

JAK'S FOOD
(Perencanaan Pendirian Pasar Kuliner Bernuansa Tradisional
Dengan Konsep Nusantara)

BUSINESS PLAN



Disusun Oleh :

Lutphi Zikri Ananda

1620200079

STIE MULTI DATA PALEMBANG
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
PALEMBANG
2020

STIE
MDP

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

Jak's food (Jakabaring street food) merupakan pasar kuliner yang menyediakan tempat bagi pelaku UMKM untuk menjual produk dan kuliner khas yang berasal dari berbagai Provinsi yang ada di Pulau Sumatera, Jak's food juga menjadi sarana edukasi, dimana konsumen bisa menambah pengetahuan seputar budaya dan makanan khas dari berbagai provinsi di Pulau Sumatera.

Jak's Food berlokasi di Jl. Gubernur H.A. Bastari, Jakabaring, Kelurahan Silaberanti, Kecamatan Jakabaring, yang berdekatan dengan Bank Sumsel Babel, karena berlokasi dekat dengan pemukiman masyarakat seperti : Perumahan Opi Jakabaring. Lalu dekat sekolah seperti SMA 19 Palembang dan MAN 1 Palembang dan universitas seperti : Politeknik Pariwisata Palembang, dan juga dekat dengan Jakabaring Sport City dimana hampir setiap tahunnya diselenggarakan berbagai kejuaraan olahraga baik tingkat nasional maupun internasional di Jakabaring Sport City.

Modal yang dibutuhkan untuk membangun Jak's food yaitu sebesar Rp 1.255.340.000. Berdasarkan pada metode analisa keuangan, pengembalian investasi yang dikeluarkan oleh Jak's food adalah selama 1 tahun 6 bulan 27 hari. Nilai NPV dari Jak's food mempunyai nilai positif, yaitu sebesar Rp 1.867.377.130. Perhitungan PI dari Jak's food didapatkan sebesar 2,48, yang dianggap layak karena melebihi 1. Perhitungan IRR dari Jak's food mempunyai

nilai sebesar 53,078 %, dimana tingkat investasi yang dilakukan oleh Jak's food lebih besar dari *BI Rate* yaitu sebesar 5%. diketahui bahwa ARR Jak's food 214,20% yang lebih besar dari standar 100%, Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Jak's food layak untuk didirikan.



STIE
MDP

BAB II

PENDAHULUAN

2.1 Latar Belakang Berdirinya Usaha

Negara Indonesia adalah negara yang dijadikan negara destinasi pariwisata karena kekayaan budayanya. Tahun 2018 Indonesia dinobatkan menjadi satu-satunya negara di Asia Tenggara peringkat ke 7 dari 10 besar sebagai negara yang diminati oleh wisatawan (Kementrian Pariwisata, 2018). Berita ini dirilis oleh salah satu majalah terbaru yang berjudul *Best Travel 2019* yang di publish oleh *Lonely Planet*. *Lonely Planet* sendiri menyatakan bahwa Indonesia adalah satu-satunya negara Asia Tenggara yang masuk 10 besar kunjungan Pariwisata (Lonely Planet, 2019).

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah pulau sebanyak 17.504 pulau yang dibagi dalam 34 provinsi (Dewan Ketahanan Nasional, 2016). Banyaknya pulau yang dimiliki Indonesia membuat negara ini memiliki keanekaragaman budaya yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata budaya. Wisata budaya merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seorang atau kelompok dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari daya tarik budaya dengan memanfaatkan potensi budaya dari tempat yang dikunjungi tersebut (Kanal Pengetahuan, 2015). Pemerintah terus mendorong pengembangan sektor pariwisata nasional karena penerimaan dari pariwisata

diharapkan akan menjadi sumber pendapatan terbesar dan diharapkan dapat membantu menopang pendapatan setelah pemasukan dari pajak (Yolanda, 2019).

