

LAMPIRAN

Lampiran 1. Contoh Kuesioner

1. Berapa kali dalam seminggu anda mengunjungi Galaxi Mall?
 - a. 1-3 kali seminggu
 - b. 4-6 kali seminggu
 - c. 7 kali seminggu
 - d. Lain-lain.....
2. Bila berkunjung ke Galaxi Mall, berapa kali umumnya anda makan di sana?
 - a. 1 kali saja
 - b. 2-3 kali
 - c. Tidak pernah
 - d. Lain-lain.....
3. Darimana anda tahu tentang adanya restoran baru di Galaxi Mall?
 - a. Teman / family
 - b. Brosur / Leaflet
 - c. Billboard di depan Galaxi Mall
 - d. Lain-lain.....
4. Bila anda mengunjungi restoran di Galaxi Mall, apa yang menjadi pertimbangan anda?
 - a. Pelayanan yang ramah dan cepat
 - b. Harga terjangkau
 - c. Kelezatan rasa masakan
 - d. Interior yang bagus
 - e. Lain-lain.....
5. Menurut anda seberapa jauh tingkat kesukaan anda tentang menu sushi?
 - a. Tidak suka sama sekali dan tidak mau mencoba
 - b. Tidak suka tetapi mau mencoba
 - c. Tidak tahu
 - d. Suka dan mau mencoba
 - e. Suka sekali dan pasti mau mencoba
6. Menurut anda, berapa harga yang layak untuk menu sushi?
 - a. Rp. 3.000,- s/d Rp. 7.000,-
 - b. Rp. 5.000,- s/d Rp. 9.000,-
 - c. Rp. 7.000,- s/d Rp. 11.000,-
 - d. Lain-lain.....
7. Tolong pilih sebuah nama yang tepat untuk restoran sushi berikut ini:
 - a. Sushi-Bin
 - b. Ebikko Sushi
 - c. Sushi Restaurant
 - d. Lain-lain.....

TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA

Lampiran 2. REKAPITULASI HASIL KUESIONER

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
1	1					1				1				1							1				1				1	
2	1				1					1						1				1				1			1			
3	1					1			1						1					1				1			1			
4	1				1				1				1							1			1			1				
5	1						1		1					1						1			1			1				
6	1					1				1					1						1				1				1	
7	1				1				1				1								1			1			1			
8				1			1				1			1						1			1			1				
9	1				1					1				1							1				1		1			
10	1					1			1						1						1			1		1				
11				1			1				1			1						1			1						1	
12	1				1				1				1							1			1			1				
13		1				1					1		1								1				1		1			
14	1						1				1			1							1				1		1			
15				1	1				1								1				1				1		1			
16	1					1				1			1						1					1			1			
17	1				1				1						1					1				1					1	
18	1					1					1			1						1				1		1				
19				1				1	1						1						1			1			1			
20	1				1				1				1								1		1			1				
21	1				1				1						1						1			1		1				
22	1					1				1			1						1				1			1				
23		1				1					1			1							1				1		1			
24	1				1						1					1					1			1		1				
25				1				1				1								1			1				1			
26	1						1		1					1							1			1		1				
27	1					1			1					1							1			1		1				
28			1				1					1		1						1			1						1	
29	1				1				1						1						1				1		1			
30		1				1				1				1							1			1			1			
31	1				1				1						1						1				1		1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
32	1				1				1						1						1				1		1			
33			1			1			1						1						1			1			1			
34	1				1				1						1						1			1			1			
35				1			1					1		1						1			1						1	
36				1	1							1		1						1			1						1	
37	1					1			1				1						1					1			1			
38	1				1				1				1					1						1		1				
39	1				1				1					1						1			1				1			
40				1		1				1							1	1						1		1				
41			1			1					1				1				1					1		1				
42		1				1						1			1						1			1				1		
43	1				1						1				1						1			1		1				
44				1		1				1			1						1					1			1			
45		1				1			1					1						1				1			1			
46	1				1				1				1						1					1			1			
47			1				1					1						1					1				1			
48		1						1				1			1						1					1		1		
49			1			1			1								1		1					1			1			
50			1					1				1		1							1			1			1			
51	1						1					1					1		1				1			1				
52				1	1					1			1						1				1				1			
53		1			1				1					1					1					1			1			
54				1	1						1				1				1				1				1			
55				1	1				1						1			1				1				1				
56				1				1		1			1					1				1				1				
57			1			1				1			1						1					1			1			
58		1			1				1					1					1					1				1		
59	1						1					1							1				1				1			
60		1				1						1					1			1				1			1			
61	1					1				1				1					1				1				1			
62	1				1							1		1							1			1					1	

