

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Untuk Pelanggan

KUESIONER

Strategi Pengembangan Bisnis Burstaco.id di Semarang Berdasarkan Pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) untuk Pelanggan

No	Keterangan	Bobot				
		1	2	3	4	5
Kekuatan						
1.	Bahan yang digunakan berkualitas tinggi					
2.	Memiliki rasa yang enak					
3.	Burstaco.id sudah memiliki target pasar yang jelas					
4.	Pemberian bonus setiap setahun sekali bagi pelanggan tetap					
5.	Bahan yang digunakan <i>homemade</i> dan tidak mengandung pengawet					
6.	Kemasan yang unik					
7.	Menyediakan produk baru yang tepat sesuai keinginan konsumen					
Kelemahan						
1.	Penjualan produk masih harus melalui <i>preorder</i>					

2.	Produk tidak <i>ready</i> tiap saat					
3.	Belum memiliki admin khusus untuk penjualan online					
4.	Sering mengalami keterlambatan dalam hal penerimaan pesanan karena lamanya respon admin					
5.	Belum memiliki mesin EDC untuk pembayaran secara <i>debit card</i> dan <i>credit card</i>					
Peluang						
1.	mitra yang selalu menyediakan bahan baku untuk kelancaran proses produksi dan melengkapi proporsi nilai perusahaan.					
2.	Kesempatan menggunakan teknologi informasi untuk promosi melalui sosial media sebagai upaya mendukung peningkatan penjualan produk					
3.	Banyak dicari oleh konsumen yang sedang melakukan <i>diet</i> karena produk ini di dominasi oleh sayuran dan ada proteinnya					
4.	Banyaknya anak muda yang menyukai makanan kekinian maupun <i>western</i>					
5.	Makanan kekinian yang di sukai					
Ancaman						
1.	Aktivitas produksi dan kualitas produksi yang terhambat akibat hal – hal yang tidak terduga misalnya musim hujan ataupun perkiraan kebutuhan bahan baku yang meleset					
2.	Meningkatnya harga bahan baku					
3.	Tersedianya produk inovatif yang lebih murah yang ditawarkan oleh pesaing.					

4.	Bertambahnya pesaing dengan merk yang lebih terkenal					
5.	Banyak konsumen yang sudah mulai bosan					

Lampiran 2 Kuesioner untuk Pemilik

KUESIONER
Strategi Pengembangan Bisnis Burstaco.id di Semarang Berdasarkan Pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) untuk Pemilik

No	Pertanyaan	Bobot									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Faktor Internal <i>Strength</i> (kekuatan)											
1	Bahan yang digunakan berkualitas tinggi										
2	Memiliki rasa yang enak										
3	Burstaco.id sudah memiliki target pasar yang jelas										
4	Pemberian bonus setiap setahun sekali bagi pelanggan tetap										

5	Bahan yang digunakan <i>homemade</i> dan tidak mengandung pengawet																		
6.	Kemasan yang unik																		
7.	Menyediakan produk baru yang tepat sesuai keinginan konsumen																		
Faktor Internal <i>Weakness</i> (kelemahan)																			
1	Penjualan produk masih harus melalui <i>preorder</i>																		
2	Produk tidak <i>ready</i> tiap saat																		
3	Belum memiliki admin khusus untuk penjualan online																		
4	Sering mengalami keterlambatan dalam hal penerimaan pesanan karena lamanya respon admin																		
5	Belum memiliki mesin EDC untuk pembayaran secara <i>debit card</i> dan <i>credit card</i>																		
Faktor Eksternal <i>Opportunities</i> (peluang)																			
1	mitra yang selalu menyediakan bahan baku untuk kelancaran																		

	proses produksi dan melengkapi proporsi nilai perusahaan.										
2.	Kesempatan menggunakan teknologi informasi untuk promosi melalui sosial media sebagai upaya mendukung peningkatan penjualan produk										
3.	Banyak dicari oleh konsumen yang sedang melakukan <i>diet</i> karena produk ini di dominasi oleh sayuran dan ada proteinnya										
4.	Banyaknya anak muda yang menyukai makanan kekinian maupun <i>western</i>										
5.	Makanan kekinian yang di sukai										
Faktor Eksternal Threat (ancaman)											
1	Aktivitas produksi dan kualitas produksi yang terhambat akibat hal – hal yang tidak terduga misalnya musim hujan ataupun perkiraan										

	kebutuhan bahan baku yang meleset										
2	Meningkatnya harga bahan baku										
3.	Tersedianya produk inovatif yang lebih murah yang ditawarkan oleh pesaing.										
4.	Bertambahnya pesaing dengan merk yang lebih terkenal										
5	Banyak konsumen yang sudah mulai bosan										



Lampiran 3 Hasil Jawaban Pemilik

No	1	2	3	4	5	6	7	Ke
1	8	9	8	7	8	8	9	
Jumlh	8	9	8	7	8	8	9	
Bobot	8	9	8	7	8	8	9	
Total Bobot IFS	90							
Total Bobot EFS	80							
Bobot ITEM	0,088889	0,1	0,088889	0,077778	0,088889	0,088889	0,1	
Rating Pemilik	4	4	4	3	4	3	4	
Rating Bobot	0,355556	0,4	0,355556	0,233333	0,355556	0,266667	0,4	
Total Rating IFS	3,433333							
Total Rating EFS	1,825							

Lampiran 4 Hasil Jawaban Pelanggan

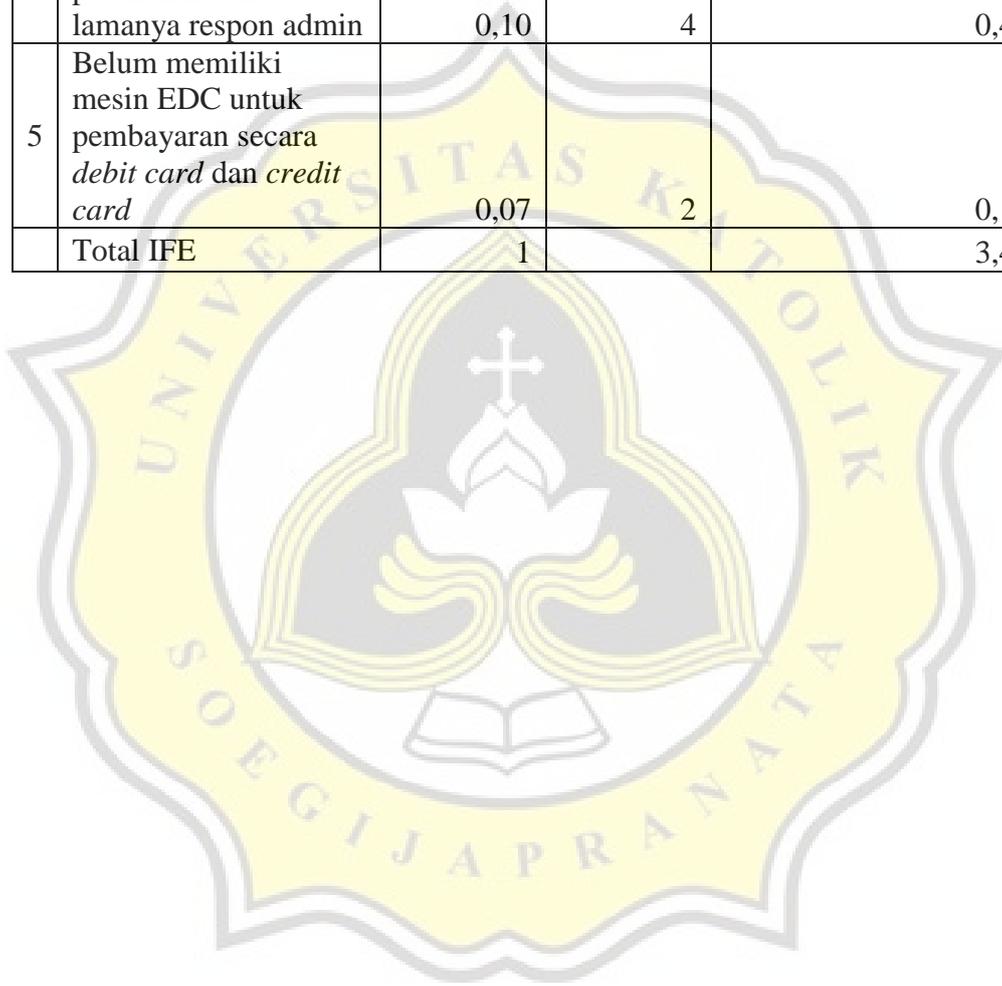
No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	1	2	3
1	Lusy	Laki-laki	21	S1	5	5	3
2	almira	Perempuan	20	SMA	4	3	3
3	Yolanda	Perempuan	24	SMA	5	5	4
4	Sinta	Perempuan	23	SMA	5	5	5
5	Elsendy	Perempuan	25	SMA	3	3	3
6	Dearisa	Laki-laki	21	S1	4	5	4
7	Nixar	Laki-laki	20	S1	3	3	3
8	Noval	Laki-laki	19	SMA	5	5	5
9	Rahmania	Perempuan	17	SMA	3	3	4
10	Rudianto	Laki-laki	15	SMA	4	4	4
Jumlah					41	41	38

