

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI DONAT KENTANG
“SPUDNUTS TIME” DI JALAN DIPATIUKUR KOTA
BANDUNG**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh:

GIAN RAINA JAVIER

NIM : 2022407051

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Gian Raina Javier
Tempat Tanggal Lahir : Bandung, 01 Juni 2004
NIM : 2022407051
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul : **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI DONAT KENTANG “SPUDNUTS TIME” DI JALAN DIPATIUKUR 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 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 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, 5 November 2025



Gian Raina Javier

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI DONAT KENTANG “*SPUDNUTS TIME*” DI JALAN DIPATIUKUR KOTA BANDUNG”

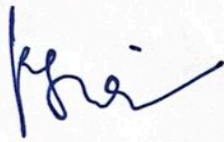
NAMA : GIAN RAINA JAVIER

NIM : 2022407051

JURUSAN : HOSPITALITI

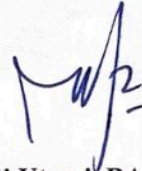
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

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,



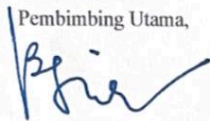
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**“PERENCANAAN BISNIS KEDAI DONAT KENTANG “SPUDNUTS TIME”
DI JALAN DIPATIUKUR KOTA BANDUNG”**

NAMA : GIAN RAINA JAVIER
NIM : 2022407051
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



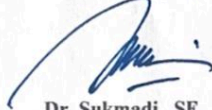
Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, M.M.
NIP. 19620901 198703 1 001

Pembimbing Pendamping,



N.G.M Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Penguji I,



Dr. Sukmadi, SE., MM.
NIP. 19700810 200605 1 001

Penguji II,

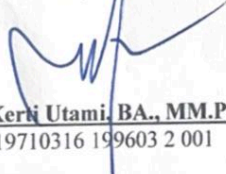


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, 11 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI DONAT KENTANG “SPUDNUTS TIME” DI JALAN DIPATIUKUR KOTA BANDUNG**”. Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, 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. Serta selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan 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. Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, M.M. selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Tata Hidang, tenaga pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta staf administrasi yang telah memberikan

kontribusi dalam bentuk ilmu pengetahuan, bimbingan, dan pelayanan administratif selama penulis menempuh pendidikan

7. Penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang mendalam kepada kedua orang tua penulis yaitu Bapak Dodi dan Ibu Lilis serta kepada kakak dan adik penulis yang senantiasa memberikan doa, semangat dan dukungan yang tiada henti.
8. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang tulus kepada sahabat-sahabat penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah menjadi sumber semangat, tempat berbagi cerita, serta pendukung setia selama masa perkuliahan hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat 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 dapat memberikan kontribusi positif bagi pembaca dan menjadi referensi yang bermanfaat dalam pengembangan usaha, khususnya di sektor kuliner dan pariwisata.

Bandung, 5 November 2025



Gian Raina Javier

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1.....	1
DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	8
1. Deskripsi Bisnis.....	8
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	13
3. Identitas Bisnis.....	15
C. Visi dan Misi.....	16
D. SWOT Analysis.....	17
E. Spesifikasi Produk.....	20
F. Jenis/Badan Usaha.....	22
G. Aspek Legalitas.....	23
BAB II.....	25
ASPEK PRODUK/JASA.....	25
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	25
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	33
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	35
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	39
BAB III.....	47
RENCANA PEMASARAN.....	48
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	48
B. Validasi Produk - Market Fit.....	59

C. Kompetitor.....	60
D. Program Pemasaran.....	62
GAMBAR 3.1.....	66
PROMOSI GRAND OPENING SPUDNUTS TIME.....	66
F. Proyeksi Penjualan.....	66
BAB IV.....	69
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	69
A. Identitas Owners/Founders.....	69
B. Struktur Organisasi.....	70
GAMBAR 4.1.....	70
STRUKTUR ORGANISASI.....	70
C. Job Analysis dan Job Description.....	71
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	74
E. Service Scape (Layout/Flow).....	76
GAMBAR 4.2.....	77
LAYOUT SPUDNUTS TIME.....	77
F. Action Plan dan Report.....	77
BAB V.....	83
ASPEK KEUANGAN.....	83
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	83
a. Cash Basis.....	83
b. Accrual Basis.....	83
B. Capital Expenditure.....	84
a. Tangible Investment.....	84
b. Intangible Investment.....	87
c. Working Capital.....	88
C. Pendanaan Investasi.....	90
a. Owner's Equity.....	90

b. Debt (Bank Loan).....	90
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	91
a. Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	91
b. Break Even Point (BEP).....	94
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	95
a. Operating Budget.....	95
b. Cash Flow Projection.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN.....	104