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
63				1				1				1					1				1			1					1	
64	1				1				1					1							1		1						1	
65	1					1				1					1				1					1				1		
66	1						1				1					1				1			1				1			
67		1						1				1					1				1				1			1		
68			1				1					1					1				1				1			1		
69			1				1						1								1				1			1		
70	1						1					1							1			1					1			
71	1							1					1							1			1				1			
72			1		1							1							1					1			1			
73		1			1								1						1						1			1		
74		1			1									1						1				1			1			
75	1				1				1						1						1		1				1			
76	1						1		1					1						1		1					1			
77	1						1			1				1							1				1		1			
78	1					1					1					1				1				1			1			
79				1		1			1						1						1				1			1		
80				1				1				1				1					1				1			1		
81	1					1					1				1						1				1			1		
82		1			1					1			1						1					1			1			
83	1						1					1				1					1				1			1		
84		1				1				1			1						1					1			1			
85		1				1				1			1						1					1			1			
86		1				1				1			1						1					1			1			
87		1				1			1					1					1						1			1		
88		1				1			1				1							1					1			1		
89	1				1				1						1						1				1			1		
90		1			1					1					1						1				1			1		
91	1						1			1				1							1				1		1			
92	1						1			1				1				1					1				1			
93			1			1				1			1						1					1			1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
94	1							1				1			1				1				1				1			
95	1					1				1				1					1					1			1			
96	1						1					1			1						1				1			1		
97		1			1					1			1					1						1				1		
98			1				1			1			1					1						1						1
99		1					1					1				1					1				1				1	
100	1						1			1			1						1					1			1			
101	1				1				1						1				1					1			1			
102			1			1						1				1					1				1				1	
103	1				1							1				1					1				1				1	
104	1				1					1				1					1						1		1			
105		1			1				1						1						1				1		1			
106		1			1				1						1						1				1		1			
107	1				1				1					1					1					1			1			
108	1					1			1								1		1						1			1		
109	1						1		1						1				1					1			1			
110			1					1		1			1						1					1			1			
111	1					1			1						1				1					1			1			
112				1		1			1					1					1					1				1		
113	1						1			1					1			1						1			1			
114	1					1			1						1				1				1			1				
115			1				1			1					1						1			1			1			
116		1			1					1					1			1					1					1		
117	1				1						1			1				1						1				1		
118	1						1			1				1						1				1			1			
119		1				1					1			1						1				1			1			
120			1					1		1				1						1					1			1		
121	1					1					1			1						1				1			1			
122			1		1					1			1						1					1			1			
123		1			1				1						1				1						1		1			
124	1						1			1				1					1				1			1				

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
125		1				1			1					1				1						1			1			
126		1			1					1			1						1				1			1				
127	1				1							1		1					1					1		1				
128				1	1					1			1								1			1		1				
129		1			1				1				1					1					1		1		1			
130	1					1				1			1					1					1			1				
131		1				1			1				1						1				1			1				
132		1			1						1			1						1				1		1				
133			1			1			1						1						1		1							1
134	1				1				1						1							1			1		1			
135	1				1				1				1								1				1				1	
136	1					1			1				1								1				1		1			
137	1					1			1				1								1			1		1				
138		1				1			1						1						1				1		1			
139		1				1			1					1						1				1				1		
140	1					1			1				1					1					1						1	
141	1					1			1						1					1				1				1		
142	1					1				1				1						1				1			1			
143	1					1			1					1						1				1				1		
144	1				1				1				1							1				1			1			
145	1				1				1				1					1					1			1				
146	1				1				1				1					1							1		1			
147	1				1				1						1			1							1		1			
148	1					1			1				1						1				1			1				
149	1					1				1			1						1					1			1			
150		1			1						1		1							1					1		1			
151	1					1			1					1					1					1				1		
152	1				1				1						1				1						1		1			
153		1				1			1						1					1				1			1			
154	1				1				1				1						1				1				1			
155	1					1			1				1					1							1				1	