Salah satu Pulau yang dimiliki Indonesia yaitu Pulau Sumatera, Sumatera adalah Pulau keenam terbesar di dunia yang terletak di Indonesia, dengan luas 473.481 km². Penduduk pulau ini sekitar 57.940.351 (sensus 2018). Pulau ini dikenal pula dengan nama lain yaitu *Pulau Percha, Andalas*, atau *Suwarnadwipa* bahasa Sanskerta, berarti "pulau emas" (Wikipedia, 2019). Pulau Sumatera terletak di sebelah barat Indonesia dimana terdapat 10 Provinsi didalamnya

1. Provinsi Aceh
2. Provinsi Sumatera Utara
3. Provinsi Riau
4. Provinsi Kepulauan Riau
5. Provinsi Sumatera Barat
6. Provinsi Jambi
7. Provinsi Bengkulu
8. Provinsi Sumatera Selatan
9. Provinsi Bangka Belitung
10. Provinsi Lampung

Salah satu provinsi yaitu Sumatera Selatan yang memiliki 13 kabupaten dan 4 kota. Palembang merupakan salah satu kota besar yang ada di provinsi Sumatera Selatan dengan luas wilayah 400,61 km², dengan jumlah penduduk

sebanyak 1.569.297 orang (BPS kota Palembang, 2019). Kota ini terkenal akan sebuah sungai ikoniknya yaitu Sungai Musi yang menjadikan kehidupan masyarakat kota Palembang sendiri banyak bergantung dari sungai ini.

Keindahan dari Palembang dan Sungai Musi ini juga banyak menarik minat para wisatawan sehingga menjuluki kota ini sebagai *Venesia of the East*. Selain keindahan dan pariwisata Palembang yang menjadi unggulan ada pula yang menarik dari kota Palembang, kehidupan masyarakat yang beragam dipengaruhi berbagai budaya yang ada dalam setiap masyarakat (Merah Putih, 2018).

Kota Palembang menjadi salah satu kota yang sedang mengalami perkembangan dalam pariwisata, salah satu yang menjadikan potensi pertumbuhan pariwisata karena Kota Palembang menjadi salah satu pusat kegiatan olahraga baik itu tingkat nasional maupun internasional seperti PON (pekan olahraga nasional), *Sea Games*, *ASEAN University Games*, *Triathlon Asia*, *Asian Games*, *Islamic Solidarity games*, Kejuaraan dunia Bowling dan Palembang menjadi salah satu kandidat kuat tuan rumah penyelenggaraan World Cup U-21 yang akan berlangsung tahun 2021 (Media Indonesia, 2020).

Dalam 3 tahun terakhir jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Palembang terus mengalami peningkatan dapat dilihat pada tabel 2.1

Tabel 2.1 Jumlah Wisatawan Domestik Dan Mancanegara Ke Kota Palembang Tahun 2016-2018

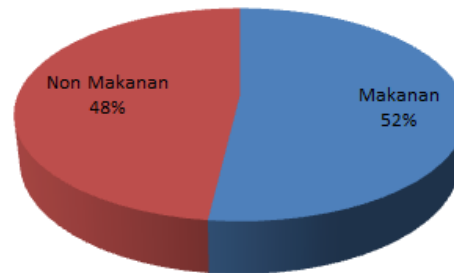
Tahun	M mancanegara	Nusantara	Jumlah
2016	10.683	1.896.110	1.906.793
2017	9.850	2.001.567	2.011.417
2018	12.249	2.110.898	2.123.147

Sumber :Palembang Tourism, 2019

Masyarakat dikota Palembang sendiri terdiri dari berbagai etnis dan budaya yang berbeda-beda, beragam adat istiadat, beragam budaya, beragam selera yang mengakibatkan munculnya berbagai kuliner dengan beragam rasa, Perkembangan wisata kuliner didukung oleh Pemerintah Kota Palembang dengan memfasilitasi serta membuat kawasan wisata kuliner contohnya Sudirman *Street* dan Kenten *street*.