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1.1 PENDAPAT NARASUMBER AHLI TERHADAP SPUDNUTS TIME...6	
1.2 PEMINAT DONAT KENTANG DI KOTA BANDUNG.....7	
1.3 MATRIX SWOT.....19	
1.4 SPESIFIKASI PRODUK.....20	
2.1 PRODUK DAN BAHAN BAKU.....26	
2.2 FOOD COST.....28	
2.3 RENCANA PRODUKSI DAN PENJUALAN SPUDNUTS TIME.....37	
2.4 WAKTU OPERASIONAL.....38	
2.5 KEMASAN PRODUK.....40	
2.6 PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI.....42	
2.8 PROSES DAILY QUALITY CHECK.....44	
2.9 PROSES WEEKLY QUALITY CHECK.....45	
2.10 PROSES MONTHLY QUALITY CHECK.....46	
3.1 VALIDASI PRODUK SPUDNUTS TIME.....59	
3.2 PESAING SPUDNUTS TIME.....61	
3.3 PROGRAM PEMASARAN SPUDNUTS TIME.....63	
3.4 PROYEKSI PENJUALAN SPUDNUT TIME.....68	
4.1 KUALIFIKASI PEGAWAI.....72	
4.2 JOB DESCRIPTION PEGAWAI.....73	
4.3 ANGGARAN TENAGA KERJA SPUDNUTS TIME.....75	
4.4 ACTION PLAN SPUDNUTS TIME.....78	
5.1 TANGIBLE INVESTMENT SPUDNUTS TIME.....86	
5.2 INTANGIBLE INVESTMENT SPUDNUTS TIME.....87	
5.3 WORKING CAPITAL SPUDNUTS TIME.....88	
5.4 TOTAL INVESTASI SPUDNUTS TIME.....91	
5.5 VARIABLE COST SPUDNUTS TIME.....92	

5. 6 VARIABLE COST SPUDNUTS TIME.....	93
5. 7 MIXED COST SPUDNUTS TIME.....	93
5. 8 BREAK EVENT POINT SPUDNUTS TIME.....	94
5. 9 COST VOLUME PROFIT SPUDNUTS TIME.....	95
5. 10 CASH FLOW PROJECTION SPUDNUTS TIME.....	96
5. 11 INCOME STATEMENT SPUDNUTS TIME.....	97

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. 1 BUSINESS MODEL CANVAS.....	10
1. 2 LOGO SPUDNUTS TIME.....	13
1. 3 LOKASI SPUDNUTS TIME.....	16
2. 1 DAFTAR MENU SPUDNUTS TIME.....	30
3. 1 PROMOSI GRAND OPENING SPUDNUTS TIME.....	66
4. 1 STRUKTUR ORGANISASI.....	70
4. 2 LAYOUT SPUDNUTS TIME.....	77

DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D. A., & McLoughlin, D. (2015). *Strategic market management: Global perspectives* (10th ed.). Wiley.
- AccountingTools. (2024). *Tangible assets and capital investment*. Retrieved from <https://www.accountingtools.com>
- Aulia, D., Gusnadi, M., & Sari, N. (2024). *Perumusan visi dan misi dalam perencanaan bisnis*. Bandung: CV Cendekia Nusantara.
- Aydin, E., & Celik, S. (2021). The role of comfort food in emotional regulation: A psychological perspective. *Journal of Behavioral Nutrition Studies*, 9(3), 115–127.
- Ayobandung.com. (2023, May 17). Bandung disebut surga kuliner karena kreativitas dan budaya warganya. Retrieved from <https://www.ayobandung.com>
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandung. (2024). *Statistik Kecamatan Coblong tahun 2024*. Bandung: BPS Kota Bandung.
- Bank Indonesia. (2025). *Laporan transaksi digital Indonesia 2025*. Jakarta: Bank Indonesia.
- Bano, R. I. M., et al. (2021). Pengaruh substitusi kentang terhadap tekstur dan mutu donat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45–52.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2022). *Financial management: Theory and practice* (17th ed.). Cengage Learning.
- Budiluhur, A., Santoso, B., & Rahmawati, N. (2021). *Akuntansi manajerial dan investasi aset tidak berwujud*. Jakarta: Penerbit Budiluhur Press.
- Corporate Finance Institute. (2024). *Capital expenditure (CAPEX): Definition and examples*. Retrieved from <https://corporatefinanceinstitute.com>
- Czepczor-Bernat, K., & Brytek-Matera, A. (2021). Emotional eating and snacking behavior under stress among young adults. *Appetite*, 162, 105–123.
- Darmawan, A., & Grenier, P. (2020). *Strategi keunggulan produk dan jasa melalui marketing mix*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- DataReportal. (2025). *Digital 2025: Indonesia*. Retrieved from <https://datareportal.com/>
- Dessler, G. (2020). *Human resource management* (16th ed.). Pearson Education.

- Dixit, A., Sharma, V., & Patel, R. (2019). Impact of business location on performance and competitiveness: An empirical study. *International Journal of Business and Management Studies*, 7(4), 233–240.
- Dot Kenmaster. (2024). Kriteria donat kentang berkualitas tinggi: Tekstur, rasa, dan tampilan. Retrieved from <https://www.dotkenmaster.com>
- Edwards, J. (2024). *Product validation in modern marketing: Ensuring customer fit and market success*. Routledge.
- FoodDocs. (2024). Product specification in food safety management. Retrieved from <https://www.fooddocs.com>
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Managerial accounting* (17th ed.). McGraw-Hill Education.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Introduction to managerial accounting* (8th ed.). McGraw-Hill Education.
- Gillebaart, M. (2022). Stress and snacking behavior: Understanding emotional eating patterns. *Appetite and Emotion Journal*, 14(2), 88–95.
- Gitman, L. J., Juchau, R., & Flanagan, J. (2019). *Principles of managerial finance* (16th ed.). Pearson Education.
- Griffin, R. W., & Moorhead, G. (2019). *Organizational behavior: Managing people and organizations* (12th ed.). Cengage Learning.
- Gronroos, C. (2020). *Service management and marketing: Managing the service profit logic* (5th ed.). Wiley.
- Hanafiah, M. (2023). *Manajemen pemasaran produk: Teori dan praktik bisnis modern*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hasibuan, M. S. P. (2020). *Manajemen sumber daya manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. S. P. (2021). *Manajemen sumber daya manusia* (Edisi Revisi). Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operations management* (11th ed.). Boston, MA: Pearson Education.
- Henryanto, R., Prabowo, A., & Nugraha, E. (2025). *Dampak faktor makro ekonomi terhadap UKM di Indonesia*. Jakarta: Pusat Kajian Ekonomi Nasional.

- Hery. (2022). *Pengantar akuntansi: Pendekatan informasi keuangan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Higher Education-World. (2015). Understanding business operations and organization. *Business Review International*, 11(2), 35–47.
- Hutauruk, R., & Wau, M. (2022). Analisis kelayakan usaha donat kentang sebagai produk olahan pangan potensial di Indonesia. *Jurnal Agroindustri dan Bisnis Pangan*, 10(1), 67–75.
- Indrawati, S. (2021). *Aspek legalitas dalam pendirian usaha mikro kecil dan menengah (UMKM)*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- James, P. T., Anderson, M., & Parker, J. (2024). *Service design and operations management in hospitality*. Routledge.
- Jonick, C. (2023). *Cost-volume-profit analysis*. In LibreTexts Accounting. Retrieved from <https://biz.libretexts.org>
- Kabar Priangan. (2024, February 8). Dipatiukur, kawasan kuliner favorit mahasiswa Bandung. Retrieved from <https://www.kabarpriangan.com>
- Kementerian Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Republik Indonesia. (2023). *Profil usaha mikro, kecil, dan menengah di Indonesia tahun 2023*. Jakarta: KemenkopUKM RI.
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2021). *Intermediate accounting* (17th ed.). Wiley.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of marketing* (17th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). *Principles of marketing* (18th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2022). *Principles of marketing* (19th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing management* (16th ed.). Harlow, England: Pearson Education Limited.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing management* (16th ed.). Pearson Education.
- Kumparan. (2023, August 2). Kuliner di Dipatiukur Bandung: Enak, murah, dan ramai mahasiswa. Retrieved from <https://www.kumparan.com>

