

**“PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK*
BURGERNAUT DI BEKASI”**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu
Syarat Dalam Menyelesaikan Studi
Program Diploma III



Disusun Oleh :

ETSHA ANDARIYAN

NIM : 201822803

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : ETSHA ANDARIYAN
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI / 26 AGUSTUS 2000
NIM : 201822803
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK BURGERS* DI BEKASI ini adalah merupakan hasil karya dan hasil perencanaan saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan peraturan 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 atau dipublikasikan 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, 1 Juli 2021
Yang membuat pernyataan,

METERAI
TEMPEL
20F98AJX286797896
ETSHA ANDARIYAN
NIM 201822803

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN USAHA *FOOD TRUCK BURGERNAUT* DI BEKASI

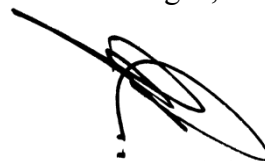
NAMA : ETSHA ANDARIYAN
NIM : 201822803
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 16 Agustus 2021



Dhonn MM. Par.
NIP 19610226 199603 1 001

Bandung, 16 Agustus 2021
Pembimbing II,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP 19690718 199103 1 009

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME, karena atas rahmat dan berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Perencanaan Bisnis *Food Truck Burgernaut* di Bekasi”**.

Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat saran dan bimbingan serta keterangan dari berbagai pihak sebagaimana merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur oleh hal apapun. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier S.Sos., MM. Par. selaku Pembimbing I yang selalu meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan, ide, saran, dan mengkoreksi, serta dorongan motivasi yang diberikan.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa S.Sos., MM. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, saran, ilmu, serta dorongan motivasi yang diberikan.
7. Seluruh dosen, staff dan tenaga pengajar khususnya dari program studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan ilmu, motivasi, serta arahan kepada penulis selama belajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Keluarga dan kerabat penulis yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis baik secara moril dan materil.
9. Teman-teman terdekat yang sudah menemani dan memberikan dukungan dan semangat serta motivasi selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Pihak-pihak lain yang namanya tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan membutuhkan saran, kritik, serta masukan-masukan agar penulis dapat menyempurnakannya. Harapan penulis adalah semoga Tugas Akhir ini mampu memberi manfaat bagi para pembaca dan menambah keilmuan di bidang *hospitality*.

Bandung, 16 Agustus 2021

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Gambaran Umum Bisnis	7
C. Visi dan Misi	11
D. SWOT Analysis	12
E. Spesifikasi Produk/Jasa	14
F. Jenis/Badan Usaha	14
G. Aspek Legalitas	15
BAB II ASPEK PRODUK	17
A. Deskripsi Produk	17
B. Analisa Keunggulan Produk	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	20
D. Penyajian dan Kemasan Produk	21
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	24
BAB III RENCANA PEMASARAN	26
A. Riset Pasar (Segmentasi Pasar, Target Pasar, <i>Positioning</i>)	26
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	30
C. Kompetitor	31
D. Program Pemasaran	33
E. Media Pemasaran	36
F. Proyeksi Penjualan	38
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	40

A. Identitas Pemilik	40
B. Struktur Organisasi.....	41
C. Analisis Jabatan dan Deskripsi Jabatan.....	42
D. Anggaran Tenaga Kerja/ <i>Manning Budget</i>	44
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	45
F. <i>Action Plan & Report</i>	48
BAB V ASPEK KEUANGAN	52
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	52
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	53
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	57
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>).....	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	62
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	67
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	71
Biodata Penulis.....	71
Data Kuisisioner.....	72
Hasil Turnitin	74