Istilah kuliner bersumber dari bahasa latin,yakni *culinarius*. *Culinarius* memiliki arti materiyang berkaitan dengan proses masak. Kata kulinerberasal dari komoditas yang berkaitan denganmasak-memasak dan kegiatan mengonsumsi. Kuliner bisa dimaknai sebagai polapemakaian yang berdasarkan pada pangan atauhidangan. Wisata kuliner membuat makanan juga sebagai tujuanwisata dan instrumen bagi peningkatan pariwisata.(Media Neliti, 2017)

Tingginya tingkat konsumsi masyarakat Palembang sebanyak 970.078 perbulan. Berikut disajikan data pengeluaran rata-rata per kapita sebulan untuk kelompok makanan dan non makanan pada grafik 2.1 :



Sumber : Badan Pusat Statistik Palembang, 2018

Gambar 2.1 Persentase Pengeluaran Rata-rata per Kapita sebulan untuk kelompok Makanan dan Non Makanan

Gambar 2.1 memperlihatkan persentase pengeluaran penduduk Kota Palembang, tingkat konsumsi makanan (52 persen) lebih besar dibanding konsumsi non makanan (48 persen) (Badan Pusat Statistik, 2018).

Berdasarkan data jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Palembang dan jumlah konsumsi masyarakat yang tinggi, kemudian munculah ide untuk membuat Jak's Food yang menggunakan konsep bernuansa tradisional dan menyediakan makanan nusantara, konsep ini menjadi satu bisnis yang baru menjadi Pasar wisata kuliner tradisional yang belum ada untuk wilayah Sumatra Selatan khususnya Palembang. Jak's Food ini juga dilatar belakangi untuk memajukan UMKM yang ada di Palembang, diharapkan dapat menambah sarana kuliner untuk masyarakat Palembang dengan memberdayakan UMKM yang ada di Palembang, dengan membangun tempat bagi masyarakat untuk menikmati kuliner nusantara dan juga UMKM Palembang untuk menjual kuliner terutama kuliner nusantara.

2.2 Visi, Misi dan Tujuan

2.2.1 Visi

Menjadikan Jak's Food sebagai sentral kuliner yang terjangkau untuk semua kalangan dan menyediakan berbagai macam kuliner terutama kuliner nusantara dan untuk mengenalkan pada masyarakat tentang kuliner nusantara serta turut membantu mensejahterakan pelaku UMKM di sektor kuliner.

2.2.2 Misi

1. Membantu melestarikan dan mengembangkan sektor wisata kekayaan kuliner yang dimiliki Indonesia.
2. Menjadi sentral kuliner dan wisata kuliner yang dapat dinikmati seluruh lapisan masyarakat di Kota Palembang.
3. Membantu dalam mensejahterakan masyarakat sekitar dan pelaku UMKM khususnya dibidang kuliner.

2.2.3 Tujuan

1. Meningkatkan sektor pariwisata terutama wisata dibidang kuliner.
2. Ikut membantu meningkatkan perekonomian bagi masyarakat sekitar dan pelaku UMKM.
3. Membantu pemerintah dalam pemberdayaan kegiatan perekonomian terutama UMKM.
4. Mengedukasi masyarakat dan mengenalkan kepada masyarakat kekayaan kuliner yang dimiliki Indonesia.

STIE
MDP

BAB III

GAMBARAN USAHA

Wisata kuliner pada masa kini berkembang sangat pesat. Tidak dapat dipungkiri, pada dasarnya makan dan minum merupakan kebutuhan pokok manusia. Dengan perkembangan jaman, makan dan minum tidak hanya sebagai kebutuhan pokok tapi juga menjadi menjadi salah satu tujuan dalam kegiatan pariwisata. Indonesia tidak diragukan lagi dalam bidang kuliner. Beraneka ragam suku dan budaya menimbulkan ciri khas tersendiri di masing-masing daerah. Begitu pula dengan ciri khas di bidang kuliner. Tidak hanya beragam jenisnya, kelezatan kuliner Indonesia juga telah diakui oleh dunia dengan pengakuan rendang dan nasi goreng sebagai makanan terenak sedunia (CNN, 2017).