Rata-rata	4,1	4,1	3,8	3
-----------	-----	-----	-----	---

Lampiran 5 IFAS

	Kekuatan (<i>Strenght</i>)	Bobot	Peringkat	Bobot * peringkat
1	Bahan yang digunakan berkualitas tinggi	0,09	4	0,36
2	Memiliki rasa yang enak	0,10	4	0,40
3	Burstaco.id sudah memiliki target pasar yang jelas	0,09	4	0,36
4	Pemberian bonus setiap setahun sekali bagi pelanggan tetap	0,08	3	0,23
5	Bahan yang digunakan <i>homemade</i> dan tidak mengandung pengawet	0,09	4	0,36
6	Kemasan yang unik	0,09	3	0,27
7	Menyediakan produk baru yang tepat sesuai keinginan konsumen	0,10	4	0,40
	Total			
	Kelemahan (WEAKNESS)			
1	Penjualan produk masih harus melalui <i>preorder</i>	0,03	3	0,10

2	Produk tidak <i>ready</i> tiap saat	0,07	2	0,13
3	Belum memiliki admin khusus untuk penjualan online	0,10	3	0,30
4	Sering mengalami keterlambatan dalam hal penerimaan pesanan karena lamanya respon admin	0,10	4	0,40
5	Belum memiliki mesin EDC untuk pembayaran secara <i>debit card</i> dan <i>credit card</i>	0,07	2	0,13
	Total IFE	1		3,43



Lampiran 6 EFAS

Peluang (OPPORTUNITIES)		Bobot	Peringkat	Bobot *Peringkat
1	mitra yang selalu menyediakan bahan baku untuk kelancaran proses produksi dan melengkapi proporsi nilai perusahaan.	0,1	4,00	0,40
2	Kesempatan menggunakan teknologi informasi untuk promosi melalui sosial media sebagai upaya mendukung peningkatan penjualan produk	0,0875	4,00	0,35
3	Banyak dicari oleh konsumen yang sedang melakukan <i>diet</i> karena produk ini di dominasi oleh sayuran dan ada proteinnnya	0,0875	3,00	0,26
4	Banyaknya anak muda yang menyukai makanan kekinian maupun <i>western</i>	0,0875	3,00	0,26
5	Makanan kekinian yang di sukai	0,1	3,00	0,30
Total EFE				
Ancaman (THREATS)				
1	Aktivitas produksi dan kualitas produksi yang terhambat akibat hal – hal yang tidak terduga misalnya	0,1	4,00	0,40

	musim hujan ataupun perkiraan kebutuhan bahan baku yang meleset			
2	Meningkatnya harga bahan baku	0,1125	4,00	0,45
3	Tersedianya produk inovatif yang lebih murah yang ditawarkan oleh pesaing.	0,1125	4,00	0,45
4	Bertambahnya pesaing dengan merk yang lebih terkenal	0,1	3,00	0,30
5	Banyak konsumen yang sudah mulai bosan	0,1125	2,00	0,23
		1,00		3,40

Lampiran 7 Hasil Wawancara

Jawaban Kuesioner

Lampiran Kuesioner

Berikut merupakan data wawancara tentang bisnis model canvas :

1. *Customer Segment*

Tabel 4.2 Data Wawancara

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Customer Segment atau segmentasi pasar dari Burstaco.id ini ditargetkan untuk siap mba?</i>
<i>Krissanti</i>	<i>Burstaco.id menjangkau para remaja generasi Z yaitu remaja yang berumur 9 – 24 tahun.</i>

Niken	Kalo untuk disini <i>Burstaco.id</i> berfokus pada orang yang memiliki keseharian sibuk sehingga membutuhkan makanan siap saji.
-------	---

2. Value Proposition

Tabel 4.3 Data Wawancara Value Proposition

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	Sekarang tentang Value Proposition atau nilai yang diberikan ke masyarakat mengenai <i>Burstaco.id</i>
Krissanti (Peneliti)	<i>Burstaco.id</i> tidak dapat memesan makanan secara langsung dan harus melalui preorder.
Niken	Kalo mengenai Value proposition dapat dilihat dari kemasan yang unik karena dengan memiliki kemasan yang unik maka <i>Byrstaco.id</i> mampu menarik pelanggan sehingga akan melakukan pembelian
Elsendy	makanan yang dijual <i>Burstaco.id</i> adalah makanan yang banyak disukai oleh banyak orang karena makanan tersebut adalah makanan kekinian.
Yolanda	pesaing menyediakan ragam menu yang lebih murah dibandingkan dengan menu yang ditawarkan oleh <i>Burstaco.id</i>

3. Channel

Tabel 4.4 Data Wawancara Channel

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Untuk Channel atau saluran Burstaco.id ini sudah didaftarkan kemana saja dalam pengembangan produknya?</i>
<i>Niken</i>	<i>Sementara ini hanya didaftarkan Instagram dan Facebook saja. Kita sering titip jual juga.Promosi dari mulut ke mulut dan terkdangpemesanan lewat Whatsapp</i>
	<i>Apakah untuk market place seperti shopee,toko pedia akan juga menjadi sasaran?</i>
<i>Krissanti (Peneliti)</i>	<i>Sementara ini belum, sebenarnya kami sangatingin, tapi terhalang dengan jarak yang jauh untuk agen pengiriman ekspedisi, jika memang order dengan jumlah yang besar mungkin bisa tapi kalau hanya sedikit tidak bisa menutup biaya akomodasi atau wira- wirinya.</i>

4. Customer Relationship

Tabel 4.5 Data Wawancara Customer Relationship

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Apa yang dilakukan Burstaco.id terkait Cutomer Relationship dalam memperlakukan customer?</i>
<i>Niken</i>	<i>Burstaco.id memiliki hubungan yang baik dengan pelanggan misalnya melalui pemberian bonus setiap setahun sekali bagi pelanggan tetap.</i>
<i>Krissanti (Peneliti)</i>	<i>Ragam menu yang disediakan oleh Burstaco.id banyak dicari konsumen karena menu di dominasi oleh sayuran dan ada proteinnya sehingga dapat digunakan sebagai menu diet.</i>
	<i>Apakah Burstaco.id sudah bisa melakukan pembayaran non tunai</i>
<i>Niken</i>	<i>Pembayaran yang dilakukan pelanggan adalah Burstaco.id</i>

	<i>belum memiliki mesin EDC untuk pembayaran secara debit card dan credit card.</i>
--	---

5. Revenue Stream

Tabel 4.6 Data Wawancara *Revenue Stream*

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Terkat pendapatan atau pemasukan dalam bahasa kami disebut Revenue Stream Burstaco.id itu dari mana saja pak?</i>
<i>Niken</i>	<i>Yang jelas pendapatan dari penjualan produk Burstaco.id</i>

6. Key Activities

Berikut ini merupakan data dari *key activities*:

Tabel 4.7 Data Wawancara *Key Activities*

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Untuk key activities atau kegiatan utamadalam menjalankan bisnis</i>
<i>Niken</i>	<i>Burstaco.id memiliki beberapa aktifitas penting dalam pembuatan taco diantaranya memcuci bersih sayuran, memotong sayuran, Setelah sayuran sudah dipotong lalu siapkan baskom besar dan masukkan sayuran tersebut ke baskom itu lalu di campur menggunakan sendok dan masukkan perasan jeruk lemon ke sayuran tersebut, setelah itu bumbu dengan sedikit gula dan garam untuk menyeimbangkan rasa. Siapkan tortilla jagung dan tortilla tepung. Untuk tortilla jagung goreng dan di bentuk seperti tempat taco, pastikan di goreng di api yang panas agar hasilnya garing dan renyah. Untuk dressing pada taco dori : masukkan mayonnaise dan yoghurt ke dalam mangkok lalu</i>

tambahkan saus sriracha, perasan lemon, gula, dan garam. Setelah jadi dressing untuk taco dori, masukkan ke kulkas agar bahan tetap terjaga kualitasnya. Untuk dressing pada taco chicken : kupas alpukat dan hanya ambil dagingnya saja, lalu masukkan alpukat, yoghurt dan daun ketumbar kedalam chopper lalu beri perasan jeruk lemon, gula, garam dan sedikit merica lalu di chopper hingga halus. Setelah jadi dressing untuk taco dori, masukkan ke kulkas agar bahan tetap terjaga kualitasnya. Untuk topping beef parut keju mozzarella dan keju cheddar. Untuk isian protein pada taco beef siapkan daging sapi giling. Lalu potong cincang bawang Bombay dan bawang putih. Setelah itu siapkan wajan dengan sedikit minyak lalu masukkan bawang putih dan bawang Bombay tersebut setelah layu dan harum masukkan daging kedalam wajan tersebut. Lalu bumbui daging itu dengan palm sugar, bubuk cabai, bubuk paprika, bubuk bawang Bombay, bubuk jintan, garam dan kaldu bubuk. Setelah itu beri sedikit air dan tunggu hingga airnya menyusut. Dan isian untuk taco beef telah jadi. Untuk isian protein pada taco dori : siapkan ikan dori lalu potong-potong dengan ukuran memanjang, setelah itu siapkan tepung terigu pada baskom lalu di beri bubuk paprika, garam, kaldu bubuk, bubuk bawang putih, bubuk bawang Bombay lalu beri air soda dingin hingga kekentalan yang pas. Adonan tepung sudah jadi lalu di siapkan wajan dengan minyak yang cukup banyak dan dengan menggunakan api sedang, tunggu hingga minyak agak panas. Setelah itu masukkan dori kedalam adonan tepung yang sudah buat lalu masukkan ke minyak yang sudah panas tersebut dan goreng hingga matang. Untuk isian protein pada taco ayam : siapkan dada ayam yang sudah dipotong dadu, Setelah itu siapkan wajan dengan sedikit

	<p><i>minyak lalu masukkan bawang putih dan bawang Bombay tersebut setelah layu dan harum masukkan daging ayam kedalam wajan tersebut. Lalu bumbu daging itu dengan palm sugar, bubuk cabai, bubuk paprika, bubuk bawang Bombay, garam dan kaldu bubuk. Setelah itu beri sedikit air dan tunggu hingga airnya menyusut. Dan isian taco ayam telah jadi. Setelah semua jadi pada tahap ini tinggal penyusunan sebagai berikut : Untuk taco beef : siapkan tortilla jagung lalu masukkan daging isian kedalam tortilla tersebut sesuai takaran yang sudah di tentukan, lalu beri sayuran salad yang sudah bumbu, lalu masukkan keju cheddar orange dan keju mozzarella. Setelah itu torch keju itu agar meleleh. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan. Untuk taco ayam : Siapkan tortilla jagung lalu masukkan daging ayam isian kedalam tortilla tersebut sesuai takaran yang sudah di tentukan, lalu beri sayuran salad yang sudah bumbu, dan beri sauce dressing alpukat yang sudah buat. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan. Untuk taco dori : Siapkan tortilla tepung lalu masukkan sayuran salad yang sudah bumbu dan susun dori crispy yang sudah buat lalu masukkan dressing sauce untuk dori sesuai takaran. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan.</i></p>
--	---

7. Key Partner

Berikut ini merupakan data dari *key partner*:

Tabel 4.8 Data Wawancara *Key Partner*

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<p><i>Key Parnership atau pihak yang menjalin hubungan dengan Burstaco.id itu siapa saja ya pak?</i></p>

<p>Niken</p>	<p><i>Burstaco menyediakan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Burstaco.id juga menjalin hubungan dengan supplier yang memberikan kualitas standar bahan baku yang baik diantaranya adalah Penjual Pasar Ungaran, Onlineshop supplier eyang Djono Semarang, Hazfruit Puri Ajarmoro.</i></p>
--------------	---



8. Key Resources

Data Wawancara *Key Resources*

Nama	Pertanyaan / Jawaban
	<i>Sumber daya yang dimiliki Burstaco.id Merapi untuk melakukan Key Activities atau kegiatan utama?</i>
Niken	<i>Burstaco.id untuk memenuhi aktifitas kunci yaitu bahan yang digunakan homemade dan tidak mengandung pengawet dan belum memiliki admin khusus untuk penjualan online dan banyak konsumen yang sudah mulai bosan.</i>

9. Cost Structure

Berikut ini merupakan data wawancara dari *cost structure*:

Tabel 4.10 Data Wawancara *Cost Structure*

Nama	Pertanyaan / Jawaban
<i>Sumber biaya</i>	<i>Burstaco.id yang dikeluarkan itu untuk apa saja pak?</i>
Niken	<i>Biaya yang dikeluarkan Burstaco.id dalam menjalankan bisnisnya adalah biaya produksi dan biaya promosi, Burstaco.id menggunakan sarana promosi online seperti Instagram Ads. Untuk biaya instagram ads Burstaco.id yaitu dari Rp.30.000,- hingga Rp.50.000,- untuk perharinya, biaya penyusutan alat</i>

HASIL PRA SURVEY PADA BURSTACO. ID

1. Sejarah asal mula Burstaco. id hingga sampai sekarang dapat dikenal banyak orang dan bertambah berkembang?

Burstaco adalah brand yang menjual produk berupa makanan yaitu Taco yang berasal dari Mexico. Taco sendiri biasanya berisi daging (ayam, sapi, ikan) dan ada beberapa sayuran lalu digulung atau dilipat dengan kulit tortilla tepung maupun tortilla jagung lalu di atasnya di beri saus yang terbuat dari *Sourcream* dan campuran bumbu lainnya. Yang sedikit membedakan dengan Taco di Mexico adalah kita tidak menggunakan daging babi asap (*bacon*)

Bisnis ini saya dirikan untuk mengisi waktu luang saya di saat kuliah online selain itu dikarenakan saya yang memiliki hobby memasak dari SMP maka saya buka usaha ini selain untuk menambah uang saku bisnis ini saya gunakan untuk melatih dan mengembangkan *skill* memasak saya. Karena saya memiliki cita-cita mempunyai bisnis di bidang kuliner dan saya memilih bisnis di bidang kuliner tersebut karena saya sangat menyukai eksplorasi makanan dan mencoba makanan-makanan baru dan saya mengerti bahan dan pengetahuan di dalam kuliner.

2. Bagaimana produk dan keunggulan produk Burstacio. Id

Variant Produk	Keterangan
Taco <i>Beef</i>	Taco ini berisi daging cincang pilihan dengan menggunakan seasoning khas burstaco lalu kita padukan dengan beberapa sayuran seperti <i>lettuce</i> , bawang Bombay ungu dan tomat. Lalu di atasnya kami beri keju cheddar orange dan

	keju <i>mozzarella</i> .Taco ini menggunakan tortilla jagung yang di goreng <i>crispy</i> .
Taco <i>Chicken</i>	Taco ini berisi daging ayam yang kita grill dengan bumbu khas <i>burstaco</i> lalu kami padukan dengan sayuran seperti tomat, Bombay ungu dan daun ketumbar. Lalu untuk <i>dressing</i> di atasnya kami gunakan dengan <i>guacamole</i> (saus alpukat khas <i>mexico</i> yang sudah kami sesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia). Taco ini menggunakan tortilla jagung yang di goreng <i>crispy</i> .
Taco Dori	Taco ini berisi ikan dori yang kami goreng <i>crispy</i> dan di balur menggunakan tepung bumbu khas <i>burstaco</i> . Untuk di dalamnya kami menggunakan sayuran seperti kol ungu, daun ketumbar, bawang Bombay ungu, dan tomat. Lalu untuk <i>dressingnya</i> atau <i>sauce</i> di atasnya kami gunakan saus yang mengandung <i>mayonnaise</i> dan <i>yoghurt</i> lalu kami padukan dengan saus <i>sriracha</i> . Rasa dari <i>dressing</i> ini sedikit pedas, asam dan gurih. Taco ini menggunakan tortilla yang berbahan dasar tepung dan memiliki tekstur yang lembut.

