Nama: Rizky Alfiansyah; Kelas: 11 RPL; Usaha: Cemilan Keripik; Eksekusi: Lulus SMK/1 tahun setelah lulus smk; Evaluasi: 6 Bulan

9. Key Partnerships	6. Key Resource	2. Value Propositons	4. Customer Relationshipss	1. Customer Segments
 - supplyer pisang, dan kentang untuk membuat keripik; - supplyer bahan baku; - agen pemasaran; 	 - bahan baku pembuatan keripik; - fasilitas dan peralatan produksi; - manajemen stok dan keuangan; 7. SOP - SOP proses pembuatan keripik; - SOP manajemen stok bahan baku dan produk jadi; - SOP layanan pelanggan dan penanganan keluhan; 	 keripik berkualitas tinggi degan rasa yang unik dan beragam; rasa yang inovasi dan kemasan yang terkini; metode pembelian yang mudah dan pengiriman yang terjamin cepat; 	- pelayanan dengan email, telepon, atau media sosial; - diskon untuk pelanggan tetap; 3. Channels - sosmed: Instagram, Shopee, Website; - pasar malam, bazzar, dsb; - reseller	 - usia: semua usia; - jenis Kelamin: semua; - ekonomi: semua; - geografi: semua;
8. Cost Structure			5. Revenue Streams	
- biaya bahan baku dan peralatan;			- penjualan langsung kepada konsumen;	
- biaya pemasaran dan prom	osi;	- penjualan grosir kepada toko atau reseller;		