

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan dan minuman akan selalu berdampingan dalam memenuhi kebutuhan sehari – hari pada tubuh manusia. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tentu tidak akan bisa melakukan aktivitas dengan baik dan benar. Kebutuhan makanan dan minuman semakin lama akan semakin meningkat dengan berjalannya waktu dan meningkatnya jumlah penduduk pada manusia. Selain itu, makanan dan minuman adalah ladang usaha bagi masyarakat agar bisa terjadinya peningkatan ekonomi penduduk. Akan tetapi, tidak sedikit juga para pelaku usaha yang kurang berhasil di bidang makanan dan minuman ini dikarenakan strategi pemasaran dan cara pengolahan bisnis yang kurang optimal serta kualitas dari pelayanannya itu sendiri kurang memuaskan. Bisa dibayangkan keberhasilan sebuah usaha makanan dan minuman agar tidak tergoyahkan dan selalu bisa berinovasi dalam persaingan bisnis makanan dan minuman ini adalah strategi pemasaran yang menghidupi serta mempunyai hubungan relasi yang baik dengan para pelaku usaha.

Agar menciptakan lingkungan usaha bisnis yang baik yang memberikan *energy* yang *positif* di bidang usaha bisnis kuliner makanan dan minuman ini harus memiliki tekad yang kuat, berani mengambil resiko yang besar dan memiliki kemauan yang keras di bidang usaha bisnis kuliner, serta mampu memberikan kepuasan kepada kebutuhan pasar, keinginan pasar, dan tentu selera konsumen. Kepuasan pasar atau pelanggan juga harus di perhatikan dengan baik dimana pelanggan adalah sumber informasi yang dapat mengkritik atau memberi saran bagi

manajemen agar dapat melakukan evaluasi terhadap usahanya dengan harapan di masa yang akan datang dapat menjadi usaha yang lebih baik dan mampu untuk bersaing dengan pesaing – pesaing lainnya.

Bagaimana caranya agar bisa memberikan kepuasan bagi para pelanggan, salah satu cara yang digunakan oleh para pelaku usaha bisnis makanan dan minuman adalah produk yang dipasarkan mempunyai ciri khas menu makanan dan minuman yang bervariasi, juga produk yang akan dipasarkan bagi pelanggannya adalah produk yang dibuat dengan *hygiene*, dan mempunyai penampilan yang menarik serta berkualitas dengan pelayanan yang baik. Faktor – faktor yang mempengaruhi keberhasilan suatu usaha ini penting untuk diutamakan terlebih dahulu, sebab banyak orang yang beranggapan bahwa hanya karena kurang modal, maka harapan untuk bisa mempunyai keuntungan menjadi kecil. Sukses atau tidaknya suatu usaha bisnis pada dasarnya tidak tergantung pada besar atau kecilnya sebuah ukuran usaha, tetapi lebih dipengaruhi oleh bagaimana cara mengelolanya.

Menurut Brown (1992), “Jika puas, konsumen akan melakukan konsumsi secara berulang, terus – menerus, dan menjadikan konsumen loyal terhadap suatu produk dan jasa serta dengan sukarela mempromosikan produk tersebut”. Dari kutipan ini bisa dilihat bahwa kepuasan pelanggan bermacam – macam caranya, salah satu nya adalah pelaku usaha dan pelanggan menjadi memiliki relasi yang banyak sehingga dapat memberikan *benefit* seperti di promosikan secara tidak langsung oleh pelanggan dan banyak nilai – nilai kemanusiaan yang didapat secara *positif*.

Kota Bandung atau dikenal dengan sebutan Paris Van Java ini merupakan kota metropolitan terbesar dan menjadi ibu kota dari Jawa Barat. Berlokasi 140 km sebelah tenggara Jakarta. Dengan jumlah penduduk 2.510.103 jiwa dan luas wilayah 167 km, menjadikan Kota Bandung sebagai salah kota terpadat yang di Indonesia. Selain itu Kota Bandung dikenal dengan banyaknya kawasan perbelanjaan dan juga usaha bisnis kuliner yang beragam yang sudah diakui oleh para wisatawan lokal maupun wisatawan asing, tempat yang sempurna untuk industri di berbagai macam bidang serta memiliki sumber daya manusia yang berkualitas dengan didukungnya lingkungan perusahaan yang baik.