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
156	1				1				1					1				1					1				1			
157	1				1				1				1						1					1			1			
158	1					1			1					1						1				1				1		
159	1					1				1				1				1							1			1		
160		1				1					1			1						1				1					1	
161	1				1				1						1						1			1						1
162	1				1				1							1					1			1					1	
163	1					1			1				1								1			1		1				
164	1				1				1						1			1						1		1				
165		1				1			1						1					1				1		1				
166			1		1				1				1							1				1				1		
167			1			1						1			1						1			1					1	
168				1	1				1						1					1				1		1				
169			1			1						1			1						1			1					1	
170	1				1					1				1					1					1				1		
171			1			1			1						1					1				1		1				
172	1					1			1					1						1				1				1		
173	1					1					1					1					1			1					1	
174	1				1				1				1							1				1				1		
175	1				1				1				1						1					1				1		
176	1					1				1			1							1				1		1				
177	1				1				1				1								1		1				1			
178	1				1				1					1						1				1			1			
179	1				1				1					1						1				1			1			
180	1				1				1					1							1					1	1			
181	1				1				1							1					1			1			1			
182	1					1			1				1					1						1			1			
183	1				1						1				1					1				1				1		
184	1				1				1						1					1				1					1	
185	1				1				1				1								1			1		1				
186	1				1						1				1						1			1			1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
187	1				1				1					1					1					1					1	
188	1					1			1						1						1				1		1			
189	1				1					1					1				1					1				1		
190	1				1				1						1					1					1			1		
191		1			1				1						1						1				1			1		
192	1				1				1					1				1							1		1			
193	1				1				1				1								1				1		1			
194		1				1			1					1								1			1		1			
195	1				1					1					1							1			1		1			
196			1			1			1					1							1				1		1			
197			1			1				1			1								1				1		1			
198		1				1				1			1								1				1		1			
199	1				1				1					1					1						1		1			
200			1				1					1					1				1				1		1			
201			1			1				1			1								1				1		1			
202	1				1					1				1								1			1		1			
203	1				1						1				1						1				1		1			
204		1				1					1				1						1				1		1			
205			1			1					1		1									1			1		1			
206		1				1				1			1								1				1		1			
207	1					1				1			1						1					1			1			
208			1			1				1			1								1				1		1			
209		1				1			1				1								1				1		1			
210			1			1			1				1								1				1		1			
211		1				1				1				1					1					1			1			
212	1				1				1				1								1			1			1			
213		1				1			1				1								1				1		1			
214		1				1				1			1								1				1		1			
215		1				1			1						1						1				1		1			
216			1			1			1					1							1				1		1			
217		1			1					1				1					1					1			1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
218	1				1				1												1				1			1		
219	1				1					1					1							1			1			1		
220	1				1				1							1						1			1			1		
221	1				1				1						1						1			1			1			
222	1				1				1						1				1					1					1	
223	1				1				1				1								1			1				1		
224	1					1				1				1				1						1				1		
225	1					1					1			1						1				1				1		
226	1				1					1					1					1				1			1			
227	1				1				1						1						1			1			1			
228	1				1					1				1							1			1				1		
229	1				1					1					1						1				1			1		
230	1					1			1							1					1			1			1			
231	1					1			1				1									1		1			1			
232	1					1			1							1					1			1			1			
233	1				1				1						1					1				1			1			
234	1				1				1						1				1					1					1	
235	1				1						1					1			1					1					1	
236	1				1				1						1						1			1				1		
237	1				1				1				1							1			1				1			
238	1						1				1				1						1			1				1		
239				1	1					1					1				1					1				1		
240	1					1					1			1						1				1				1		
241	1				1						1				1						1			1				1		
242	1					1				1				1					1					1				1		
243		1			1				1					1				1						1			1			
244				1				1	1							1				1								1		
245	1				1					1					1						1			1				1		
246				1	1				1						1					1					1			1		
247				1	1				1						1				1					1				1		
248				1			1					1				1				1						1				1

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
249	1				1				1					1				1					1					1		
250	1				1				1				1						1					1			1			
251	1					1			1					1						1				1				1		
252	1					1				1				1				1							1			1		
253		1				1					1			1						1					1				1	
254	1				1				1						1						1				1					1
255	1				1				1							1					1				1				1	
256	1					1			1				1								1				1		1			
257	1				1				1						1			1						1			1			
258		1				1			1						1					1					1		1			
259			1		1				1				1							1					1			1		
260			1			1						1				1					1				1				1	
261				1	1				1						1					1					1		1			
262			1			1						1				1					1				1				1	
263	1				1					1				1					1						1			1		
264			1			1			1						1					1					1		1			
265	1					1			1						1					1					1			1		
266	1					1					1					1					1				1				1	
267	1				1				1				1							1					1			1		
268	1				1				1				1						1					1			1			
269	1					1				1			1							1					1		1			
270		1			1					1				1					1					1			1			
271	1				1						1		1							1				1					1	
272	1				1					1				1					1				1				1			
273				1	1					1				1				1					1						1	
274				1				1		1					1				1					1			1			
275				1				1	1								1			1					1					1
276	1				1				1					1						1				1					1	
277	1						1		1								1			1					1				1	
278				1		1						1			1					1						1	1			
279	1				1				1						1					1					1		1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
280	1				1						1				1					1			1			1				
281				1		1				1					1						1				1				1	
282				1				1				1					1			1					1					1
283	1				1						1			1							1				1				1	
284	1				1					1			1								1				1				1	
285	1				1							1		1					1					1				1		
286	1					1			1				1						1						1			1		
287	1				1					1						1					1				1			1		
288	1					1					1			1							1				1				1	
289	1				1				1						1						1				1				1	
290	1				1				1							1					1					1	1			
291	1					1				1						1			1							1	1			
292	1					1						1		1						1				1					1	
293				1				1				1			1						1				1				1	
294	1				1					1				1					1						1				1	
295	1				1							1		1				1							1				1	
296	1				1				1					1							1				1			1		
297	1					1			1					1					1	1						1				
298	1					1						1			1			1				1				1				
299	1				1				1					1					1					1					1	
300	1				1				1				1						1						1				1	
301		1					1					1				1					1	1				1				
302				1	1				1					1				1							1				1	
303	1					1						1		1							1				1			1		
304				1		1						1		1							1				1			1		
305		1				1				1					1				1				1							1
306	1					1				1					1						1			1						1
307	1				1				1							1					1				1				1	
308	1				1					1				1							1			1					1	
309				1	1				1					1				1					1				1			
310	1				1				1						1						1			1				1		