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah pulau sebanyak 17.504 pulau yang dibagi dalam 34 provinsi (Dewan Ketahanan Nasional, 2016). Banyaknya pulau yang dimiliki Indonesia membuat negara ini memiliki keanekaragaman budaya yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata budaya. Salah satu pulau yang ada di Indonesia yaitu Pulau Sumatera, Sumatera adalah Pulau keenam terbesar di dunia yang terletak di Indonesia, dengan luas 473.481 km². Penduduk pulau ini sekitar 57.940.351 (sensus 2018). Pulau ini dikenal pula dengan nama lain yaitu *Pulau Percha, Andalas*, atau *Suwarnadwipa* bahasa Sanskerta, berarti "pulau emas" (Wikipedia, 2019).

Pulau Sumatera terletak di sebelah barat Indonesia dimana terdapat 10 Provinsi didalamnya :

Tabel 3.1 Nama Provinsi di Pulau Sumatera

Nama Provinsi	Nama Ibu Kota Provinsi
Nangroe Aceh Darussalam	Banda Aceh
Sumatera Utara	Medan
Sumatra Barat	Padang
Riau	Pekan Baru
Kepulauan Riau	Tanjung Pinang
Jambi	Jambi
Bengkulu	Bengkulu
Sumatera Selatan	Palembang
Lampung	Bandar Lampung
Bangka Belitung	Pangkal Pinang

Sumber: Penulis, 2020



Wisata budaya merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seorang atau kelompok dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari daya tarik budaya dengan memanfaatkan potensi budaya dari tempat yang dikunjungi tersebut (Kanal Pengetahuan, 2015).



Pulau Sumatera adalah salah satu Pulau yang menjadi penyumbang tertinggi didalam bidang ekonomi tentunya setelah Pulau Jawa, selain menjadi salah satu Pulau terbesar di dunia di Pulau Sumatera juga terdapat salah satu Danau terbesar di dunia Yaitu Danau Toba yang Terletak di Provinsi Sumatera Utara. Pulau Sumatera memiliki kekayaan dan keragaman budaya dan kuliner, salah satu makanan yang berasal dari pulau sumatera yang menjadi

makanan terenak di dunia yaitu Rendang, makanan yang berasal dari Sumatera Barat ini menempati posisi teratas sebagai makanan terenak didunia.



Jak's Food ini mengambil konsep kekayaan dan keragamanbudaya dan kuliner yang ada di Pulau Sumatera, dimana dipasar kuliner ini menyediakan tempat untuk berbagai macam makanan dan jajanan tradisonal yang berasal dari berbagai provinsi di pulau Sumtera. tentunya dengan harga yang dapat dijangkau semua orang. Berikut ini beberapa makanan dan makanan yang berasal dari masing-masing Provinsi di Pulau Sumatera.


Tabel 3.2 Berbagai Kuliner Di Pulau Sumatera




Provinsi	Nama Makanan	Foto Makanan	Keterangan
Nangroe Aceh Darusalarn	Mie Aceh		Mie Aceh, satu jenis kuliner yang menggoda dari Aceh, dapat dicicipi dengan dua cara, yakni di goreng atau direbus alias menggunakan kuah. Untuk rasa bisa memilih sendiri
	Kopi Aceh		Jangan mengaku pecandu kopi jika belum pernah merasakan nikmat dan kedahsyatannya kopi Aceh. Aceh dari dulu memang terkenal sebagai salah satu penghasil kopi terbesar di Indonesia, dengan cita rasanya yang