Konsep yang akan digunakan pada usaha bisnis *coche taco* adalah *food truck*, dimana konsep *food truck* sendiri menawarkan fleksibilitas dan efisiensi yang tidak memerlukan lahan tempat yang luas atau juga bangunan untuk mendirikan sebuah usaha bisnis kuliner makanan dan minuman. Melainkan menggunakan sarana transportasi truk yang sudah di *design* sedemikian rupa sebagai sarana untuk menjual atau menawarkan produk bisnis makanan dan minuman secara langsung kepada konsumen. Alasan penulis ingin menggunakan *food truck* sebagai media alat untuk membuka usaha bisnis salah satunya adalah karena modal yang tidak terlalu besar dan mempunyai mobilitas dimana usaha bisnis ini bisa berpindah tempat ke tempat lainnya dan juga memiliki peluang usaha yang besar digemari oleh banyak orang. Awal dari kemunculan *food truck* pertama di dunia adalah di negara Amerika Serikat, dan juga

di perkenalkan oleh seseorang berkebangsaan Korea yang bernama Roi Choi dengan usaha yang bernama Kogi. Pada tahun 2022 ini Amerika Serikat memiliki

23,000 *food truck* yang memiliki pendapatan hingga 1 milyar dolar. Di Indonesia sendiri, khususnya kota – kota besar yang sudah banyak ditemui usaha bisnis *food truck* di berbagai sudut kota, usaha ini juga memiliki target pasar yang besar dan cocok juga dengan minat anak zaman sekarang.

Usaha *food truck* ini diharapkan mendapatkan respon yang baik dari calon konsumen dan khususnya yang berada di Kota Bandung. Walaupun dengan kapasitas truk yang terbatas untuk bahan – bahan dan peralatan itu sendiri sehingga membuat persediaan untuk penjualan tidak terlalu banyak, akan tetapi memiliki keuntungan yang sangat menjanjikan apabila dapat mengelolanya dengan sebaik mungkin.

Food Truck pertama kali di digunakan pada tahun 1866 di Texas, Amerika Serikat. Pada saat itu, seorang Tentara AS bernama Charles Goodnight menyediakan sebuah angkutan besar yang berisikan alat makan dan bahan-bahan masak dengan tujuan ketika para tentara merasa lapar ketika berperang, ia dapat menyiapkannya dengan cepat.

makanan yang akan diolah maupun yang sudah diolah dengan cara yang benar agar kualitas produk dapat terjaga dengan baik.

Dari penjelasan diatas, penulis mempunyai ide untuk memiliki usaha bisnis kuliner makanan dan minuman dengan menggunakan konsep *food truck* sebagai sarana untuk mempermudah pemasaran kepada konsumen dengan produk utama yaitu taco. Terdapat 5 aspek dalam membuat perencanaan usaha. Adapun 5 aspek tersebut sebagai berikut :

1. Aspek Produksi : Menurut Sofjan Asanuri (2016) Proses produksi adalah suatu kegiatan yang melibatkan manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna. Sehingga aspek ini merupakan aspek yang sangat penting yang dapat mempengaruhi ketertarikan konsumen untuk membeli sebuah jasa atau produk.
2. Aspek Pemasaran : Pemasaran menurut Kotler & Amstrong (2012:29) adalah serangkaian proses yang dilakukan oleh perusahaan untuk menciptakan suatu nilai bagi pelanggan dengan menciptakan, menghantarkan, dan mengkomunikasikan nilai pelanggan yang unggul.
3. Aspek Fisik : Aspek ini merupakan aspek yang akan menjamin kenyamanan, kelancaran, dan keamanan para konsumen saat membeli suatu produk. Aspek ini terkait dengan ruang atau tempat yang digunakan untuk memasarkan sebuah produk.
4. Aspek Operasional : Aspek operasional meliputi pengelolaan Sumber Daya, Mesin, Peralatan, dan Bahan-bahan yang menunjang suatu kinerja dari sebuah usaha, serta menjadi pedoman pengaturan jelas mengenai jalannya operasional usaha.
5. Aspek Financial : Aspek ini sangat erat dengan pengaturan dan penentuan pengeluaran dan pemasukan dana untuk menjalankan sebuah usaha guna mendapatkan keuntungan.

