

**PERENCANAAN USAHA “LA SUERTE”  
COCKTAILS TRUCK DI BALI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan Program Diploma III  
Program Studi Manajemen Tata Hidangan  
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



**Disusun Oleh:**

**RANGGA RUSLAN WIJAYA**

**Nomor Induk: 201722260**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2022**

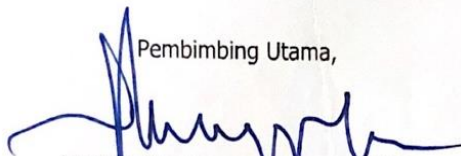
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN USAHA COCKTAILS TRUCK "LA SUERTE" DI BALI**

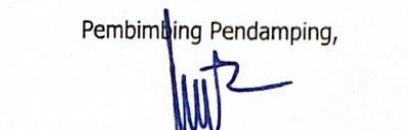
NAMA : Rangga Ruslan Wijaya  
NIM : 201722260  
JURUSAN : Manajemen Tata Hidang  
PROGRAM STUDI : Perhotelan

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggoro, S.Sos., MAP.  
NIP: 195607201992031001

Pembimbing Pendamping,



Hanna Danianti, S.I.Kom., MM.Par., CHE  
NIP: 198103172006052001

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

NIP. 19740714 200605 1 001


## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA *COCKTAILS TRUCK* "LA SUERTE" DI BALI

NAMA : RANGGA RUSLAN WIJAYA  
NIM : 201722260  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



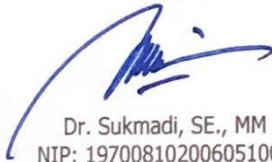
Ignatius Purwanggono, S.sos., MAP  
NIP: 195607201992031001

Pembimbing Pendamping,



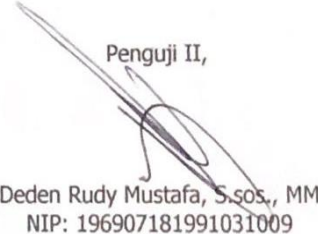
Hanna Daniati, S.S. Kom., MM.Par., CHE  
NIP: 198103172006052001

Penguji I,



Dr. Sukmadi, SE., MM  
NIP: 197008102006051001

Penguji II,



Deden Rudy Mustafa, S.sos., MM  
NIP: 196907181991031009

Bandung, 16 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RANGGA RUSLAN WIJAYA  
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI / 12 JULI 1998  
NIM : 201722260  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
PERENCANAAN USAHA *COCKTAILS TRUCK* "LA SUERTE" DI BALI.  
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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



08743AJX870088982  
Rangga Ruslan Wijaya  
201722260

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis sampai kan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul, **“PERENCANAAN USAHA “LA SUERTE” COCKTAILS TRUCK DI BALI”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan tugas akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Nining Hernaningsih, S.A.P, M.A.P. Selaku Kepala Subbagian Kependidikan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Yeni Imaniar Hamzah, S.Hum., MPA. selaku Kepala Subbagian Tenaga Pendidik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.sos., MAP. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Ibu Hanna Daniati S.I.kom., MM.Par, CHE. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
8. Seluruh dosen dan staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Kania Setiawati selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai Tugas Akhir ini selesai.
11. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, Juni 2022

Rangga Ruslan Wijaya

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I DESKRIPSI BISNIS</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	3
1. Deskripsi Bisnis.....	3
2. Deskripsi Logo dan Nama .....	3
3. Identitas Bisnis .....	4
C. Visi dan Misi.....	5
D. SWOT Analysis .....	5
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	7
F. Jenis Badan Usaha .....	7
G. Aspek Legalitas.....	8
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	10
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	10
B. Analisa Keunggulan Produk .....	12
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	12
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	14
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	16
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN</b> .....	18
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....	18
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	23
C. Kompetitor .....	24
D. Program Pemasaran .....	25
E. Media Pemasaran .....	27
F. Proyeksi Penjualan .....	29
<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL</b> .....	31
A. Identitas Owners/ Founders .....	31
B. Struktur Organisasi.....	32
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	32
D. <i>Manning Budget</i> /Analisa Tenaga Kerja .....	34
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b> .....	45
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	45
1. <i>Cash Basis</i> .....	45
2. <i>Accrual Basis</i> .....	45
B. <i>Capital Expenditure</i> .....	46
1. <i>Tangible Investment</i> .....	46
2. <i>Intangible Investment</i> .....	50
3. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i> .....	51
C. <i>Time Value of Money</i> .....	51

1. Present Value .....	52
2. <i>Future Value</i> .....	53
D. Pendanaan Investasi ( <i>Agency Theory</i> ).....	54
E. Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan .....	57
1. Fixed Cost, Variabel Cost & Mixed Cost .....	57
2. Break Even Point (BEP).....	59
3. Cost Volume Profit (CPV) .....	60
F. Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	60
1. <i>Operating Budget</i> .....	60
2. <i>Cash Flow Projection</i> .....	61
3. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi, Pertumbuhan Ekonomi dll).....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	60



