KAFE “ <i>BiteCup</i> ”	99

5. 8	<i>MIXED COST KAFE "BiteCup".....</i>	99
5. 9	<i>BREAK EVEN POINT KAFE "BiteCup".....</i>	101
5. 10	<i>COST VOLUME PROFIT KAFE "BiteCup".....</i>	102
5. 11	<i>OPERATING BUDGET KAFE "BiteCup".....</i>	103
5. 12	<i>CASH FLOW PROJECTION "BiteCup".....</i>	104

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR

Halaman

1. 1	BUSINESS MODEL CANVAS	12
1. 2	LOGO "BiteCup"	16
1. 3	LOKASI USAHA	18
2. 1	MENU KAFE BiteCup	34
3. 1	PROMOSI SOFT OPENING MELALUI PENYEBARAN FLYER	70
3. 2	PROMOSI GRAND OPENING MELALUI PENYEBARAN FLYER	70
4. 1	STRUKTUR ORGANISASI	80
4. 2	LAYOUT KAFE "BiteCup"	87

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1 DATA DIRI	109
2 PERTANYAAN KUESIONER.....	110
3 PERTANYAAN PANELIS AHLI	112
4 VALIDASI PRODUK.....	113
5 BUKTI VALIDASI PRODUK.....	114
6 TURNITIN	115

EXECUTIVE SUMMARY



BiteCup merupakan gabungan dari dua kata yang menjadi satu yaitu “*Bite*” dan “*Cup*”. Kata “*Bite*” memiliki arti yang menggambarkan suatu produk yang dapat di makan atau di gigit, sedangkan arti kata “*Cup*” merepresentasikan suatu kemasan wadah minuman. Produk tersebut menawarkan inovasi ramah lingkungan berupa penggunaan *edible cups* sebagai wadah minuman yang aman untuk di konsumsi dan tentunya ramah lingkungan karena produk tersebut di buat dari *cookie dough*, konsep tersebut tidak hanya memberikan pengalaman baru dalam menikmati minuman kekinian tetapi juga menjadi solusi untuk mengurangi limbah kemasan sekali pakai terutama limbah yang di hasilkan dari plastik, tampilan visual *BiteCup* menggunakan kombinasi warna cokelat, krem, dan putih. Warna cokelat menggambarkan filosofi kesan hangat dan alami sekaligus mempresentasikan ciri khas warna dari *cookie dough*. Warna krem menggambarkan tentang kelembutan, natural, dan netral. Warna putih melambangkan tentang kebersihan dan kesegaran dalam suatu usaha bisnis.

Perencanaan Bisnis Kafe *BiteCup* berlokasi di Jalan Bengawan No.78, Kel. Cihapit, Kec. Bandung Wetan. Lokasi tersebut di pilih oleh penulis karena penempatan lokasi yang strategis yang di kelilingi oleh kawasan area perkantoran, pendidikan, pusat kuliner cihapit, dan aktivitas warga – warga cihapit setempat, sehingga penulis meyakini bahwa di kawasan tersebut memiliki potensi pasar yang menjanjikan untuk mendirikan sebuah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman yaitu kafe.

DAFTAR PUSTAKA

- Arismunandar, A., & Khair, H. (2020). Analisis Jabatan (*Job Analysis*) Sebagai Dasar Peningkatan Kinerja Karyawan. *Jurnal Ilmiah Magister Manajemen*, 3(2), 276-285.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Dasar-dasar Manajemen Keuangan* (Edisi 14, Buku 1). Jakarta: Salemba Empat.
- Dessler, G. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia* (Edisi 10, Jilid 1). Jakarta: PT. Indeks.
- Drury, 2018. *Management and Cost Accounting (10th ed.)*. Cengage Learning.
- Ernst & Young. (2019). *IFRS GAAP 2019: Generally Accepted Accounting Practice under International Financial Reporting Standards*. Wiley.
- Fimela. (2021) . Inovasi Gelas Kopi Edible, Wadah Minuman yang Dapat Dimakan dan Ramah Lingkungan. Fimela.com.
<https://www.fimela.com/lifestyle/read/4719541/inovasi-gelas-kopi-edible-wadah-minuman-yang-dapat-dimakan-dan-ramah-lingkungan>
- Gitman & Zutter, 2012. Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2012). *Principles of Managerial Finance* (13th ed.). Boston: Prentice Hall.
- Gitosudarmo, I. (2014). *Manajemen Pemasaran* (Edisi 1). Yogyakarta: BPFE.
- Goetsch, D. L., & Davis, S. B. (2016). *Quality Management for Organizational Excellence: Introduction to Total Quality (8th ed.)*
- Griffin, R. W., & Ebert, R. J. (2023). *Business (Global Edition, 13th ed.)*. Pearson.
- Halim, A., & Syam, M. K. (2011). *Akuntansi Sektor Publik: Akuntansi Keuangan Daerah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hampton, 2011. *The AMA Handbook of Financial Risk Management*. New York: AMACOM.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan* (Edisi ke-11). Salemba Empat.
- Hitt dkk, 2017. Hitt, M. A., Ireland, R. D., & Hoskisson, R. E. (2017). *Strategic Management: Competitiveness and Globalization (12th ed.)*. Cengage Learning.
- Hornngren dkk, 2014. Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2014). *Cost*