Berdasarkan paparan yang telah di jelaskan, penulis berencana untuk melakukan penelitian di bidang bisnis kuliner makanan dan minuman yaitu usaha

food truck. Penelitian ini akan dituangkan kedalam Tugas Akhir dengan judul “**Perencanaan Usaha Food Truck di Bandung**”

B. Gambaran Umum Bisnis

Coche Taco merupakan sebuah usaha kuliner yang rencananya akan dipasarkan di daerah Bandung. Berdasarkan pada poin latar belakang, tujuan dari usaha kami adalah untuk membuat sebuah usaha yang mempunyai modal tidak terlalu besar namun mempunyai prospek yang bagus apabila dapat mengelolanya dengan baik. Dan juga diharapkan dapat memberikan sebuah inovasi baru dalam bidang usaha makanan dan minuman yang dapat digemari oleh masyarakat umum dan memberikan manfaat positif bagi para calon konsumen.

1. Deskripsi Bisnis

Coche taco merupakan produk olahan makanan Mexico yang menyediakan berbagai macam varian menu yang diantaranya adalah *taco, burritos, dan nachos*. Tujuan didirikannya usaha ini antara lain untuk memenuhi kebutuhan pasar, mereka atau calon konsumen mulai sadar bahwa mereka tidak mempunyai waktu banyak untuk membuat makanan untuk dimakan di pagi hari ataupun makan siang dan makan malam, yang rencananya *coche taco* hadir untuk memberikan kemudahan kepada para calon konsumen yang tidak memiliki banyak waktu. Keunggulan lain yang kami miliki adalah produk yang ditawarkan mempunyai kandungan gizi baik, dan memiliki *ingredient* seperti *cheese, lettuce, tomatoes, onion*, dan potongan alpukat yang rencananya bahan – bahan tersebut akan kami beli langsung dari petani

lokal agar kesegaran produk yang ditawarkan seperti sayuran dapat dinikmati dengan kondisi segar dan memiliki dampak positif bagi tubuh sehingga cukup untuk memenuhi kebutuhan perut agar dapat bisa beraktivitas dengan lancar.

Berdasarkan riset dari penulis usaha *food truck* ini sangat cocok melihat semakin tingginya berbagai macam kebutuhan pasar. Hal ini dapat dibuktikan ketika seseorang telat sarapan, makan siang dan makan malam maka akan terjadi gejala perut sembelit adapun menjadi stress dengan kondisi perut yang kosong dan tubuh akan merespon secara alami dan menimbulkan stress.

2. Deskripsi Logo dan Nama

Logo adalah sebuah simbol atau tanda yang mempunyai arti tertentu bagi perusahaan, organisasi atau negara. Asal kata logo dari Bahasa Yunani, yaitu "*logos*". Yang artinya kata, pikiran, pembicaraan, akal budi. Untuk dapat melindungi hak merek seperti, nama usaha dan *design* logo usaha maka diperlukan untuk mengajukan logo dan nama. Begitu juga dengan usaha yang ingin penulis mulai. Alasan penulis memilih nama *coche taco* sebagai merek usaha karna dapat menggambarkan usaha bisnis yang akan dimulai oleh penulis. *Coche* yang diambil dari Bahasa Mexico yang apabila diartikan kedalam Bahasa Indonesia adalah mobil yang menggambarkan sarana atau alat, yang fungsinya untuk menawarkan produk yang akan dijual

kepada para calon konsumen dengan menggunakan media alat transportasi truk. Sedangkan *taco* adalah makanan khas yang terkenal di Benua Amerika latin yang lahirnya makanan tersebut di Negara Mexico yang sajian *taco* itu sendiri

terdiri dari kulit *tortila* yang berisi berbagai jenis sayuran, daging, dan saus segar yang dimana *taco* sendiri akan menjadi salah satu menu yang akan penulis buat. Ada pula logo *Coche Taco* sebagai berikut :

Gambar 1 **Logo Usaha**



Sumber:Olahan Penulis, (2022)

- a. Jenis font huruf yang digunakan pada kalimat *coche taco's* adalah “furios title” font ini digunakan karna sesuai dengan konsep yang penulis rancang.
- b. Jenis font huruf yang digunakan pada kalimat “*food from mexican*” adalah “art nuvo letterpress” font ini digunakan dengan alasan agar terlihat simple dan terkesan *eye catching*.

- c. Ukuran nama usaha menjadi yang paling besar agar mudah dilihat oleh para calon konsumen.
- d. Terdapat kalimat “*food from mexican*” adalah sebagai tagline *coche taco* dan agar masyarakat umum yang tidak tahu apa itu *taco* menjadi tahu bahwa yang dijual adalah makanan.
- e. Gambar yang digunakan pada latar logo diatas menggambarkan suatu desa petani atau *farmhouse* yang dimana memberikan kesan ketenangan pada logo tersebut.
- f. Arti dari pengambilan warna sendiri mengapa mengambil warna hijau agar mempunyai keselarasan dan juga mencerikan sayur – sayuran segar.