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
311				1	1							1		1						1							1			
312				1	1				1								1		1						1				1	
313		1				1					1				1						1				1				1	
314	1				1				1					1					1					1						
315	1				1				1				1								1				1		1			
316	1				1				1						1						1				1			1		
317	1					1			1						1						1				1		1			
318	1					1			1				1								1				1		1			
319	1				1				1						1						1				1				1	
320	1				1				1						1						1				1		1			
321	1				1					1			1					1				1				1				1
322	1				1					1			1							1				1			1			
323	1				1				1						1						1				1		1			
324	1					1			1				1					1						1				1		
325	1				1				1						1						1				1		1			
326	1				1				1						1						1				1		1			
327	1				1				1						1						1				1				1	
328	1				1						1				1						1				1			1		
329		1				1				1				1					1					1					1	
330	1				1				1						1						1				1			1		
331		1				1				1				1							1			1				1		
332	1				1				1						1						1			1				1		
333		1				1					1				1						1			1			1			
334		1				1				1				1							1			1					1	
335	1				1				1				1					1					1			1				
336		1				1				1				1					1					1				1		
337	1				1				1						1						1				1				1	
338	1					1			1				1								1				1			1		
339	1				1				1				1								1				1			1		
340	1				1				1				1								1		1				1			
341	1				1				1						1						1		1				1			

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	
342	1					1			1						1					1					1				1		
343	1					1			1						1					1					1				1		
344	1					1			1						1					1					1				1		
345	1					1			1						1					1					1		1				
346	1					1			1						1					1					1		1				
347	1						1			1				1						1			1				1				
348	1						1		1						1					1					1		1				
349	1					1			1						1					1			1						1		
350	1						1		1						1					1			1			1					
351	1					1			1				1							1			1			1					
352		1					1		1						1					1			1			1					
353	1					1			1				1						1			1			1				1		
354	1							1				1					1					1			1					1	
355	1					1					1				1					1			1			1					
356	1						1			1					1					1			1				1				
357		1					1				1				1					1			1			1					
358	1					1			1				1					1			1			1			1				
359		1					1				1				1					1			1			1				1	
360		1				1				1				1						1			1			1					
361	1					1			1				1					1			1			1			1				
362	1						1		1						1					1			1				1				
363		1					1		1					1						1			1				1				
364		1					1			1			1							1			1				1				
365	1					1					1				1					1					1				1		
366	1					1				1					1					1			1						1		
367	1						1		1				1							1			1				1				
368	1					1					1			1						1					1				1		
369	1					1			1						1					1					1		1				
370	1					1			1				1							1					1			1			
371	1						1		1						1					1					1		1				
372	1						1		1						1					1					1		1				

NO.	Frekuensi Kunjungan				Frekuensi makan				Alat promosi				Pertimbangan dalam memilih restoran					Tingkat kesukaan					Range harga				Pilihan nama restoran			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
373	1				1				1						1						1				1			1		
374	1				1				1						1						1				1			1		
375	1				1				1					1						1				1			1			
376	1				1					1			1					1					1						1	
377				1	1				1						1				1						1			1		
378	1				1				1					1							1				1		1			
379			1				1		1								1		1				1				1			
380				1			1					1					1			1			1				1			
381				1	1				1						1				1						1				1	
382				1	1				1						1						1				1				1	
383				1			1		1						1					1					1				1	
384	1						1			1						1				1				1				1		
385	1				1						1				1						1				1				1	
386	1				1				1						1				1						1			1		
387	1				1				1								1					1			1					1
388	1				1				1								1					1			1			1		
389	1				1				1				1							1			1				1			
390	1				1				1						1						1				1				1	
391	1					1			1						1						1				1		1			
392	1					1			1								1					1			1			1		
393	1							1	1				1								1				1		1			
394				1	1						1				1						1				1		1			
395	1				1						1				1						1				1			1		
396		1				1					1				1						1				1			1		
397		1				1			1						1						1				1			1		
398		1			1				1				1								1				1		1			
399			1			1			1						1					1					1				1	
400	1				1				1						1							1				1				
Tot	252	69	36	43	198	150	34	18	212	101	58	29	104	110	133	32	19	44	89	90	137	40	65	128	189	16	189	117	79	14
% Rsp	63	17	9	11	50	38	8,5	4,5	53	25	15	7,3	26,1	28	33,4	8	4,8	11	22	23	34	10	16	32	47	4	47	29	20	3,5
	400				400				400				398					400					398				399			

