

PERENCANAAN USAHA *FOOD TRUCK* DI KOTA PEKANBARU

TUGAS AKHIR

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



Disusun Oleh :

ZAINAL
NIM : 201822816

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN USAHA *FOOD TRUCK* DI KOTA PEKANBARU

NAMA	: ZAINAL
NIM	: 201822816
PROGRAM STUDI	: MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN	: HOSPITALITY

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos, M.A.P
NIP 195607201992031001

Pembimbing II,



Drs. Moh. Agus Syadad Saefullah MM. Par
NIP 196308301993031001



Bandung, 31 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc.
NIP. 197105061998031001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Zainal
Tempat/Tanggal Lahir : Lubuk Jering, 16 Januari 1998
NIM : 201822816
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN USAHA FOOD TRUCK DI KOTA PEKANBARU
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian 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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Proyek Akhir/Skripsi 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,


ZAINAL
NIM 201822816

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt atas selesainya usulan penelitian yang penulis beri judul Perencanaan Usaha Food Truck Di Kota Pekanbaru. Tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis juga ingin memberikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing, memberi bantuan, masukan serta dorongan baik secara material maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat waktu. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung;
3. Bapak Edison Sitompul, 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 Ignatius Purwanggono, S.Sos, M.AP. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis;

6. Bapak Drs. Moh. Agus Syadad Saefullah MM. Par selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis;
7. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya di Program Studi Manajemen Tata Hidangan;
8. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan melalui nasihat, doa serta kasih sayang sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini;
9. Seluruh mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan angkatan 2018 Sekolah tinggi Pariwisata Bandung khususnya 6B atas bantuan dan dukungan yang diberikan
10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu dan mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung selama pembuatan tugas akhir ini.

Besar harapan penulis, karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi yang memerlukannya sebagai referensi dalam berusaha. Demi kesempurnaannya, kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis terima dengan rendah hati dan keterbukaan.

Bandung, 31 Agustus 2021



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	I
PERNYATAAN MAHA SISWA.....	II
KATA PENGANTAR.....	III
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR TABEL.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	VIII
EXECUTIVE SUMMARY.....	IX
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Gambaran Umum Bisnis.....	3
C.Visi Dan Misi.....	7
D.SWOT Analysis.....	8
E.Spesifikasi Produk/Jasa.....	9
F.Jenis Badan Usaha.....	10
G.Aspek Legalitas.....	11
BAB II ASPEK PRODUK.....	12
A.Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	12
B.Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	14
C.Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	15
D.Penyajian dan Kemasan Produk.....	20
E.Mekanisme Quality Check.....	24
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	28

A.Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	28
B.Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	31
C.Kompetitor.....	31
D.Program Pemasaran.....	32
E.Media Pemasaran.....	34
F.Proyeksi Penjualan.....	36
BAB IV ASPEK SDM & OPERASIONAL.....	38
A.Identitas Owners/Founders.....	38
B.Struktur Organisasi.....	39
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	40
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	44
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	44
F. <i>Action Plan</i>	47
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	49
A.Metode Pencatatan Akuntansi.....	49
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	50
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	55
D.Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>).....	58
E.Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	60
F.Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	62
DAFTAR PUSTAKA.....	65
BIODATA PENULIS.....	66
DAFTAR LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Daftar Produk makanan.....	12
2	Daftar Produk Minuman.....	13
3	Biaya Makanan.....	16
4	Biaya Minuman.....	17
5	Jumlah Penduduk Provinsi Riau Berdasarkan Umur.....	29
6	Daftar Pesaing.....	26
7	Program Pemasaran.....	33
8	Proyeksi Penjualan Selama Setahun.....	36
9	Proyeksi Penjualan Selama Lima Tahun.....	37
10	Biodata Pemilik Usaha.....	38
11	Rincian Jumlah Karyawan.....	40
12	<i>Job Description</i> Karyawan.....	41
13	<i>Manning Budget</i>	44
14	<i>Action Plan</i>	47
15	<i>Tangible Investment</i>	50
16	Daftar Depresiasi <i>Tangible Investment</i>	51
17	Depresiasi <i>Tangible Investment</i>	52
18	<i>Intangible Investment</i>	53
19	Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi.....	54
20	Amortisasi <i>Intangible Investment</i>	54
21	<i>Working Capital</i>	55
22	<i>Investment</i>	55
23	<i>Present Value</i>	56
24	<i>Future Value</i>	58
25	<i>Rincian Investment</i>	59
26	<i>Loan Installment</i>	59
27	<i>Investment Analysis</i>	62
28	<i>Income Statement</i>	61
29	<i>Cash Flow Projection</i>	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Logo <i>Road Trip Coffee</i>	5
2	Lokasi Awal Pemasaran <i>Road Trip Coffee</i>	7
3	<i>Menu Board</i>	13
4	<i>French Fries</i>	14
5	<i>Long Trip (Americano)</i>	15
6	Gelas/Cup Minuman Panas.....	20
7	<i>Takeaway Cup (Hot Beverages)</i>	20
8	<i>Tea Pot</i>	21
9	<i>Takeaway Glass (Cold Beverages)</i>	21
10	<i>Straw</i>	22
11	Peralatan Makan.....	22
12	Kemasa Makanan <i>Take Away</i>	23
13	Proses <i>Quality Check</i>	24
14	<i>Instagram Road Trip Coffee</i>	35
15	Struktur Organisasi <i>Road Trip Coffee</i>	39
16	<i>Truck</i>	45

DAFTAR PUSTAKA

- BisnisUKM Redaksi. (2019). Ide Bisnis Food Truck, Hasilkan Keuntungan Dari Restoran Berjalan. Di akses pada 20 Maret 2021. Dari <https://bisnisukm.com/ide-bisnis-food-truck-hasilkan-keuntungan-dari-restoran-berjalan.html>
- Chen, J. (2020, November 17). *Profitability Index*. Retrieved from investopedia: <https://www.investopedia.com/terms/p/profitability.asp>
- <https://www.brosispku.com/pekanbaru-business-directory/19/snackstreet-food>
- <http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/20>
- Indonesia.go.id. (2020, October 29). *Sertifikasi Halal Gratis*. Retrieved from indonesia.go.id: <https://indonesia.go.id/narasi/indonesia-dalam-angka/ekonomi/sertifikasi-halal-gratis-bagi-ukm>
- Kontak Pemko.(2018). Pekanbaru.go.id. Di akses pada 23 Februari 2021. Dari <https://www.pekanbaru.go.id/p/pengumuman>.
- Lazone.id. (2014). Mengenal Sejarah Food Truck. Di akses 2 Maret 2021. Dari <https://www.lazone.id/lifestyle/style/mengenal-sejarah-food-truck>
- Thamrin. (2018). *Konsep Dasar Pembangunan dan Pertumbuhan Ekonomi*. Jakarta: LP3ES.
- Wind, Ajeng.(2015). *Menjadi Kaya Dengan Berbisnis Food Truck*. Jakarta : Gramedia Widiasarana Indonesia.