

**PERENCANAAN USAHA *KOREAN SREET FOOD*
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



FAJAR BHAKTI

Nomor Induk : 201822970

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KOREAN STREET FOOD DI KOTA BANDUNG

NAMA : FAJAR BHAKTI
NIM : 201822970
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama



Dr. Anang Sutono, MM.Par., CHE

NIP.19650911.199203.1.001

Pembimbing Pendamping



Ridwan Iskandar, SE.MM

NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji 1



Ita Maemunah, MM.Par., CHE

NIP.19761226.201101.2.003

Penguji 2



Ignatius Purwanggono.S.Sos., MAP

NIP. 19560720.199203.1.001

Bandung, 4 April 2022

Mengetahui,
Kabag, Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan
Kerjasama

Menyetujui,
Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP

197307231995032001

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP. 197105061998031001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fajar Bhakti
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 05 Juni 1999
Nim : 201822970
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
Perencanaan Usaha Korean Street Food di Kota Bandung
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penulisan saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataudipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan- peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, Januari 2022
Yang Membuat Pernyataan


Fajar Bhakti

NIM. 20182297

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat dan karunia-Nya serta kesehatan yang telah di berikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA KOREAN STREET FOOD DI KOTA BANDUNG”**

Penulisan Tugas Akhir ini di susun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan Pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi pariwisata Bandung.

Dalam melakukan penulisan Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan dukungan dan dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Selaku Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan merangkap sebagai pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Edison S.Sos., MM., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi pariwisata Bandung.
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.par., CHE Selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan serta bimbingan nya kepada penulis.

5. Bapa Ridwan Iskandar Sudayat, SE., MM. Selaku Dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, serta bimbingan nya kepada penulis.
6. Seluruh jajaran Ibu dan Bapak Dosen, Dosen Instruktur serta para Staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada ibu Yeni Andriani dan Bapak Ateng selaku orang tua penulis yang telah banyak memberikan dukungan baik dari segi materi maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Usulan Penulisan ini.
8. Seluruh teman-teman MTH 6A angkatan 2018 Program B atas dukungan, masukan, semangat, dan solidaritas yang tinggi sampai penulisan Usulan penulisan ini selesai.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih ada Kendala dan banyak kekurangan sehingga penulis sangat membutuhkan kritik dan saran dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir Ini dapat memberikan manfaat bagi setiap orang yang membutuhkan nya.

Bandung, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	2
C. Visi dan Misi	4
D. SWOT Analisis	5
E. Spesifikasi Produk	5
F. Business Model Canvas.....	6
G. Jenis Badan Usaha	8
H. Aspek Legalitas	8
BAB II ASPEK PRODUK	10
A. Aspek dan Deskripsi Produk/Jasa	10
B. Keunggulan Produk	11
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	13
D. Penyajian dan Kemasan Produk	14
E. Mekanisme Quality Check	15
BAB III RENCANA PEMASARAN	19
A. Riset Pasar	19
B. Validasi Produk (Market Fit)	21
C. Kompetitor	24
D. Program Pemasaran	26
E. Media Pemasaran	27
F. Proyeksi Penjualan	28

BAB IV	ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	30
	A. Identitas <i>Owner</i>	30
	B. Struktur Organisasi	30
	C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	31
	D. Anggaran Tenaga Kerja	34
	E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	35
	F. <i>Action Plan & Report</i>	37
BAB V	ASPEK KEUANGAN	39
	A. Metode Pencatatan Akuntansi	39
	B. Capital Expenditure	41
	C. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	43
	D. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	46
	DAFTAR PUSTAKA	51
	BIODATA PENULIS	55