Keunggulan Produk :

1. Mengutamakan kualitas dalam bahan yang kita gunakan
2. Bahan yang kami gunakan *Homemade* yang sehat dan tidak mengandung pengawet
3. Dapat di konsumsi untuk orang yang sedang *diet*
4. Produk inovatif

5. Kami selalu melakukan evaluasi produk dengan mendengarkan kritik dan saran dari konsumen
6. Kemasan unik

3. Bagaimana kemasan produk Burstaco id

Pemilihan kemasan dengan bahan *ecofriendly* memiliki harapan untuk mengurangi jumlah plastik yang sulit terurai maka untuk mengemasnya kami tidak menyediakan plastik dan menggantinya dengan ecobag berbahan kertas. Selain itu packaging ini kami design secara unik yakni bentuknya seperti Taco.



Foto Produk

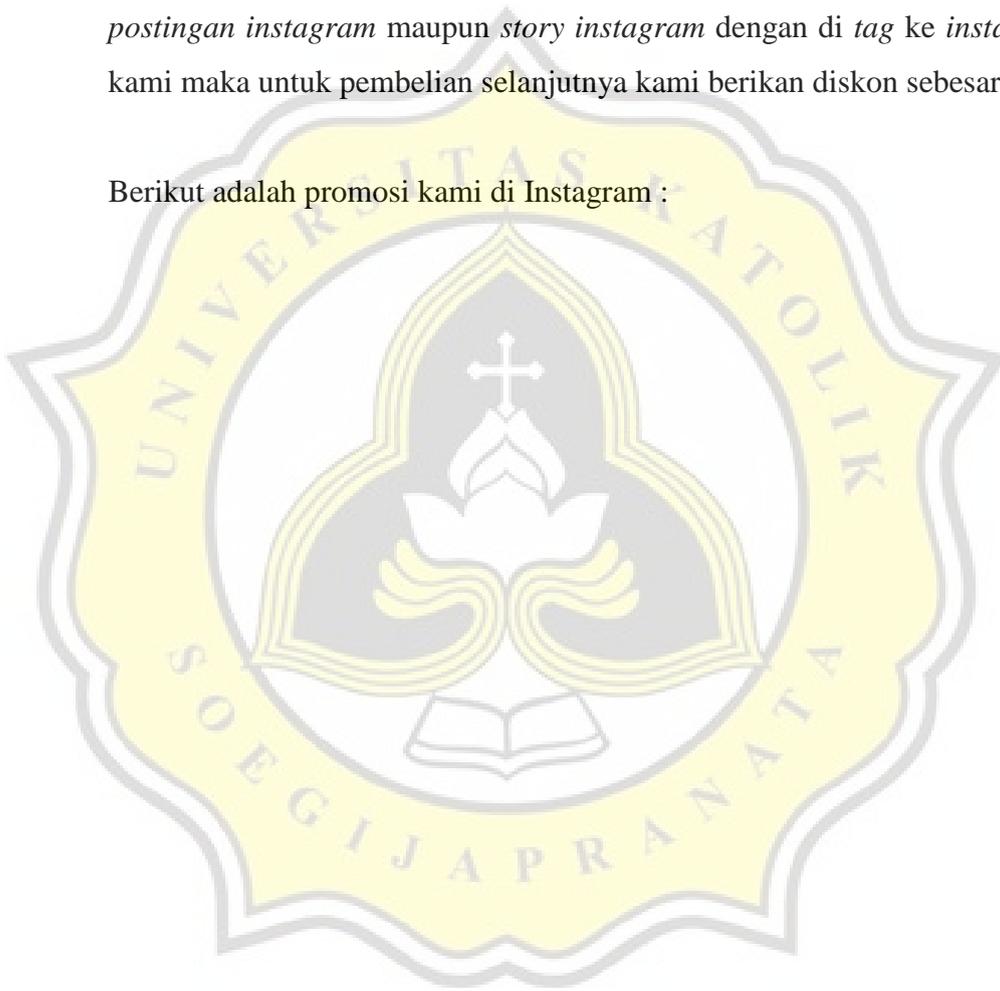


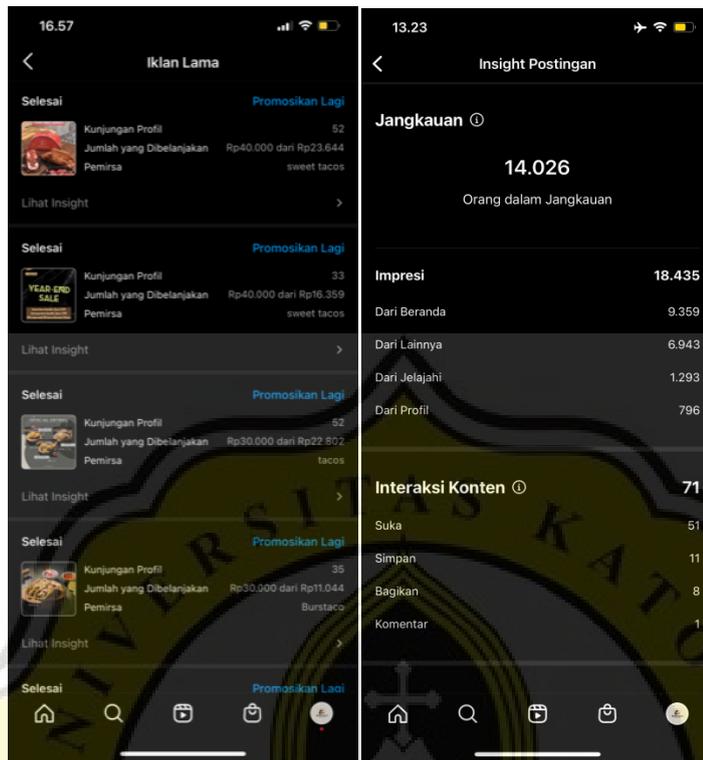
4. Bagaimanakah sarana promosi yang anda lakukan

Kami menggunakan sarana promosi *online* seperti *Instagram Ads*. Untuk biaya *instagram ads* yang kami *budgetkan* yaitu dari Rp.30.000,- hingga Rp.50.000,- untuk perharinya. Alasan saya memilih promosi *instagram ads* karena dapat diatur sesuai dengan target konsumen yang kami inginkan misalnya produk ini kami targetkan untuk wilayah semarang, konsumen

usia 13-60, konsumen pencinta taco dan sebagainya maka periklanan yang kami lakukan sesuai dengan target kami sehingga tidak boncos. Selain melalui *instagram ads* kami melakukan promosi *offline* dengan cara menawarkan dari mulut ke mulut, seperti kami menawarkan produk ini ke teman-teman kami. Lalu promosi yang kami lakukan selanjutnya biasanya dari konsumen yang telah membeli produk kami, lalu mereka membuat *postingan instagram* maupun *story instagram* dengan di *tag* ke *instagram* kami maka untuk pembelian selanjutnya kami berikan diskon sebesar 10%.