			<p>khas dan aroma yang kuat, seperti kopi Aceh Gayo.</p>
Sumatera Utara	Bika Ambon		<p>Untuk masakan yang satu ini mungkin sudah tidak asing bagimu karena memang sudah dikenal di seluruh Indonesia. Bika Ambon memiliki bentuk yang unik sehingga menambah daya tarik dan penasaran seseorang saat pertama kali melihatnya</p>
Sumatera Barat	Rendang		<p>Sebagai makanan khas Sumatera Barat yang masuk dalam <i>World's 50 Most Delicious Food</i> dari CNN pada tahun 2011 lalu, rasanya rendang memang layak masuk 27 daftar ini. Makanan yang dibuat menggunakan daging sapi ini bahkan menggunakan bumbu rempah yang melimpah untuk menciptakan satu porsinya. Sebut saja aneka bumbu halus yaitu cabai, bawang putih, lengkuas,</p>

			<p>bawang merah, kunyit, dan serai ada di sana. Belum lagi tambahan santan sebagai campuran saat rendang dimasak yang membuatnya semakin melimpah rempah</p>
Sumatera Barat	Teh Talua		<p>Teh talua atau teh telur merupakan minuman khas yang cuma bisa kamu temukan di Sumatera Barat. Minuman ini terdiri dari kombinasi teh yang dicampur dengan telur</p>
Jambi	Tempoyak		<p>Makanankhas jambi yang pertama yaitu Tempoyak, merupakan makanan khas Jambi yang terbuat dari fermentasi buah durian. Biasanya tempoyak dibuat dengan campuran ikan segar yang berasal dari Sungai Batanghari</p>
	Jus Pinang		<p>Jus pinang adalah minuman khas Jambi yang seratus persen terbuat dari buah pinang. Hanya saja jus ini ditambahi</p>

			campuran bahan lain seperti tambahan jahe, gula merah, pandan, cengkeh, serai dan kulit manis.
Sumatera Selatan	Mie Celor		Mie celor adalah salah satu makanan khas Sumatera Selatan yang berbahan utama udang dan mi sebagai bahan dasarnya. Mie celor juga disajikan bersama pelengkap yang lain seperti tauge, telur, daun seledri, perasan jeruk nipis, dan kuah santan.
	Pindang		Pindang merupakan makanan khas Sumatera Selatan. Pindang sendiri adalah ikan yang digarami, dan dibumbui, kemudian diasapi, atau direbus hingga kondisi kering, dengan begitu ikan dapat tahan lama. Makanan khas Sumatera Selatan ini tersedia dengan berbagai varian, ada pindang ikan, pindang tulang, hingga pindang udang.

Bengkulu	Kue Lepik Biniti		<p>Sekilas makanan tradisional Bengkulu ini mirip dengan kue tradisional Nagasari. Namun kue dengan balutan Daun Pisang yang akan sering Toppers temui di Bengkulu pada Bulan Ramadhan ini memiliki komposisi yang berbeda yaitu tepung ketan, garam, santan, daun salam, lengkuas dan bahan-bahan lainnya.</p>
	Rebung Asam Undak Liling		<p>Makanan tradisional khas Bengkulu paling mantap dan digemari. Terbuat dari keong hitam dan bambu muda yang biasa disebut rebung. Proses pembuatannya cukup lama dan masih tradisional karena harus direndam selama beberapa hari agar rasa asam dari rebung bisa keluar.</p>

Lampung	Pisro		<p>Pisro merupakan jenis makanan dari olahan ikan yang sering disajikan sebagai jamuan makan sehari-hari masyarakat Pepadun. Dalam proses pembuatannya pisro menggunakan bahan utama ikan betok dan tembakang</p>
	Kue Segumpal		<p>Kue segumpal ini merupakan salah satu jenis makanan khas dari Lampung yang sangat mudah untuk anda temui pada saat bulan Ramadhan. Makanan asli dari kota Lampung ini terbuat dari santan dan beras ketan.</p>
Riau	Becah Daging		<p>Bacah daging adalah makanan khas Riau yang menggunakan daging sapi segar sebagai bahan utamanya. Daging ini kemudian direbus dan dimasak dengan aneka rempah sehingga menghasilkan cita rasa yang gurih</p>