- Larasati, R., Nugroho, A., & Siregar, D. (2023). Pengaruh desain kemasan terhadap keputusan pembelian konsumen. *Jurnal Pemasaran dan Inovasi Produk*, 8(2), 45–56.
- Lee, J., & Jung, S. (2022). Consumer behavior toward take-away service in modern food industries. *Journal of Food Service Management*, 12(3), 101–115.
- Lumen Learning. (2025). *Long-term financing and sources of funds*. Retrieved from <https://courses.lumenlearning.com>
- Lupiyoadi, R. (2020). *Manajemen pemasaran jasa: Berbasis kompetensi* (4th ed.). Salemba Empat.
- Markaindo. (2024). Sejarah dan pengertian donat sebagai camilan populer. Retrieved from <https://www.markaindo.com>
- Nurhasanah, L., & Purnama, R. (2023). Kedai sebagai bentuk usaha kuliner UMKM di Indonesia. *Jurnal Kewirausahaan dan Inovasi Bisnis*, 5(1), 12–20.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). *Business model generation: A handbook for visionaries, game changers, and challengers*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Pahwa, A. (2023). Pengertian dan fungsi bisnis dalam perekonomian modern. Retrieved from <https://www.feedough.com>
- Politeknik Pratama. (2023). Peran identitas visual dalam membangun citra bisnis. *Jurnal Desain dan Komunikasi Visual*, 3(2), 99–108.
- Purnamasari, D. (2024). Desain logo sebagai strategi membangun brand identity usaha kuliner. *Jurnal Branding dan Pemasaran Kreatif*, 7(1), 45–56.
- Rangkuti, F. (2020). *Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Republik Indonesia. (2008). *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93.
- Republik Indonesia. (2016). *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 252.
- Republik Indonesia. (2023). *Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 48.
- Rexhepi, A. (2024). *Working capital management in small businesses*. *International Journal of Business and Finance*, 12(2), 45-59.

- Sage. (2024). *Cash flow projection: How to forecast your cash flow*. Retrieved from <https://www.sage.com>
- Siagian, S. P. (2018). *Manajemen sumber daya manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Solomon, M. R. (2020). *Consumer behavior: Buying, having, and being* (13th ed.). Pearson Education.
- Swastha, B., & Handoko, T. H. (2019). *Manajemen pemasaran: Analisis perilaku konsumen*. BPFE Yogyakarta.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi pemasaran* (4th ed.). Yogyakarta: Andi Offset.
- Veena, R., & Sumathi, M. (2025). Dining experience and consumer satisfaction in modern restaurants. *International Journal of Hospitality and Culinary Studies*, 6(1), 22–33.
- Wahyuni, S. (2021). *Manajemen operasi dan perencanaan produksi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Warren, C. S., Reeve, J. M., & Fess, P. E. (2022). *Financial and managerial accounting* (15th ed.). Cengage Learning.
- We Are Social. (2025). *Digital 2025: Indonesia report*. Retrieved from <https://wearesocial.com/>
- Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2020). *Accounting principles* (14th ed.). Wiley.
- Yamit, Z. (2012). *Manajemen produksi dan operasi*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Yulianingrum, S., & Prananingtyas, P. (2024). Perseroan perorangan sebagai alternatif badan hukum bagi UMKM di Indonesia. *Jurnal Hukum dan Pembangunan Ekonomi*, 10(2), 54–66.
- Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2018). *Essentials of entrepreneurship and small business management* (9th ed.). Pearson Education.