Berikut adalah promosi kami di Instagram :

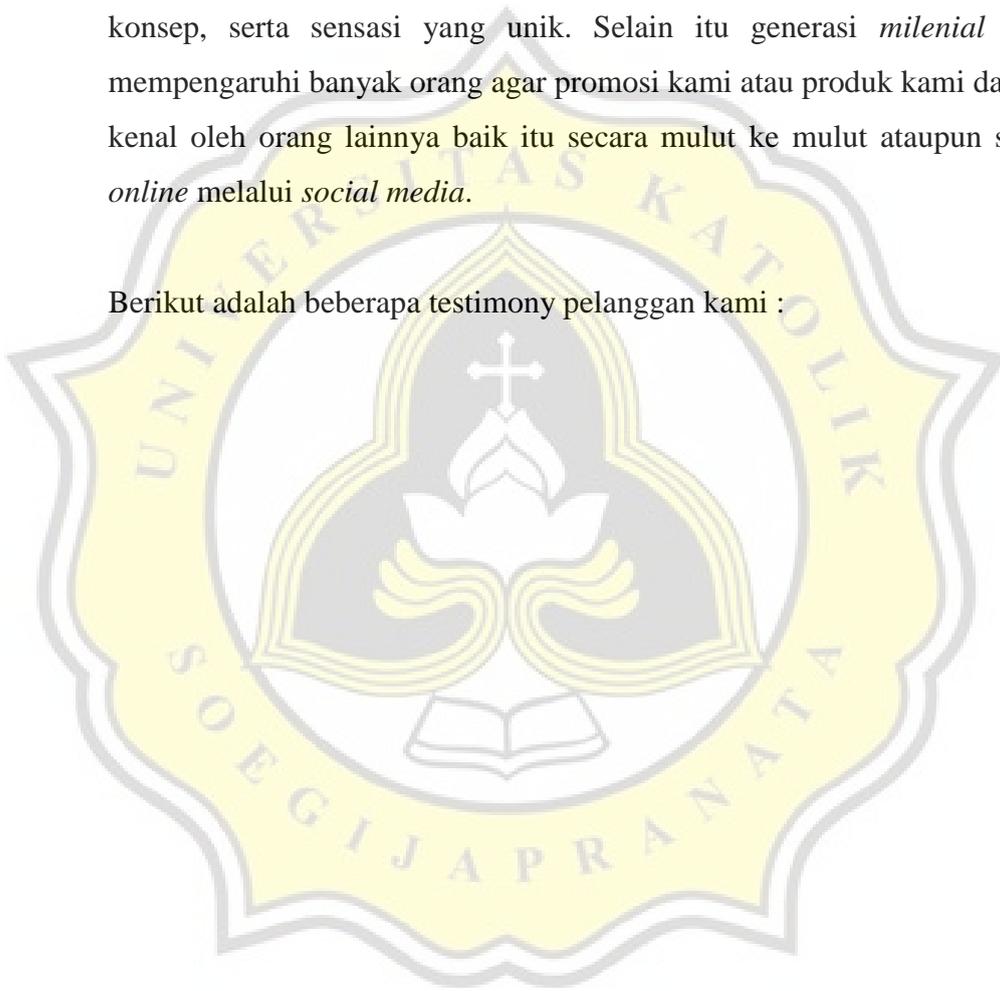


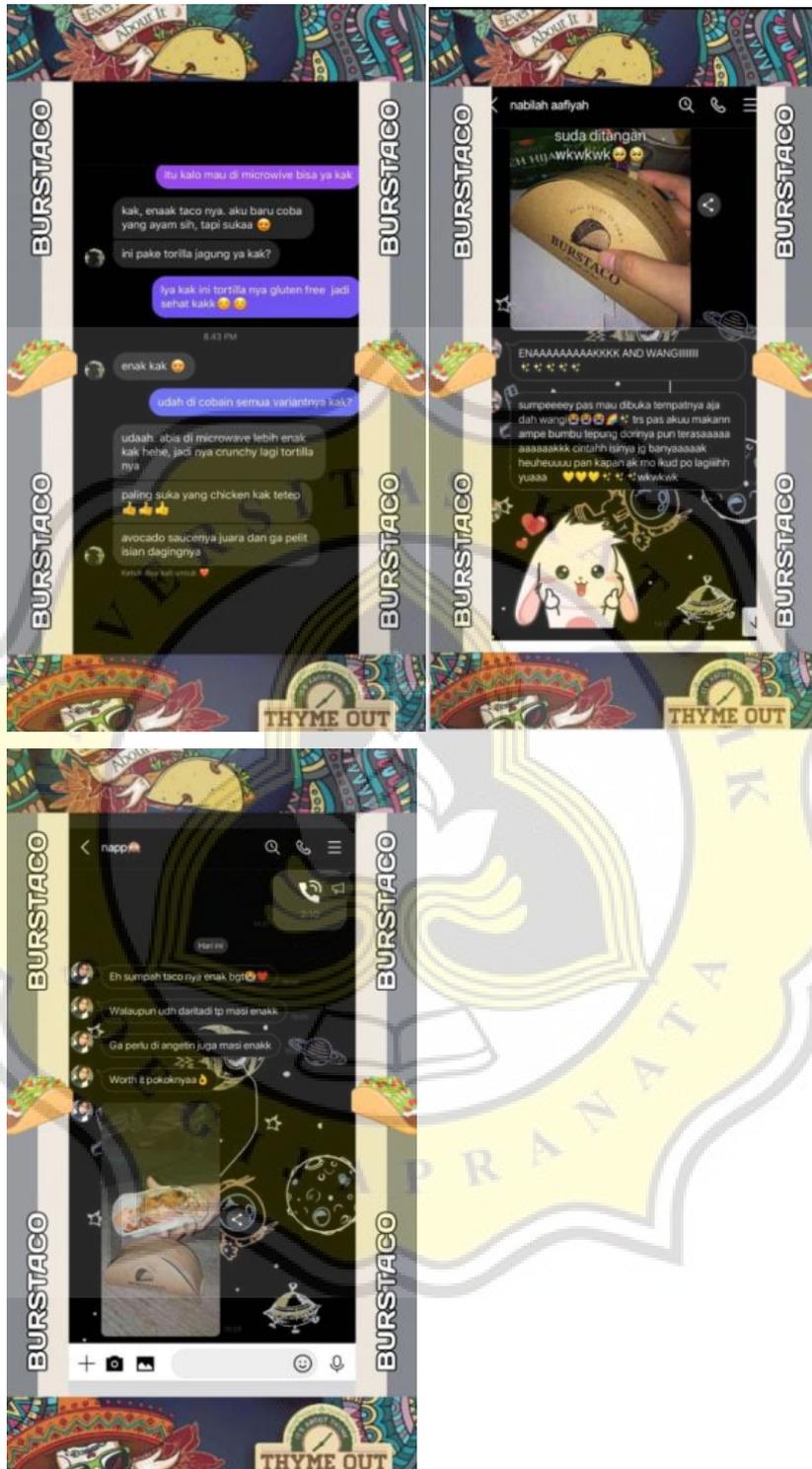


5. Siapakah sasaran dalam melakukan penjualan

Taco ini bisa di konsumsi oleh segala umur terkecuali bayi. Namun saya memfokuskan orang yang menjadi target pasar dalam produk ini yaitu orang yang memiliki keseharian yang sibuk sehingga membutuhkan makanan yang praktis dan efisien, contohnya seperti pebisnis. Selain itu remaja millennial juga menjadi target pasar dari penjualan Burstaco, karena seperti yang kita ketahui generasi *millennial* gemar mencoba makanan dengan rasa, konsep, serta sensasi yang unik. Selain itu generasi *milenial* dapat mempengaruhi banyak orang agar promosi kami atau produk kami dapat di kenal oleh orang lainnya baik itu secara mulut ke mulut ataupun secara *online* melalui *social media*.

Berikut adalah beberapa testimony pelanggan kami :





6. Bagaimana jam operasional Burstaco id

Untuk pemesanan taco pada saat ini dilakukan open order 2 kali dalam seminggu yaitu ready pada hari Selasa dan hari Jumat, maka untuk batas maksimal pemesanan h-1 sebelum hari ready. Pemesanan dapat dilakukan melalui whatapps dimana jam operasional whatapps jam 08.00-20.00. Produk taco akan ready pada hari selasa dan jumat pada jam 12.00 siang. Untuk proses produksinya dilakukan di hari senin dan hari kamis.