	Gulai Belacan		Bila gulai di kota ataupun daerah lain menggunakan bahan dasar ikan, daging, atau ikan, maka di Riau gulai menggunakan udang. Ini merupakan sebuah kombinasi kuliner baru di mana udang dimasak dengan kuah gulai.
Kepulauan Riau	Gong-gong		Mendengar kata gong-gong belum tentu semua orang akan beranggapan ini nama makanan. Kepulauan Riau atau Kepri yang sebagian besar perairan, sangat mudah untuk mendapatkan bahan makanan khas ini, yaitu siput laut yang direbus.
	Es Laksamana Mengamuk		Minuman menyegarkan ini berbahan dasar utama buah kuini, yang teksturnya mirip manga dengan banyak serat di dagingnya, kemudian campurkan dengan santan dan gula merah.

Bangka Belitung	Martabak Bangka		Martabak bangka adalah makanan khas pulau Bangka yang kerap dijumpai di kota-kota besar di Indonesia. Martabak yang berasal dari Bangka ini pada mulanya disebut Hok Lo Pan. Hok Lo Pan sendiri menurut cerita menunjuk pada orang Hakka dan bukan orang Hok Lo.
--------------------	--------------------	--	--

Sumber : Penulis, 2020

Bukan hanya konsep saja yang berbeda tetapi juga interior dari masing-masing bangunan akan dibuat berbeda-beda. Jak's Food bukan hanya dijadikan sebagai sentral kuliner tetapi juga sebagai tempat wisata yang akan memperkenalkan makanan-makanan khas dan budaya yang berasal dari setiap provinsi yang ada di Pulau Sumatera dan menjadi tempat berkumpul bagi keluarga dan menjadi tempat kongkow anak muda khususnya, Jak's Food juga akan menyediakan tempat yang bisa digunakan pengunjung untuk foto. Agar pengunjung tidak merasa bosan Jak's Food juga menyediakan hiburan musik akustik dan kesenian Tradisonal.

Jak's Food sendiri terdiri dari 14 bangunan dimana terdapat 1 bangunan yang berfungsi sebagai kantor administrasi, 1 bangunan berfungsi sebagai panggung yang digunakan untuk hiburan pengunjung, 1 bangunan yang

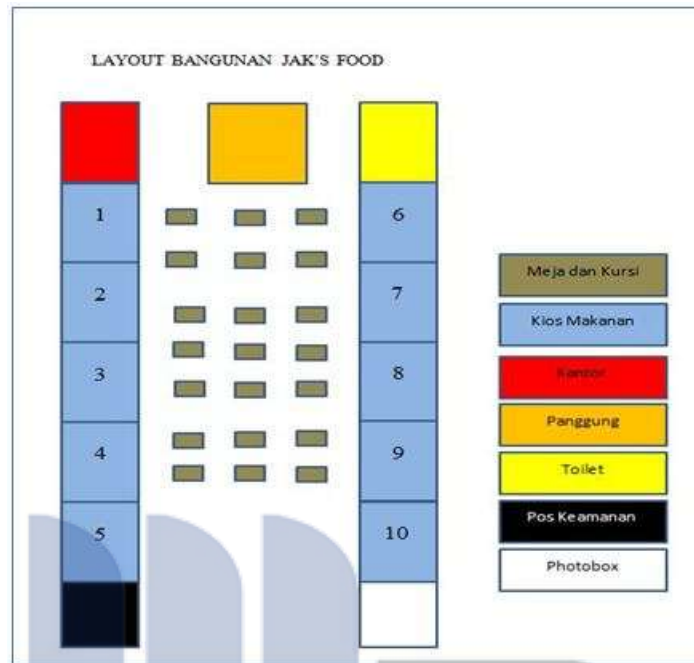
difungsikan sebagai toilet, 1 bangunan difungsikan sebagai pos keamanan, dan 10 bangunan di gunakan sebagai sentral kuliner, dimana setiap 1 Provinsi menempati 1 bangunan sentral kuliner, dari satu bangunan ke bangunan yang lainnya yang digunakan sebagai sentral kulliner akan diberikan lampu gantung untuk menambah keindahan Jak's Food disaat malam hari.