- Accounting: A Managerial Emphasis (15th ed.)*. Pearson.
- Janamarta, S. (2020). Pemetaan Konsumen Mitra 10 Pasar Baru Tangerang dari Sisi Segmentasi Psikografis. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*.
- Kartika, R., & Dian, R. (2013). *Desain Logo dan Identitas Visual*. Jakarta: Grasindo
- Kasmir, 2016 . *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. (2010). Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor: PM.87/HK.501/MKP/2010 Tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman. infoperaturan.id.
<https://infoperaturan.id/peraturan-menteri-kebudayaan-dan-pariwisata-nomor-pm-87-hk-501-mkp-2010/>
- Kieso dkk, 2018. Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2018). *Intermediate Accounting (IFRS 3rd ed.)*. John Wiley & Sons.
- Kotler, P. (2010). *Manajemen Pemasaran (Edisi 13, Jilid 1)*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran (Edisi ke-12)*. Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran (Edisi ke-12)*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of Marketing (16th ed.)*. Pearson.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing (Edisi ke-17)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2019). *Principles of Marketing (18th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15e Global Edition)*. Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15e Global Edition)*. Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (Edisi ke-15)*. Pearson Education.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2017). *Marketing 4.0: Moving from Traditional to Digital*. Wiley.
- McComish, C., & Quester, P. (2014). *The effect of servicescape on renewal intentions in the context of professional sports*. *Sport Management Review*, 17(1), 40-52.
- Michelline Wuysang. (2025). *Generasi Muda dan Tren Eco-Friendly*.

- Mulyadi, 2015. Akuntansi Biaya (5th ed.). Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Opendata.bandung.go.id (2025). Data Rumah Makan, Restoran, Cafe di Kota Bandung. <https://opendata.bandung.go.id/dataset/data-rumah-makan-restoran-cafe-di-kotabandung>
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2012). *Business Model Generation*. PT. Elexmedia Komputindo.
- Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2015). Menu Design: *A Review of Literature*. *Journal of Foodservice Business Research*, 18(3), 189-206.
- Putong, I. (2015). *Economics: Pengantar Ekonomi Makro dan Mikro*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Raharjo, R. (2017). *Identitas Bisnis dan Pengaruh Visual Branding*. Jakarta: RajaGrafindo.
- Rahmadiane, G. D., Kamal, B., Fauzi, A. Z., & Noermansyah, A. L. (2020). Pengembangan Bisnis Startup Untuk Meminimalisir Kegagalan Dalam Berbisnis. *Jurnal Vokasi*, 5(1).
- Rahmat. (2020). *Analisis Strategi Segmentasi Pasar dalam Peningkatan Volume Penjuala*. Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Republik Indonesia. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2008 Tentang Pengelolaan Sampah. Badan Pemeriksa Keuangan (BPK). <https://peraturan.bpk.go.id/Download/28462/UU%20Nomor%2018%20Tahun%202008.pdf>
- Republik Indonesia. (2014). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Badan Pemeriksa Keuangan (BPK). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2016). *Manajemen (Edisi 13)*. Jakarta: Erlangga.
- Salman, K. R. (2016). *Akuntansi Manajemen: Alat Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Indeks.
- Savitri, E. (2016). *Penyusunan Anggaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sipayung, R. (2015). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.

Bandung: Alfabeta.

- Suhardi, Sudarso, A., Yuliana, E., Aati, E., Purba, B., & ... (2022). Pengantar Kewirausahaan. Yayasan Kita Menulis.
- Sujarweni, V. W. (2017). Analisis Laporan Keuangan: Teori, Aplikasi, & Hasil Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sulistiyawati, U. S. (2021). Manajemen Pemasaran Bisnis Digital. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Sunariyah, 2013 (Konteks: Investasi). Pengantar Pengetahuan Pasar Modal. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Tjiptono, F. (2015). Strategi Pemasaran (Edisi 4). Andi Offset.
- Toolshero. (2018, April). Action Plan.[Toolshero: <https://www.toolshero.com/management/action-plan/>
- Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. E. (2014). Pengantar Akuntansi (Adaptasi Indonesia, Edisi 25). Jakarta: Salemba Empat.
- Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2015). *Financial Accounting: IFRS Edition (3rd ed.)*. Wiley