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	SWOT ANALISIS	5
2	SPEKIFIKASI PRODUK DAN JASA	6
3	BUSINESS MODEL CANVAS	7
4	PRODUK MAKANAN JINJAROO9	10
5	RECIPE DAN FOOD COST JINJAROO9	12
6	RENCANA DAN KAPASITAS PRODUKSI JUNI 2022	14
7	MEKANISME QUALITY CHECK	16
8	SEGMENTASI PASAR JINJAROO9	20
9	DAFTAR USAHA SEJENIS DI KOTA BANDUNG	25
10	PROGRAM PEMASARAN JINJAROO9 KOREAN STREET FOOD 2022	27
11	PROYEKSI PENJUALAN JINJAROO9 DALAM 1 TAHUN.....	29
12	STRUKTUR ORGANISASI JINJAROO9	31
13	JOB DESKRIPSI JINJAROO9	33
14	SCHEDULE DAN JAM KERJA	34
15	ANGGARAN TENAGA KERJA	35
16	ACTION PLAN	37
17	TANGIBLE INVESMENT	42
18	INTANGIBLE INVESMENT	43
19	WORKING CAPITAL JINJAROO9	43
20	VARIABLE COST JINJAROO9	44
21	FIXED COST JINJAROO9	45
22	MIXED COST JINJAROO9	45
23	PROJEK INCOME STATEMENT TAHUN 1-5	47
24	CASH FLOW PROJECTION JINJAROO9	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	LOGO USAHA JINJAROO9.....	3
2	LOKASI USAHA JINJAROO9	4
3	KEMASAN PRODUK	15
4	HASIL SURVEI USIA RESPONDEN	22
5	HASIL SURVEI PROFESI RESPONDEN	23
6	SURVEI KETERTARIKAN TERHADAP MAKANAN KOREA	23
7	SURVEI LEBIH TERTARIK MAKANAN JALANAN/RESTORAN	24
8	SURVEI LEBIH TERTARIK BELI ONLINE ATAU LANGSUNG	24
9	INSTAGRAM BISNIS JINJAROO9	28
10	LAYOUT LOKASI USAHA TAMPAK DEPAN	36
11	LAYOUT USAHA TAMPAK SAMPING KIRI	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	PEDOMAN KUISIONER KONSUMEN	52
2	HARGA BAHAN POKOK	53
3	RECIPE	54

EXECUTIVE SUMMARY

Mission ;

- Mulai dengan modal kecil
- Menjual produk makanan Korean street food
- Memperkenalkan bisnis street food
- Menjual makanan street food
- Menetapkan harga jual yang tidak terlalu mahal

Management:

JINJAROO9 didirikan pada tahun 2021 oleh Fajar Bhakti, menjual makanan korea, dengan gerobak, menggunakan media sosial untuk menyebarkan berita, pada tahun 2021 ia membangun tempat di Bandung dan mempekerjakan 2 karyawan, waktu dan pengalaman yang luas dalam industri makanan,

our product :

kami menawarkan makanan korea. kami akan menciptakan lingkungan yang ramah dan hangat, kami akan fokus untuk menciptakan lingkungan di mana seseorang merasa nyaman.

our competitive advantage:

harga yang dapat bersaing dan sangat terjangkau dengan konsep street food

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2018). *Syarat dan Keuntungan Memiliki Izin Usaha Mikro Kecil*. Retrieved 10 21, 2021, from <https://www.virtualofficeku.co.id>:
https://www.virtualofficeku.co.id/blog_posts/syarat-dan-keuntungan-memiliki-izin-usaha-mikro-kecil/
- Dararizki, K. (2020, 07 07). *Memilih Jenis Badan Usaha yang Sesuai dengan Kebutuhan*. Retrieved 10 21, 2021, from <https://www.ukmindonesia.id/>:
<https://www.ukmindonesia.id/baca-artikel/312>
- Gishella, S., Bisnis, P., Ekonomi, F., Petra, U., & Siwalankerto-, J. (2018). *ANALISIS PENERAPAN STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE DALAM PROSES PRODUKSI PADA PT PERTIWIMAS ADI KENCANA*. 6(2).
- Kotler. (2000). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan*. Retrieved 10 21, 2021, from <https://ejournal.unsrat.ac.id>: [https://ejournal.unsrat.ac.id/Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan](https://ejournal.unsrat.ac.id/Pengaruh-Kualitas-Pelayanan-Terhadap-Kepuasan)
- Kotler, P. (2003). *Marketing Management* (11th ed.). Prentice Hall.
- Lovelock, C., Wirtz, J., & Mussry, J. (2012). *Pemasaran Jasa: Manusia, Teknologi, Strategi - Perspektif Indonesia Jilid 1* (7th ed.). Erlangga.
- Malhotra, N. K. (2010). *Riset Pemasaran: Pendekatan Terapan (Edisi 4, Jilid 2)*. Indeks.
- Peggy. (2021, 10 21). *Makanan Korea makin populer di Indonesia kenapa ya*. Retrieved from <https://www.pegipegi.com>:
<https://www.pegipegi.com/travel/kuliner-korea-makin-populer-di-indonesia-kenapa-ya>
- Riskita, A. (n.d.). *Makanan Korea di Kota Bandung*. Retrieved 10 21, 2021, from <https://www.orami.co.id/>: <https://www.orami.co.id/magazine/restoran-korea-di-bandung/>