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.1 Contoh Lampu Gantung Outdoor

Bangunan yang digunakan sebagai sentral kuliner memiliki ukuran panjang 8 meter dan lebar 10 meter setiap bangunan akan disediakan tenant yang yang berjumlah sebanyak 5 tenant dengan ukuran tenant panjangnya 2 meter dan lebar 2 meter yang disewakan kepada pelaku UMKM untuk menjual makanan khas berasal dari berbagai daerah yang ada di Pulau Sumatera, beban air dan listrik sudah termasuk didalam biaya sewa per bulan pada tenant. Berikut ini layout denah bangunan Jak's Food.



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.2 Layout denah Bangunan Jak's Food



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.3 Layout Bangunan Jak's Food



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.4 Layout Bangunan Kios Jak's Food

Selain menyediakan sentral kuliner dan sentral oleh-oleh Jak's Food juga akan disediakan panggung yang digunakan sebagai hiburan bagi pengunjung, Jak's Food akan menyediakan ruangan Indoor dan Outdoor untuk pengunjung menikmati makanan, fasilitas lain yang terdapat di Jak's Food adalah toilet umum, pos keamanan dengan jumlah personil keamanannya sebanyak 2 Orang, tenaga kebersihan yang berjumlah sebanyak 8 Orang yang akan dibagi menjadi 2 *shift* setiap harinya didalam pengelolaan kebersihan kawasan Jak's Food.

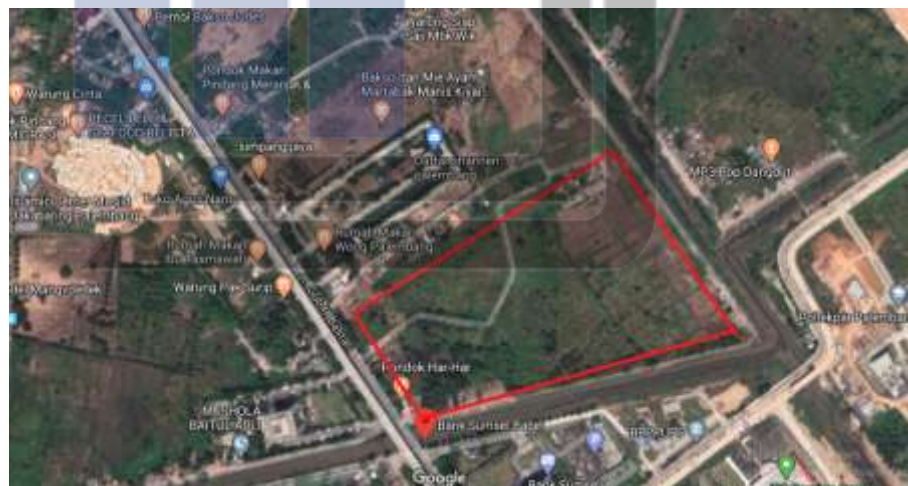
Jak's Food beroperasi dari pukul 10.00 - 23.00 WIB, sistem pembayaran menggunakan *E-Money* atau *Digital Payment* seperti OVO, DANA, dan juga Gopay dengan mesin *EDC(Electronic Data Capture)* yang disiapkan untuk penyewa kios, pengelola juga akan menyiapkan stand untuk *top up* saldo *E-Money*. Hal ini dilakukan untuk mempermudah dalam sistem pembayaran, karena biasanya didalam pembayaran menggunakan uang *cash* terdapat kendala didalam

pengembalian uang, sehingga menghambat didalam proses pembayaran, dengan menggunakan e-money pembayaran akan lebih *simple* dan cepat.