DAFTAR TABEL

BAB I

Tabel 1.1 (Analisis SWOT).....	13
--------------------------------	----

BAB II

Tabel 2.1 (Mekanisme <i>Quality Check</i>).....	25
--	----

BAB III

Tabel 3.1 (Jumlah Usha Burger di Kota Bekasi).....	32
--	----

Tabel 3.2 (Program Pemasaran).....	35
------------------------------------	----

Tabel 3.3 (Proyeksi Penjualan Makanan dalam 1 tahun).....	38
---	----

Tabel 3.4 (Proyeksi Penjualan Minuman dalam 1 tahun).....	39
---	----

BAB IV

Tabel 4.1 (Anggaran Tenaga Kerja).....	45
--	----

Tabel 4.2 (<i>Timeline Kerja Burgernaut</i>).....	48
---	----

BAB V

Tabel 5.1 (<i>Tangible Investment Burgernaut</i>).....	54
--	----

Tabel 5.2 (Tarif dan Masa Penyusutan Fisikal).....	54
--	----

Tabel 5.3 (Daftar Depresiasi <i>Investasi Burgernaut</i>).....	55
---	----

Tabel 5.4 (<i>Intangible Investasi Burgernaut</i>).....	55
---	----

Tabel 5.5 (Masa manfaat dan Tarif Amortisasi).....	56
--	----

Tabel 5.6 (Daftar Amortisasi <i>Investasi Burgernaut</i>).....	56
---	----

Tabel 5.7 (<i>Working Capital Burgernaut</i>).....	57
--	----

Tabel 5.8 (<i>Investment Burgernaut</i>).....	57
---	----

Tabel 5.9 (<i>Present Value Burgernaut</i>).....	58
--	----

Tabel 5.10 (<i>Future Value Burgernaut</i>).....	60
--	----

Tabel 5.11 (Pendanaan <i>Investasi Burgernaut</i>).....	61
--	----

Tabel 5.12 (<i>Loan Installment Burgernaut</i>).....	61
Tabel 5.13 (<i>Variable Cost</i>).....	63
Tabel 5.14 (<i>Fixed Cost</i>).....	64
Tabel 5.15 (<i>Mixed Cost</i>).....	64
Tabel 5.16 (<i>Payback Period</i>).....	65
Tabel 5.17 (<i>Cost Volume Profit</i>).....	66
Tabel 5.18 (<i>Income Statement Burgernaut</i>).....	67
Tabel 5.19 (<i>Cash Flow Projection</i>).....	68

DAFTAR GAMBAR

BAB I

Gambar 1.1 (Logo <i>Burgernaut</i>).....	ix
Gambar 1.2 (Logo <i>Burgernaut</i>).....	10

BAB II

Gambar 2.1 (Daftar Menu <i>Burgernaut</i>).....	19
Gambar 2.2 (Penyajian <i>Dine In</i>).....	23
Gambar 2.3 (Penyajian <i>Take Away</i> dan <i>Delivery</i>).....	23

BAB III

Gambar 3.1 (Poster Pemasaran <i>Burgernaut</i>).....	34
---	----

BAB IV

Gambar 4.1 (Struktur Organisasi <i>Burgernaut</i>).....	41
Gambar 4.2 (Tampak atas <i>food truck</i>).....	45
Gambar 4.3 (Tampak depan kiri <i>food truck</i>).....	46
Gambar 4.4 (Tampak depan kanan <i>food truck</i>).....	46
Gambar 4.5 (Tampak belakang kiri <i>food truck</i>).....	47
Gambar 4.6 (Tampak belakang kanan <i>food truck</i>).....	47

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Thamrin dan Francis Tantri. (2018). Manajemen Pemasaran. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Badan Pusat Statistik, 2020. Data Kependudukan, Kota Bekasi, Jawa Barat. (<https://bekasikota.bps.go.id/>)
- Dessler, Gary, 2009, Manajemen SDM : buku 1. Jakarta: Indeks.
- Ferrel, Pride, 1995, Pemasaran : Teori dan Praktek Sehari-Hari, diterjemahkan oleh Drs. Daniel Wirajaya, Edisi VII, Jilid 1, Binapura Aksara, Jakarta.
- Garrison, dan Noreen. 2004. Akuntansi Manajerial. Jakarta : Salemba Empat.
- Gaspersz, Vincent. 2005. Sistem Manajemen Kinerja Terintegrasi Balanced Scorecard Dengan Six Sigma Untuk Organisasi Bisnis dan Pemerintah. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Heizer, Jay and Render Barry, (2015), Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan, edisi 11, Salemba Empat, Jakarta.
- Kotler, Philip (2005). Manajemen Pemasaran, Edisi 11, Jilid 2, Jakarta : Prenhalindo
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin L. Marketing Management. New Jersey: PearsonPrentise Hall, 2009.
- Kotler, Philip, 2000. *Marketing Management. Edisi Milenium, Prentice Hall Intl, Inc New Jersey.*
- Kotler, Philip. 1997, Manajemen Pemasaran. Edisi Bahasa Indonesia jilid satu. Jakarta: Prentice Hall.
- Myrick, Richard. 2011. *Charles Goodnight: The Inventor of Food Truck. USA : Mobile Cuisine.*
- Solomon & Elnora. Strategi Pemasaran. Jakarta: Kelompok Gramedia, 2003.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Guna Widya. Surabaya.