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Pulau Bali .....	2
TABEL 2. 1 Jenis Produk Minuman di LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	11
TABEL 2.2 Kapasitas LA SUERTE.....	13
TABEL 2.3 <i>Standard Recipe</i> .....	14
TABEL 3. 1 Kuesioner LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	23
TABEL 3.2 Daftar Pesaing LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	24
TABEL 3.3 Program dan Biaya Pemasaran LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	26
TABEL 3.4 PROYEKSI PENJUALAN TAHUN Ke-1 .....	29
TABEL 3.5 Proyeksi Penjualan Periode 5 Tahun.....	30
TABEL 4.1 Analisis Kerja <i>Owner</i> .....	33
TABEL 4.2 Gaji Karyawan LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	35
TABEL 4.3 Rincian Gaji Karyawan LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	35
TABEL 4.4 <i>Timeline</i> Kerja LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	41
TABEL 5.1 Daftar Pengeluaran Investasi <i>Tangible</i> .....	47
TABEL 5.2 Tarif dan Masa Penyusutan Fisikal .....	48
TABEL 5.3 Daftar Depresiasi <i>Tangible Investment</i> .....	49
TABEL 5.4 Daftar Pengeluaran Investasi <i>Intangible</i> .....	50
TABEL 5.5 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi.....	50
TABEL 5.6 Daftar Amortisasi.....	50
TABEL 5.7 <i>Working Capital</i> .....	51
TABEL 5.8 <i>Present Value</i> .....	53
TABEL 5.9 <i>Future Value</i> .....	54
TABEL 5.10 Pendanaan Investasi .....	55
TABEL 5.11 <i>Building Reconstruction</i> .....	55
TABEL 5.12 <i>DEBT to EQUILTY RATIO</i> .....	56
TABEL 5.13 <i>Loan Installment</i> .....	56
TABEL 5.14 <i>Fixed Cost</i> .....	57
TABEL 5.15 <i>Variable Cost</i> .....	58
TABEL 5.16 <i>Mixed Cost</i> .....	59
TABEL 5.17 <i>Payback Periode</i> .....	59
TABEL 5.18 <i>Income Statement Projection</i> .....	60
TABEL 5.19 <i>Cash Flow Projection</i> .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo LA SUERTE .....	4
Gambar 1.2 Lokasi Usaha .....	4
Gambar 2. 1 <i>Highball Glass</i> LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	15
Gambar 2.2 <i>Old Fashion Glass</i> LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	15
Gambar 2.3 Gelas <i>Take Away</i> LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	15
Gambar 3.1 Promosi Melalui Instagram .....	28
Gambar 4.1 Struktur Organisasi .....	32
Gambar 4.2 Tampak Luar LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	38
Gambar 4.3 Tampak Depan LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	38
Gambar 4.4 Tampak Samping LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	38
Gambar 4.5 Tampak Belakang LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	39
Gambar 4.6 Tampak Dalam LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	39
Gambar 4.7 Tampak Dari <i>Ambience</i> LA SUERTE <i>Cocktails Truck</i> .....	38
Gambar 4.8 <i>Sample Product</i> .....	43

## EXECUTIVE SUMMARY



Perencanaan bisnis yang telah selesai disusun pada Tugas Akhir ini adalah *Cocktails Truck* yang bernama LA SUERTE, pemilihan nama LA SUERTE ini dibuat oleh penulis dengan bahasa Spanyol yang berarti “keberuntungan”, sesuai dengan konsep bisnis penulis yaitu *old school mexican*, ide penulis untuk merencanakan bisnis minuman *Fruity Cocktails* yang menggunakan media *truck* sebagai tempat usahanya. Karena belum ada nya bisnis sejenis ini di Bali, *Cocktails Truck* ini didirikan agar bisa memberi suasana baru menikmati *Cocktails* di Pantai Canggu, Bali.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fatimah, Fajar Nur'aini Dwi. (2016). *Teknik analisis SWOT*. Anak Hebat Indonesia.
- Gary Dessler. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Edisi ke 4. PT. Indeks, Jakarta.
- Gomes, F. C. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Andi.
- Hasibuan, M. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Hasyim, Ali Ibrahim. (2017). *Ekonomi Makro*. Prenada Media.
- Jessica Diana Kartika, M. (2013). *FENG SHUI untuk LOGO*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Jogiyanto. (2005). *Analisis dan Desain Sistem Informasi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kotler, Philip dan Gary, Armstrong. (2001). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Alih Bahasa Imam Nurmawan Jakarta : Erlangga.
- Kotler, Philip. (2003). *Marketing insights from A to Z: 80 concepts every manager needs to know*. John Wiley & Sons.
- Lalu, Sumayang. (2003). "*Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*." Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Loveock, Christoper H., & Wright, Lauren K. (2007). *Manajemen Pemasaran Jasa. Edisi Indonesia*. Jakarta : Indeks.
- Nafarin, M. (2004). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat
- Prihantoro, Rudy. (2021). "*Konsep Pengendalian Mutu*."

- Rafsandjani, Rieza Firdian. (2017). *Pengantar Bisnis Bagi Pemula: Bisnis*. Kautsar Abadi.
- Soegoto, Ir Eddy Soeryanto. (2013). *Marketing research the smart way to solve a problem*. Elex Media Komputindo.
- Sofjan, Assauri. (2003). "*Manajemen pemasaran*." Jakarta: Rajawali Pers.
- Soemarso, S. R. (2004). "*Akuntansi Suatu Pengantar Buku 1 Edisi 5*." Salemba Empat. Jakarta.
- Sukanto Reksohadiprodjo dan Indriyo G., (2000). *Manajemen Produksi*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suwardjono. (2014). *Teori akuntansi perekayasaan pelaporan keuangan*, Edisi Ketiga. Yogyakarta : Badan Penerbitan Fakultas Ekonomi.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2012). *Market Targeting*. Erlangga : Jakarta.
- Wiliam J Stanton. (2010). *Manajemen Pemasaran* . Jakarta : Penerbit, Erlangga.