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.5 Lokasi Pembangunan Jak's Food



Sumber: Penulis, 2020

Gambar 3.6 Lokasi Pembangunan Jak's Food

Jak's Food berlokasi di Jl. Gubernur H.A. Bastari, Jakabaring, Kelurahan Silaberanti, Kecamatan Jakabaring, yang berdekatan dengan Bank Sumsel Babel,

karena berlokasi dekat dengan pemukiman masyarakat seperti : Perumahan Opi Jakabaring. Lalu dekat sekolah seperti SMA 19 Palembang dan MAN 1 Palembang dan universitas seperti : Politeknik Pariwisata Palembang, dan juga dekat dengan Jakabaring Sport City.



STIE
MDP

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan 2015, *Manajemen Pemasaran*, Rajawali Pers, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Palembang 2018, *Pengeluaran Perkapita Masyarakat untuk Kelompok Makanan dan Non Makanan Kota Palembang 2018*, diakses pada 27 Februari 2020, dari <https://palembangkota.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik 2020, *Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Tahun 2019*, Diakses pada 6 Maret 2020, dari www.bps.go.id
- CNN 2017, *50 Makanan Terenak di Dunia Versi CNN Tahun 2017*, di akses Pada 8 Mei 2020, dari <https://jabar.tribunnews.com>
- Dedi dan Hidayat 2016, Dedi Purwana dan Hidayat Nurdin, *Studi Kelayakan Bisnis*, Rajawali, Jakarta
- Dewan Ketahanan Nasional, 2016, *Jumlah Pulau di Indonesia*, di akses pada 27 Februari 2020, dari <https://dkn.go.id/ruang-opini/9/jumlah-pulau-di-Indonesia.html>.
- Google Inc 2020, *Google Maps: Jl Gubernur H. Bastari, Bank Sumsel Babel Dalam* <https://www.google.com>
- Kanal Pengetahuan 2015, *Pengertian Wisata Budaya*, di akses pada 09 Maret 2020, dari <https://www.kanal.web.id>
- Kemenpar 2019, *RI Masuk 10 Besar Kunjungan Pariwisata Terbaik Dunia 2019*, Diakses pada 05 Maret 2020, dari <https://www.cnnindonesia.com>
- Manap, Abdul 2016, *Revolusi Manajemen Pemasaran*, Mitra Wacana Media, Jakarta
- Media Indonesia 2020, *Palembang Calon Kuat Tuan Rumah Piala Dunia U21 Tahun 2021*, di akses pada 1 Maret 2020, dari <https://mediaindonesia.com>
- Media Neliti 2020, *Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata*, di akses pada 1 Maret 2020, dari <https://medianeliti.com>

Merah Putih 2018, *Menegaskan Kembali Kota Palembang Sebagai Vanesia of The east*, di akses pada 4 Mei 2020, dari <https://merahputih.com>

Palembang Tourism 2019, *Data Kunjungan Wisatawan Domestik dan Mancanegara ke Kota Palembang Tahun 2018*, di akses pada 03 maret 2020, dari <https://www.palembang-tourism.com>

Purwana, D. & Hidayat, N. 2016. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Raja zafindo Persada

Sudaryono 2016, *Manajemen Pemasaran*, Andi Yogyakarta, Yogyakarta.

Sukirno, S 2019, *Micro Ekonomi Teori Pengantar*, Raja Grasindo Persada, Jakarta

Tjiptono dan Diana 2016, Fandi Tjiptono dan Anastasya Diana, *Pemasaran dan Aplikasi*, Andi Yogyakarta, Yogyakarta

Wikipedia 2019, Pulau Sumatera, di akses pada 16 juni 2020, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatra>

Yolanda, F 2019, *Pariwisata Diharapkan Jadi Sumber Pendapatan Setelah Pajak*, Diakses pada 4 Maret 2020, dari <https://www.republika.co.id>