Lampiran 3. Kebutuhan Bahan Baku dan Bahan Pembantu

ID	Nama	Harga/unit	Kebutuhan/tahun	Biaya/tahun
1	Sushi rice	8.500	528	4.488.000
2	Nori	5.000	2.063	10.315.000
3	Telur	8.000	60	480.000
4	Mie	10.000	60	600.000
5	Beras biasa	3.500	60	210.000
6	Wortel	2.000	60	120.000
7	Buncis	3.000	60	180.000
8	Tuna	6.000	60	360.000
9	Ayam	15.000	60	900.000
10	Sapi	35.000	60	2.100.000
11	Udang	50.000	60	3.000.000
12	Cumi-cumi	45.000	60	2.700.000
13	Mentimun	1.500	60	90.000
14	Selada	1.000	60	60.000
15	Jahe	2.000	60	120.000
16	Wasabi	30.000	120	3.600.000
17	Kecap asin	5.000	60	300.000
18	Salmon	55.000	60	3.300.000
19	Kelp	20.000	60	1.200.000
20	Mayonnaise	20.000	60	1.200.000
21	Lombok bubuk	35.000	120	4.200.000
22	Sushi vinegar	15.000	120	1.800.000
23	Corn	12.000	30	360.000
24	Cheese	30.000	30	900.000
25	Crabstick	15.000	60	900.000
26	Lobak	2.000	60	120.000
27	Tahu	3.000	60	180.000
28	Flatfish	25.000	60	1.500.000
29	Eel	25.000	60	1.500.000
30	Salmon Roe	60.000	30	1.800.000
31	Coca cola	1.000	30.000	30.000.000
32	Sprite	1.000	30.000	30.000.000
33	Fanta	1.000	30.000	30.000.000
34	Aqua	600	30.000	18.000.000
35	Tea	1.500	15.000	22.500.000
36	Lemon	1.000	15.000	15.000.000
	Total			194.083.000

Asumsi

5500 sushi x 8 gr/sushi x 12 bln = 528 kg

5500 sushi : 32 sushi/lembar nori x 12 bln = 2063 lembar nori

5 kg/bulan x 12 bln = 60 kg/tahun

10 kg/bulan x 12 bulan = 120 kg/tahun

2.5kg/bulan x 12 bulan = 30 kg/tahun

2,5 kg/bulan x 12 bulan = 30 kg/tahun

Lampiran 5. Kebutuhan Peralatan

ID	Nama	Jumlah	Harga/unit	Total harga
1	Rice Cooker & Warmer	4	100.000	400.000
2	Pengaduk kayu	2	1.000	2.000
3	Telenan	2	8.000	16.000
4	Pisau	2	3.000	6.000
5	Sendok kayu	2	750	1.500
6	Basi	2	1.500	3.000
7	Freezer	1	3.000.000	3.000.000
8	Lap	4	3.000	12.000
9	Pel	1	15.000	15.000
10	Baskom	1	3.500	3.500
11	Soft-drink dispenser	1	1.000.000	1.000.000
12	Washbasin	1	750.000	750.000
13	Bamboo mat/makisu	2	5.000	10.000
14	Meja dapur	1	800.000	800.000
15	Mobil box	1	87.000.000	87.000.000
16	Meja multiwood	4	150.000	600.000
17	Kursi multiwood	16	75.000	1.200.000
18	Lap meja	3	1.000	3.000
19	Semprotan pembersih meja	1	1.000	1.000
20	Sumpit kayu	1000	8.000	8.000.000
21	Sendok + garpu (lusin)	3	24.000	72.000
22	Gelas ukuran normal	30	3.500	105.000
23	Cangkir tea	30	3.000	90.000
24	Tempat tissue	8	5.000	40.000
25	Tempat kecap asin	8	3.000	24.000
26	Tempat asinan jahe	8	3.000	24.000
27	Conveyor	1	100.000.000	100.000.000
28	Sound system	1	2.000.000	2.000.000
29	Mesin cash register	1	8.250.000	8.250.000
30	Kursi bar	10	100.000	1.000.000
	Total			214.428.000

Lampiran 6. Golongan Menu

ID	Menu	Golongan	Harga/porsi
1	Albacore	2	7000
2	Ebi	2	7000
3	Hamburger	1	5000
4	Hirame	1	5000
5	Ika	1	5000
6	Kanikama	1	5000
7	Maguro	1	5000
8	Spicy Hamachi	3	9000
9	Tamago	1	5000
10	Teriyaki Chicken	1	5000
11	Unagi	3	9000
12	Inari	1	5000
13	Ebikko Inari	2	7000
14	Kanimayo Inari	2	7000
15	Tuna Sarada Inari	2	7000
16	Egg Mayo Inari	2	7000
17	Spicy Shrimp Floss Inari	2	7000
18	Special Inari	2	7000
19	Ebi Sarada	2	7000
20	Ebikko	1	5000
21	Egg Mayo	1	5000
22	Ikaachidori	1	3000
23	Ikamental	1	5000
24	Ikura	3	9000
25	Kanimayo	1	5000
26	Salmon Sarada	1	5000
27	Sweet Corn	1	5000
28	Tuna Sarada	1	5000
29	Wasabi Ebikko	1	5000
30	Cheese Maki	1	5000
31	Kani Maki	1	5000
32	Tobiko	3	9000
33	Sanban	3	9000
34	Bajaca	3	9000
35	Tuna Sarada Maki	1	5000
36	Tamago Maki	1	5000
37	Dragon	3	9000
38	Inari-Ebikko Maki	1	5000
39	Baked Salmon Maki	1	5000
40	Alaska	1	5000
41	Futo Maki	3	9000
42	California Roll	3	9000
43	Soft drinks (Coca cola, Sprite, Fanta)		3000
44	Aqua		3000
45	Ocha	Special drinks	5000
46	Ice Lemon tea	Special drinks	5000
Catatan: Golongan 1 = Green Plate Sushi Golongan 2 = Red Plate Sushi Golongan 3 = Yellow Plate Sushi			