7. Bagaimanakah proses produksinya

Cara pembuatan taco sebagai berikut :

1. Cuci bersih sayuran yang akan kita gunakan seperti : lettuce, tomat, kol ungu, bawang Bombay ungu, daun ketumbar.
2. Lalu potong *lettuce*, kol ungu dan daun ketumbar tipis-tipis, kemudian untuk bawang Bombay ungu dan tomat dipotong dadu.
3. Setelah sayuran sudah dipotong lalu siapkan baskom besar dan masukkan sayuran tersebut ke baskom itu lalu di campur menggunakan sendok dan masukkan perasan jeruk *lemon* ke sayuran tersebut, setelah itu bumbui dengan sedikit gula dan garam untuk menyeimbangkan rasa.
4. Siapkan tortilla jagung dan tortilla tepung. Untuk tortilla jagung kita goreng dan di bentuk seperti tempat taco, pastikan di goreng di api yang panas agar hasilnya garing dan renyah.
5. Untuk *dressing* pada taco dori : kita masukkan *mayonnaise* dan *yoghurt* ke dalam mangkok lalu kita tambahkan saus sriracha, perasan *lemon*, gula, dan garam. Setelah jadi *dressing* untuk taco dori, kita masukkan ke kulkas agar bahan tetap terjaga kualitasnya.
6. Untuk *dressing* pada taco chicken : kita kupas alpukat dan hanya ambil dagingnya saja, lalu kita masukkan alpukat, yoghurt dan daun ketumbar kedalam *chopper* lalu kita beri perasan jeruk lemon, gula, garam dan sedikit merica lalu di *chopper* hingga halus. Setelah jadi *dressing* untuk taco dori, kita masukkan ke kulkas agar bahan tetap terjaga kualitasnya.
7. Untuk *topping* beef kita parut keju *mozzarella* dan keju cheddar.

8. Untuk isian protein pada taco beef kita siapkan daging sapi giling. Lalu potong cincang bawang Bombay dan bawang putih. Setelah itu siapkan wajan dengan sedikit minyak lalu kita masukkan bawang putih dan bawang Bombay tersebut setelah layu dan harum kita masukkan daging kedalam wajan tersebut. Lalu kita bumbu daging itu dengan *palm sugar*, bubuk cabai, bubuk paprika, bubuk bawang Bombay, bubuk jintan, garam dan kaldu bubuk. Setelah itu beri sedikit air dan tunggu hingga airnya menyusut. Dan isian untuk taco beef telah jadi.
9. Untuk isian protein pada taco dori : kita siapkan ikan dori lalu kita potong-potong dengan ukuran memanjang, setelah itu siapkan tepung terigu pada baskom lalu di beri bubuk paprika, garam, kaldu bubuk, bubuk bawang putih, bubuk bawang Bombay lalu beri air soda dingin hingga kekentalan yang pas. Adonan tepung sudah jadi lalu di siapkan wajan dengan minyak yang cukup banyak dan dengan menggunakan api sedang, tunggu hingga minyak agak panas. Setelah itu masukkan dori kedalam adonan tepung yang sudah kita buat lalu masukkan ke minyak yang sudah panas tersebut dan goreng hingga matang.
10. Untuk isian protein pada taco ayam : Kita siapkan dada ayam yang sudah dipotong dadu, Setelah itu siapkan wajan dengan sedikit minyak lalu kita masukkan bawang putih dan bawang Bombay tersebut setelah layu dan harum kita masukkan daging ayam kedalam wajan tersebut. Lalu kita bumbu daging itu dengan *palm sugar*, bubuk cabai, bubuk paprika, bubuk bawang Bombay, garam dan kaldu bubuk. Setelah itu beri sedikit air dan tunggu hingga airnya menyusut. Dan isian taco ayam telah jadi.
11. Setelah semua jadi pada tahap ini tinggal penyusunan sebagai berikut :
Untuk taco beef : siapkan tortilla jagung lalu masukkan daging isian kedalam tortilla tersebut sesuai takaran yang sudah di tentukan, lalu beri sayuran salad yang sudah kita bumbu, lalu masukkan keju cheddar orange dan keju *mozzarella*. Setelah itu kita *torch* keju itu agar meleleh. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan.

Untuk taco ayam : Siapkan tortilla jagung lalu masukkan daging ayam isian kedalam tortilla tersebut sesuai takaran yang sudah di tentukan, lalu beri sayuran salad yang sudah kita bumbu, dan kita beri sauce *dressing* alpukat yang sudah kita buat. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan.

Untuk taco dori : Siapkan tortilla tepung lalu masukkan sayuran salad yang sudah kita bumbu dan susun dori crispy yang sudah kita buat lalu kita masukkan *dressing* sauce untuk dori sesuai takaran. Dan taco sudah siap di masukkan ke dalam kemasan.

8. Bagaimanakah proses distribusinya

Untuk pengiriman akan melalui kurir semarang dengan ongkos *flat* Rp.15.000,- seluruh wilayah Semarang atau bisa juga diambil ke rumah owner.

9. Lokasi *Supplier* dan Standart Kualitas Bahan Baku

- *Supplier*

Untuk pembelian tortilla jagung dan tortilla tepung : Beli melalui *frozen food* yang berada di shopee

Untuk pembelian sayuran dan alpukat : Beli melalui *supplier* sayur yang berada di kopeng dan dikirimkan melalui kurir

Untuk bumbu-bumbu bubuk dan saus : Beli melalui *supplier* bumbu bubuk dan saus di online shop yang berada di shopee

Untuk *mayonnaise* dan *yoghurt* : Superindo Ungaran

Daging ayam : Pasar Ungaran

Daging cincang : Online shop *supplier* daging eyang djono Semarang

Ikan dori fillet : Hazfruit Puri anjasmoro

- Kualitas Bahan Baku

Kami menggunakan kualitas bahan baku pilihan yang segar karena kami bisa memilih sendiri dan mendapat jaminan dari *supplier* jika bahan yang digunakan ada kerusakan bisa di kembalikan dan kami menjamin bahan serta sayur yang kita gunakan bebas dari pengawet. Untuk Sayuran kami jamin tidak ada yang busuk dan masih segar, dan untuk daging ayam, dori,

dan daging sapi kami memberikan jaminan kualitas yang selali segar dan tidak bau amis karena kita membelinya di supplier yang sudah terpercaya dan memberikan jaminan ke kami. Untuk yogurt dan mayonnaise serta bumbu lainnya kami pastikan bahwa tidak ada kerusakan bahan dan tanggal kadaluwarsanya masih lama. Untuk tortilla kami pastikan tortilla yang kami gunakan dengan standart kualitas serta rasa yang terjamin enak.

10. Bagaimanakah Standar kualitas bahan baku :

- Lolos *quality control* pengecekan bahan baku sebelum digunakan dan jika ada kerusakan pada bahan baku kami akan kami pertanggung jawabkan kepada supplier sehingga mendapatkan bahan baku yang baru
- Bahan baku harus segar dan bersih
- Jika ada kelayuan pada sayuran yang kami pakai maka maksimal 2% dari keseluruhan bahan baku
- Warna sayur dan daging harus terlihat segar dan tidak ada tanda-tanda kebusukan seperti bintik hitam dan sebagainya, toleransi maksimal 2%

1.1 Bagaimanakah Penetapan harga

Taco Dori [Rp 25.500.00,-]

Tacos yang berisi dori *chips* yang renyah dengan sedikit aroma smoked lalu dipadukan denvankol ungu, Bombay ungu, daun ketumbar (*Coriander Leaves*), dan tomat. Lalu ditambahkan fish sauce dengan rasa yang pedas dan asam.

- *Tacos Chicken* [Rp 24.000.00,-]

Tacos yang berisi *chicken grill* dengan sayuran tomat, Bombay ungu, dan daun

ketumbar (*Coriander Leaves*). Lalu ditambahkan *Creamy Avocado Sauce*.

- *Tacos Beef* [Rp 27.000.00,-]

Tacos yang berisi daging sapi cincang (*minced beef*) dengan menggunakan *seasoning*

khas burstaco lalu dipadukan dengan *lettuce romain*, Bombay ungu, dan tomat. Lalu

ditambahkan dengan *extra cheese cheddar orange* dan mozzarella.

7. Bagaimanakah aspek sumber daya manusia

Untuk saat ini kami memiliki karyawan berjumlah 1 orang untuk membantu proses produksi dan pengemasan. Dan untuk pemesanan order dilakukan oleh *owner*.