Lampiran 7. Kebutuhan Utilitas

Utility	Kebutuhan/tahun		Biaya/tahun (Rp)
Listrik			
Rice cooker 4 x 60 watt	240		
Freezer 1 x 100 watt	100		
Conveyor 1x1,300 watt	1.300		
Sound system 1 x 250 watt	250		
	1.890	22.680	10.546.200
Telpon			6.000.000
BBM			
160 lt x Rp. 1.150,00/lt		184.000	2.208.000
Total			18.754.200

Penjualan Sushi di Surabaya

Bulan	Penjualan/minggu (dalam juta rupiah)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
	20	25	36	40	41	38	39,5	37
	5	7	6	7,4	7	9	10,5	8,2
	10	11	10,5	10	9,75	7,25	9,85	6,95
	35	43	52,5	57,4	57,75	54,25	59,85	52,15

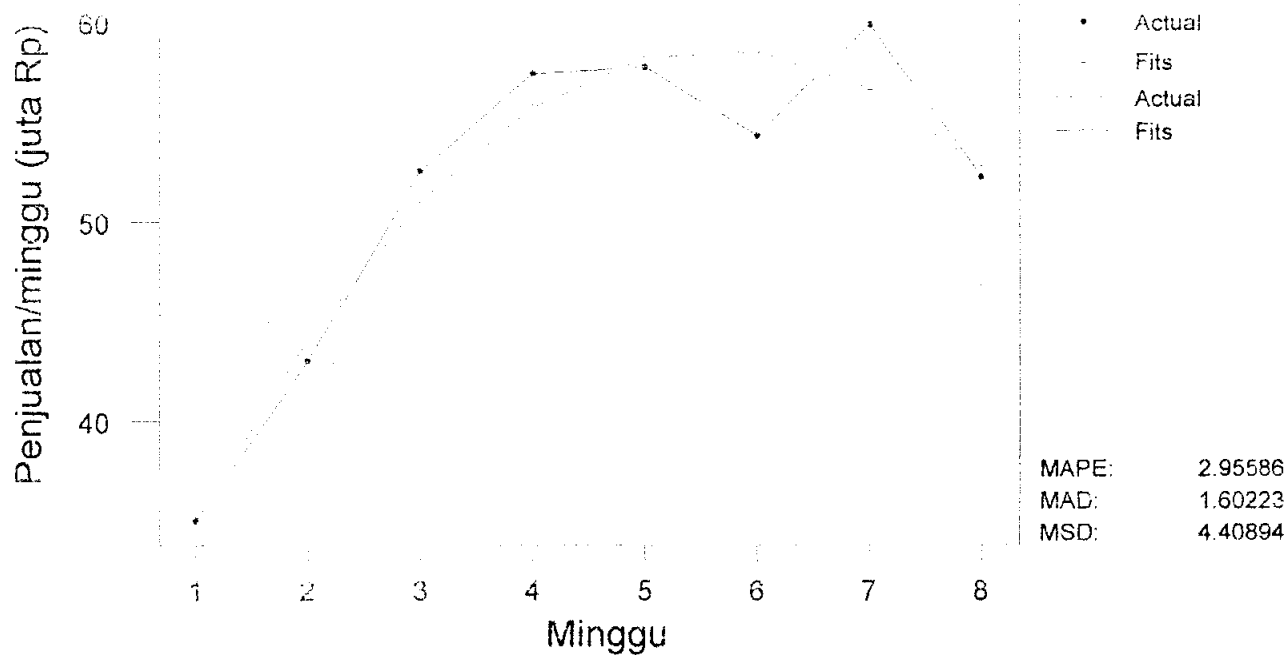
s Forecast 2002-2003

	Unit Sales	Unit Price (Rp)	Sales (Rp)	COGS	Profit margin (%)
an Plate Sushi	22,500	5,000	112,500,000	1,550.00	69
Plate Sushi	20,000	7,000	140,000,000	2,170.00	69
w Plate Sushi	20,500	9,000	211,500,000	2,670.00	70
l sushi	60,000				
drinks	30,000	4,000	120,000,000	700.00	83
ial drinks	40,000	5,000	200,000,000	1,000.00	80
			784,000,000		

Trend Penjualan Sushi di Surabaya

Quadratic Trend Model

$$Y_t = 23.8946 + 12.3077t - 1.08933t^{**2}$$



Lampiran 9. Perkiraan Laporan Arus kas Sushi-Bin Restaurant

	2003	2004	2005	2006	2007
Cash receipt					
Sales	784.000.000,00	940.800.000,00	1.081.920.000,00	1.244.208.000,00	1.368.628.800,00
Sub total cash receipt	784.000.000,00	940.800.000,00	1.081.920.000,00	1.244.208.000,00	1.368.628.800,00
Cash disbursements					
Peralatan	214.428.000,00	-	0	0	0
Bahan baku & pembantu	194.083.000,00	213.491.300,00	234.840.430,00	258.324.473,00	284.156.920,30
Gaji Karyawan	214.200.000,00	235.620.000,00	259.182.000,00	285.100.200,00	313.610.220,00
Utilitas	18.754.200,00	19.691.910,00	20.676.505,50	21.710.330,78	22.795.847,31
Sewa lokasi 4 x 6 m x 350.000,-/m2	100.800.000,00	100.800.000,00	100.800.000,00	110.880.000,00	121.968.000,00
Marketing Expense	39.200.000,00	41.160.000,00	43.218.000,00	45.378.900,00	47.647.845,00
Legal Expense	10.000.000,00		-	-	-
Insurance fee	5.000.000,00	5.000.000,00	5.150.000,00	5.304.500,00	5.463.635,00
Sub total cash disbursements	796.465.200,00	615.763.210,00	663.866.935,50	726.698.403,78	795.642.467,61
Cashflow	(12.465.200,00)	325.036.790,00	418.053.064,50	517.509.596,23	572.986.332,39
Kumulatif cashflow	(12.465.200,00)	312.571.590,00	730.624.654,50	1.248.134.250,73	1.821.120.583,11

BEP Pada kumulatif cashflow = total investasi = 796.465.200,-
 BEP Tahun ke 3 bulan ke 2

Payback period = $796.465.200 / (1.821.120.589,11/5)$
 = 2,18
 = 2 tahun 3 bulan

IRR = 25,74%

Lampiran 10. Perkiraan Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin Restaurant

Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin 2003

Income	
Penjualan	784.000.000,00
Sales tax 10%	78.400.000,00
Net income	705.600.000,00
Expenses	
Peralatan	214.428.000,00
Bahan baku & pembantu	194.083.000,00
Gaji Karyawan	214.200.000,00
Utilitas	18.754.200,00
Sewa lokasi	
4m x 6m x Rp. 350.000,-/m2	100.800.000,00
Marketing Expense	39.200.000,00
Legal Expense	10.000.000,00
Insurance fee	5.000.000,00
Total pengeluaran	796.465.200,00
Depresiasi peralatan	42.885.600,00
Profit (loss) before tax	(133.750.800,00)
ROI	-16,11

Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin 2004

Income	
Penjualan	940.800.000,00
Sales tax 10%	94.080.000,00
Net income	846.720.000,00
Expenses	
Peralatan	-
Bahan baku & pembantu	213.491.300,00
Gaji Karyawan	235.620.000,00
Utilitas	19.691.910,00
Sewa lokasi	
4m x 6m x Rp. 350.000,-/m2	100.800.000,00
Marketing Expense	41.160.000,00
Legal Expense	10.000.000,00
Insurance fee	5.000.000,00
Total pengeluaran	625.763.210,00
Depresiasi peralatan	42.885.600,00
Profit (loss) before tax	178.071.190,00
Tax:	
10% x 50.000.000,00	5.000.000,00
15% x 100.000.000,00	15.000.000,00
30% x sisa	8.421.357,00
Total tax	28.421.357,00
Net Profit	149.649.833,00

ROI

18,03

Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin 2005

Income	
Penjualan	1.081.920.000,00
Sales tax 10%	108.192.000,00
Net income	973.728.000,00
Expenses	
Peralatan	-
Bahan baku & pembantu	234.840.430,00
Gaji Karyawan	259.182.000,00
Utilitas	19.691.910,00
Sewa lokasi	
4m x 6m x Rp. 350.000,-/m2	100.800.000,00
Marketing Expense	43.218.000,00
Legal Expense	10.000.000,00
Insurance fee	5.150.000,00
Total pengeluaran	672.882.340,00
Depresiasi peralatan	42.885.600,00
Profit (loss) before tax	257.960.060,00
Tax:	
10% x 50.000.000,00	5.000.000,00
15% x 100.000.000,00	15.000.000,00
30% x sisa	32.388.018,00
Total tax	52.388.018,00
Net Profit	205.572.042,00