Lampiran 8 Harga Pokok Penjualan

TACOS CHICKEN					
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Total	Ket
1	Ayam Dada	8 Kg	Rp40.000	Rp320.000	Penyusutan setelah matang 800gr. Tiap masak 1.600gr:40 = 40gr/porsi
2	Tortilla Kuning	8 Pack (1 pack/25 lbr)	Rp1.200	Rp192.000	8 Pack= 200 Pcs Butuh 160 Pcs/Bulan Harga 1 Pack+Ongkos = 26.000 + 4.000 = 30.000/25 = 1.200/pcs
3	Bumbu				
	Garam	1 Pack	Rp2.500	Rp2.500	
	Brown Sugar	1 Kg	Rp38.000	Rp38.000	
	Gula Putih	500gr	Rp6.000	Rp6.000	1 kg gula = 12.000/2 = 600gr
	Paprika Powde	200gr	Rp33.000	Rp66.000	
	onion powder	1 kg	Rp80.000	Rp80.000	
	Pepper	200gr	Rp18.000	Rp18.000	
	Chili Powder	250gr	Rp25.000	Rp25.000	
	Garlic Powder	1 kg	Rp50.000	Rp50.000	
	Ongkos Bahan	Rp20.000	Rp20.000	Rp20.000	Rp20.000
4	Lemon	1 kg	Rp26.000	Rp26.000	
5	Sour Cream	1200gr	Rp30.000	Rp180.000	200gr = 30.000 30.000/200 = 150/gr
6	Alpukat	4 kg	Rp20.000	Rp80.000	
7	Daun Ketumbar	8 ikat	Rp9.000	Rp72.000	
8	Sayur				
	Tomat	8Kg	Rp9.000	Rp72.000	
	Bawang Bombay	4Kg	Rp25.000	Rp100.000	
	Minyak	!,5Lx4= 6L	Rp20.000	Rp120.000	
	Jumlah Produksi Perbulan			Rp1.237.500	
				-Rp120.000	
				Rp1.117.500	1.357.500 + 38.000 = 1.395.500
	Jumlah 1 x Produksi (BV)			Rp348.900	1.357.500/40
	BIAYA TETAP				
	Items	Dalam Rupiah	Ket	Total Biaya/ Bulan	Rp 302.100
	Tenaga Masak	Rp80.000	1x masak 20.000	Total Tiap Masak	302.100/4
	Listrik/Air	Rp80.000	20.000 = 40 pcs	(BT)	Rp 75.500
	Penyusutan Alat	Rp20.100			
	Gas Elpiji	Rp40.000	2 gas		
	Biaya Kurir	Rp100.000			
	TOTAL BIAAYA	B. Variabel + B. Tetap			Rp 424.500
	HPP (Jika Tidak Untung dan Tidak Rugi				
	HPP	Total Biaya/Jumlah Produksi			
		424.500 / 40			Rp 10.700
	Harga HPP Tacos Chicken			Rp10.700	
				Rp5.000	Foto Produk
					Promosi
					Outlet
	HPP Akhir			Rp15.700	
	Harga Jual	Rp24.000			
	Jumlah	40pcs/PO			
	Penghasilan Kotor	Rp960.000			
	Total Biaya	-Rp424.500			
		Rp535.500			
	535.000/40Pcs	Rp13.400			
	Packaging+Beban Lain (3.000 + 5.000)	-Rp8.000			
	Keuntungan/Pcs	Rp5.400			
	Keuntungan/PO	Rp216.000	(5.400 x 40pcs)		

TACOS FISH						
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Total	Ket	
1	Dori	8Kg	Rp50.000	Rp400.000	Penyusutan 800gr, Goreng Tepung 40gr/pcs	
2	Tortilla Putih	40 Pcs-12Pack	Rp22.500	Rp60.000	1pck isi 15 lbr	
3	Blue Band	1pcs 200gr	Rp7.400	Rp59.200	Harga 1.500/pcs	
4	Tepung Segitiga Biru	8kg	Rp8.000	Rp64.000		
5	Baking Powder	500gr	Rp18.000	Rp18.000		
6	Bumbu					
	Chili Powder	250gr	Rp25.000	Rp25.000		
	Smoked Paprika	200gr	Rp33.000	Rp66.000		
	Garlic Powder	1kg	Rp50.000	Rp50.000		
	Pepper Powder	200gr	Rp18.000	Rp18.000		
	Garam	2 pack	Rp2.500	Rp5.000		
	Royco	20pcs	Rp20.000	Rp20.000		
	Gula	1kg	Rp12.000	Rp12.000		
	Ongkos Bumbu	Rp20.000	Rp20.000	Rp20.000	Ongkos 20.000	
7	Sayuran					
	Kol Ungu	4kg	Rp28.000	Rp112.000		
	Onion Red	4kg	Rp25.000	Rp100.000		
	Tomat	8kg	Rp9.000	Rp72.000		
	Daun Ketumbar	8 ikat	Rp9.000	Rp72.000		
8	Sauce					
	Mayo Kewpie	1kg	Rp60.000	Rp68.000	Ongkos 8.000	
	Sour Cream	1200gr	Rp30.000	Rp180.000		
	Lemon	1kg	Rp26.000	Rp26.000		
	Cuka	1pcs	Rp8.000	Rp8.000	Untuk Rendam Kol	
	SriRacha	1pcs	Rp50.000	Rp50.000		
9	Air Soda Tawar (Bigcola)	12 Botol	Rp30.000	Rp60.000		
	Jumlah Produksi Perbulan			Rp1.475.200		
	Jumlah 1 x Produksi (BV)			Rp368.800	1.475.200/40	
	BIAYA TETAP					
	Items	Dalam Rupiah	Ket	Total Biaya/ Bulan	Rp 280.100	
	Tenaga Masak	Rp80.000		Total Tiap Masak	280.100/4	
	Listrik/Air	Rp40.000		(BT)	Rp 70.100	
	Penyusutan Alat	Rp20.100				
	Gas Elpiji	Rp40.000	2 gas			
	Biaya Lainnya	Rp100.000				
	TOTAL BIAYA	B. Variabel + B. Tetap		Rp	438.900	
	HPP (Jika Tidak Untung dan Tidak Rugi					
	HPP	Total Biaya/Jumlah Produksi				
		483.900/40			Rp	11.000
	Harga HPP Tacos Fish			Rp11.000		
				Rp5.000	Foto Produk	
					Promosi	
					Outlet	
	HPP Akhir			Rp11.000		
	Harga Jual	Rp25.500				
	Jumlah	40pcs/PO				
	Penghasilan Kotor	Rp1.020.000				
	Total Biaya	-Rp438.900				
		Rp581.100				
	581.100/40Pcs	Rp14.500				
	Packaging+Beban Lain	-Rp8.000				
	(3.000 + 5.000)					
	Keuntungan/Pcs	Rp6.500				
	Keuntungan/PO	Rp260.000	(6.500 x 40pcs)			