ROI

24,77

Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin 2006

Income	
Penjualan	1.244.208.000,00
Sales tax 10%	124.420.800,00
Net income	1.119.787.200,00
Expenses	
Peralatan	-
Bahan baku & pembantu	258.324.473,00
Gaji Karyawan	285.100.200,00
Utilitas	21.710.330,78
Sewa lokasi	
4m x 6m x Rp. 350.000,-/m2	110.880.000,00
Marketing Expense	45.378.900,00
Legal Expense	-
Insurance fee	5.304.500,00
Total pengeluaran	726.698.403,78
Depresiasi peralatan	42.885.600,00
Profit (loss) before tax	350.203.196,23
Tax:	
10% x 50.000.000,00	5.000.000,00
15% x 100.000.000,00	15.000.000,00
30% x sisa	60.060.958,87
Total tax	80.060.958,87
Net Profit	270.142.237,36

ROI

32,54

Laporan Rugi-Laba Sushi-Bin 2007

Income	
Penjualan	1.368.628.800,00
Sales tax 10%	136.862.880,00
Net income	1.231.765.920,00
Expenses	
Peralatan	-
Bahan baku & pembantu	284.156.920,30
Gaji Karyawan	313.610.220,00
Utilitas	22.795.847,31
Sewa lokasi	
4m x 6m x Rp. 350.000,-/m2	121.968.000,00
Marketing Expense	47.647.845,00
Legal Expense	-
Insurance fee	5.463.635,00
Total pengeluaran	795.642.467,61
Depresiasi peralatan	42.885.600,00
Profit (loss) before tax	393.237.852,39
Tax:	
10% x 50.000.000,00	5.000.000,00
15% x 100.000.000,00	15.000.000,00
30% x 194.044.092,30	72.971.355,72
Total tax	92.971.355,72
Net Profit	300.266.496,67

ROI

36,17

Lampiran 11. Perkiraan Neraca PT. Sushi-Bin

Neraca PT. Sushi-Bin 2002-2003

No	Uraian	2003	No	Uraian	2003
I	AKTIVA LANCAR		III	MODAL	
1	Kas	(12.465.200,00)	1	Modal setor	796.465.200,00
	Persediaan	417.866.000,00	2	Laba (rugi) tahun berjalan	(133.750.800,00)
II	AKTIVA JANGKA PANJANG				
1	Peralatan	214.428.000,00			
2	Depresiasi	42.885.600,00			
	Total Aktiva	662.714.400,00		Total Pasiva	662.714.400,00

Neraca PT. Sushi-Bin 2003-2004

No	Uraian	2004	No	Uraian	2004
I	AKTIVA LANCAR		III	MODAL	
1	Kas	325.036.790,00	1	Modal setor	796.465.200,00
2	Persediaan	363.764.643,00	2	Laba (rugi) tahun berjalan	149.649.833,00
II	AKTIVA JANGKA PANJANG				
1	Peralatan	214.428.000,00			
2	Depresiasi	42.885.600,00			
	Total Aktiva	946.115.033,00		Total Pasiva	946.115.033,00

Neraca PT. Sushi-Bin 2004-2005

No	Uraian	2005	No	Uraian	2005
I	AKTIVA LANCAR		III	MODAL	
1	Kas	418.053.064,50	1	Modal setor	796.465.200,00
2	Persediaan	326.670.577,50	2	Laba (rugi) tahun berjalan	205.572.042,00
II	AKTIVA JANGKA PANJANG				
1	Peralatan	214.428.000,00			
3	Depresiasi	42.885.600,00			
	Total Aktiva	1.002.037.242,00		Total Pasiva	1.002.037.242,00

Neraca PT. Sushi-Bin 2005-2006

No	Uraian	2006	No	Uraian	2006
I	AKTIVA LANCAR		III	MODAL	
1	Kas	517.509.596,23	1	Modal setor	796.465.200,00
2	Persediaan	291.784.241,13			
			2	Laba (rugi) tahun berjalan	270.142.237,36
II	AKTIVA JANGKA PANJANG				
1	Peralatan	214.428.000,00			
3	Depresiasi	42.885.600,00			
	Total Aktiva	1.066.607.437,36		Total Pasiva	1.066.607.437,36

Neraca PT. Sushi-Bin 2006-2007

No	Uraian	2007	No	Uraian	2007
I	AKTIVA LANCAR		III	MODAL	
1	Kas	572.986.332,39	1	Modal setor	796.465.200,00
2	Persediaan	266.431.764,28			
			2	Laba (rugi) tahun berjalan	300.266.496,67
II	AKTIVA JANGKA PANJANG				
1	Peralatan	214.428.000,00			
3	Depresiasi	42.885.600,00			
	Total Aktiva	1.096.731.696,67		Total Pasiva	1.096.731.696,67

SUSHI DIN

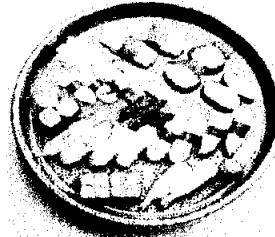
The New Way of Sushi



ALBACORE



INARI



NIGIRI SUSHI COLLECTION



BAJACA



ALASKA



FUTOMAKI



EBI



TOBIKO



IKURA



HIRAME



CALIFORNIA ROLL



DRAGON



NAGI



TAMAGO



MAGURO



HAMBURGER



SANBAN



SPICY HAMACHI