TACOS BEEF					
No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Total	Ket
1	Ayam Dada	8kg	Rp40.000	Rp320.000	Penyusutan Setelah Matang 800gr, 1600gr/40 = 40gr/Porsi/Masak
2	Tortilla Kuning	8pck (1pck 25 pcs)	Rp1.200	Rp192.000	8pck 200pcs Kebutuhan 160pcs/Bulan Harga 1pck + Ongkos (26.000 + 4.000 = 30.000/25) 1200/pcs
3	Minyak	1,5L x 4 = 6L	Rp20.000	Rp120.000	
4	Bumbu				
	Garam	1pack	Rp2.500	Rp2.500	
	Brown Sugar	1kg	Rp38.000	Rp38.000	
	Chili Powder	250gr	Rp25.000	Rp25.000	
	Garlic Powder	1kg	Rp50.000	Rp50.000	
	Onion Powder	1kg	Rp80.000	Rp80.000	
	Cumin Powder	100gr	Rp17.500	Rp17.500	
	Gula Pasir	250gr	Rp3.000	Rp3.000	
	Thyme	80gr	Rp15.000	Rp30.000	
	Pepper Powder	200gr	Rp18.000	Rp18.000	
	Ongkos Bahan	Rp20.000	Rp20.000	Rp20.000	
5	Keju Cheddar	1/2 Slice x 40	Rp44.000	Rp44.000	53.000 isi 28 Slice 1 Slice > 2 (28 x 2 = 56 - 40 + 16) 53.000 + Ongkos (4.000) = 57.000 57.000/56 = 1.100/Slice
6	Keju Mozarella	2kg 250gr 30.000 500gr 60.000	Rp120.000	Rp240.000	500gr/PO (40 Porsi) 500gr/40 Porsi = 12,5gr/Porsi 60.000/500 = 120 (x12,5) = 1500/porsi
7	Sayuran				
	Bawang Bombay	4kg	Rp25.000	Rp100.000	
	Lettuce Romain	4kg	Rp25.000	Rp100.000	
	Tomat	4kg	Rp9.000	Rp36.000	
8	Kaldu Jamur	1 pck	Rp12.000	Rp12.000	
	Jumlah Produksi Perbulan			Rp1.936.000	
	Jumlah 1 x Produksi (BV)			Rp484.000	1.936.000/40
	BIAYA TETAP				
	Items	Dalam Rupiah	Ket	Total Biaya/ Bulan	Rp 301.100
	Tenaga Masak	Rp80.000		Total Tiap Masak	301.100/4
	Listrik/Air	Rp40.000		(BT)	Rp 75.300
	Penyusutan Alat	Rp20.100			
	Gas Torch	Rp41.000	2pcs/1bulan		
	Gas Elpiji	Rp40.000	2 gas		
	Biaya Lainnya	Rp100.000			
	TOTAL BIAYA			B. Variabel + B. Tetap	Rp 559.300
	HPP (Jika Tidak Untung dan Tidak Rugi				
	HPP			Total Biaya/Jumlah Produksi	
				559.300/40	Rp 14.000
	Harga HPP Tacos Fish			Rp14.000	
				Rp5.000	Foto Produk
					Promosi
					Outlet
	HPP Akhir			Rp14.000	
	Harga Jual	Rp27.000			
	Jumlah	40pcs/PO			
	Penghasilan Kotor	Rp1.080.000			
	Total Biaya	-Rp438.900			
		Rp641.100			
	641.100/40Pcs	Rp16.000			
	Packaging+Beban l	-Rp8.000			
	(3.000 + 5.000)				
	Keuntungan/Pcs	Rp8.000			
	Keuntungan/PO	Rp320.000	(8.000 x 40pcs)		

Penjualan Bulanan Juni, Juli, Agustus(selasa dan jumat)

Tanggal	Keterangan	Jumlah	Biaya	Keuntungan	Total keuntungan tiap PO	Total penjualan tiap PO
03/06/2022	Taco Beef	15	Rp405.000	Rp120.000	Rp228.200	Rp852.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	8	Rp192.000	Rp43.200		
07/06/2022	Taco Beef	12	Rp324.000	Rp96.000	Rp241.000	Rp921.000
	Taco dori	14	Rp357.000	Rp91.000		
	Taco chicken	10	Rp240.000	Rp54.000		
10/06/2022	Taco Beef	18	Rp486.000	Rp144.000	Rp252.200	Rp933.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	8	Rp192.000	Rp43.200		
14/06/2022	Taco Beef	10	Rp270.000	Rp80.000	Rp327.500	Rp892.500
	Taco dori	15	Rp382.500	Rp97.500		
	Taco chicken	10	Rp240.000	Rp54.000		
17/06/2022	Taco Beef	12	Rp324.000	Rp96.000	Rp242.000	Rp939.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	15	Rp360.000	Rp81.000		
21/06/2022	Taco Beef	8	Rp216.000	Rp64.000	Rp210.100	Rp814.500
	Taco dori	15	Rp382.500	Rp97.500		
	Taco chicken	9	Rp216.000	Rp48.600		
24/06/2022	Taco Beef	20	Rp540.000	Rp160.000	Rp262.800	Rp963.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	7	Rp168.000	Rp37.800		
28/06/2022	Taco Beef	11	Rp297.000	Rp88.000	Rp209.200	Rp795.000
	Taco dori	12	Rp306.000	Rp78.000		
	Taco chicken	8	Rp192.000	Rp43.200		
01/07/2022	Taco Beef	13	Rp351.000	Rp104.000	Rp288.000	Rp1.101.000
	Taco dori	20	Rp510.000	Rp130.000		
	Taco chicken	10	Rp240.000	Rp54.000		
05/07/2022	Taco Beef	12	Rp324.000	Rp96.000	Rp200.900	Rp766.500
	Taco dori	7	Rp178.500	Rp45.500		
	Taco chicken	11	Rp264.000	Rp59.400		
08/07/2022	Taco Beef	21	Rp567.000	Rp168.000	Rp286.000	Rp1.044.000
	Taco dori	14	Rp357.000	Rp91.000		
	Taco chicken	5	Rp120.000	Rp27.000		
12/07/2022	Taco Beef	25	Rp675.000	Rp200.000	Rp321.200	Rp1.167.000
	Taco dori	8	Rp204.000	Rp43.200		
	Taco chicken	12	Rp288.000	Rp78.000		
15/07/2022	Taco Beef	17	Rp459.000	Rp136.000	Rp282.100	Rp1.057.500
	Taco dori	15	Rp382.500	Rp97.500		
	Taco chicken	9	Rp216.000	Rp48.600		
19/07/2022	Taco Beef	16	Rp432.000	Rp128.000	Rp252.400	Rp951.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	11	Rp264.000	Rp59.400		
22/07/2022	Taco Beef	14	Rp378.000	Rp112.000	Rp248.400	Rp930.000
	Taco dori	16	Rp408.000	Rp104.000		
	Taco chicken	6	Rp144.000	Rp32.400		
26/07/2022	Taco Beef	22	Rp594.000	Rp176.000	Rp347.000	Rp1.293.000
	Taco dori	18	Rp459.000	Rp117.000		
	Taco chicken	10	Rp240.000	Rp54.000		
29/07/2022	Taco Beef	18	Rp486.000	Rp144.000	Rp291.200	Rp1.086.000
	Taco dori	16	Rp408.000	Rp104.000		
	Taco chicken	8	Rp192.000	Rp43.200		
02/08/2022	Taco Beef	22	Rp594.000	Rp176.000	Rp306.000	Rp1.104.000
	Taco dori	20	Rp510.000	Rp130.000		
	Taco chicken	0				
05/08/2022	Taco Beef	18	Rp486.000	Rp144.000	Rp312.800	Rp1.182.000
	Taco dori	16	Rp408.000	Rp104.000		
	Taco chicken	12	Rp288.000	Rp64.800		
09/08/2022	Taco Beef	15	Rp405.000	Rp120.000	Rp308.400	Rp1.161.000
	Taco dori	24	Rp612.000	Rp156.000		
	Taco chicken	6	Rp144.000	Rp32.400		
12/08/2022	Taco Beef	12	Rp324.000	Rp96.000	Rp278.900	Rp1.072.500
	Taco dori	19	Rp484.500	Rp123.500		
	Taco chicken	11	Rp264.000	Rp59.400		
16/08/2022	Taco Beef	24	Rp648.000	Rp192.000	Rp397.600	Rp1.758.000
	Taco dori	20	Rp510.000	Rp130.000		
	Taco chicken	14	Rp336.000	Rp75.600		
19/08/2022	Taco Beef	15	Rp405.000	Rp120.000	Rp282.300	Rp1.399.500
	Taco dori	15	Rp382.500	Rp97.500		
	Taco chicken	12	Rp288.000	Rp64.800		
23/08/2022	Taco Beef	12	Rp324.000	Rp96.000	Rp307.100	Rp1.177.500
	Taco dori	25	Rp637.500	Rp162.500		
	Taco chicken	9	Rp216.000	Rp48.600		
26/08/2022	Taco Beef	20	Rp540.000	Rp160.000	Rp352.600	Rp1.335.000
	Taco dori	18	Rp459.000	Rp117.000		
	Taco chicken	14	Rp336.000	Rp75.600		
30/08/2022	Taco Beef	15	Rp405.000	Rp120.000	Rp233.600	Rp876.000
	Taco dori	10	Rp255.000	Rp65.000		
	Taco chicken	9	Rp216.000	Rp48.600		



9 Lampiran Hasil Plagiasi

PAPER NAME

**Skripsi krissanti 18d10326-Antiplagiasi r
evisi.docx**

WORD COUNT

13703 Words

CHARACTER COUNT

88027 Characters

PAGE COUNT

69 Pages

FILE SIZE

1.7MB

SUBMISSION DATE

Mar 27, 2023 7:10 AM GMT+7

REPORT DATE

Mar 27, 2023 7:11 AM GMT+7

● **17% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 15% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 8% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)