1. Identitas Bisnis

Lokasi perencanaan usaha *food truck coche taco* berada di kota Bandung Jawa Barat. Yang rencananya untuk tempat sendiri akan selalu berganti - ganti tempat karna ingin memaksimalkan kelebihan mobillitas yang dimiliki oleh *food truck* itu sendiri akan tetapi kita memiliki tempat khusus untuk menawarkan produk yang akan dipasarkan. Dan selain itu kita memiliki opsi untuk menawarkan produk diacara maupun *event* dan *car free day* di setiap hari minggu dan juga untuk siang hari sampai dengan sore akan berada di sekitar daerah Dipatiukur. Dan juga akan dilengkapi dengan kontak pribadi yang dapat langsung menghubungi ke nomor pribadi dari penulis selaku *owner* dari usaha tersebut.

C. Visi dan Misi

Visi dan misi merupakan salah satu rancangan perencanaan yang di sertai dengan aksi seperti dengan apa yang di rencanakan untuk mencapai suatu tujuan atau impian. Visi suatu usaha bisnis yang dapat mengarahkan, memotivasi, menyatukan bahkan menginspirasi seluruh yang ada dalam perusahaan untuk mencapai kinerja yang kerja yang luar biasa. Sementara, misi adalah yang dapat mewujudkan cita-citanya di masa depan. Selain itu, misi juga akan menjawab beberapa pertanyaan seperti bagaimana usaha agar tetap berjalan, bagaimana upaya untuk menang, bagaimana mengukur bisnis apa sudah berkembang atau tidak dan proses kemajuan. Berdasarkan penjelasan diatas, berikut di bawah ini adalah visi dan misi yang penulis susun, yakni sebagai berikut :

Visi

Menjadi usaha bisnis kuliner dengan menggunakan alat media food truck dengan konsep Mexico terbaik di Kota Bandung pada tahun 2025.

Misi

- Memberikan pelayanan terbaik seperti senyum, menyapa, dan ramah kepada para konsumen.
- Selalu mempunyai inovasi baru dalam produk yang ditawarkan.
- Menjaga konsistensi makanan yang sesuai dengan *standard* agar tidak mengecewakan konsumen.

D. SWOT Analysis

Analisis *SWOT* (*Strength, Weakness, Opportunity, Threats*) merupakan sebuah analisis yang digunakan untuk menjadi acuan perencanaan strategis suatu usaha dan manajemen dalam suatu usaha. “Analisis SWOT adalah alat yang sederhana namun kuat untuk mengukur kemampuan dan kekurangan sumber daya organisasi, peluang pasarnya, dan ancaman eksternal terhadap masa depannya” (Thompson et al., 2007). Didasari oleh teori di atas, maka dapat ditarik bahwa analisis dari kemampuan dan kekurangan dari usaha *Coche Taco* adalah sebagai berikut :

Tabel 1
SWOT Analysis

SWOT Analysis	Strength: <ul style="list-style-type: none">• Memiliki lokasi yang fleksibel.• Memiliki harga yang terjangkau.• Penyajian makanan yang cepat.	Weakness: <ul style="list-style-type: none">• Memiliki variasi menu yang relatif terbatas.• Biaya kebutuhan transportasi (operasional) yang tinggi.• SDM yang terbatas.
Opportunities: <ul style="list-style-type: none">• Dikenalnya Kota Bandung dengan pusat Kuliner dapat mempermudah pemasaran produk.• Dapat dengan mudah bekerja sama dengan sebuah <i>event</i> sebagai <i>supporting tenants</i>.	S-O: <ul style="list-style-type: none">• Dapat memiliki potensial konsumen yang banyak dikarenakan memiliki sistem penjualan mobile dan fleksibel sehingga dapat menjangkau banyak wilayah di Kota Bandung.	O-W: <ul style="list-style-type: none">• Menjalin hubungan baik dengan penyelenggara - penyelenggara <i>event</i> agar dapat sering ikut bekerja sama sebagai <i>supporting tenants</i> sehingga dapat menutup biaya kebutuhan transportasi (operasional) yang tinggi.

<p>Threats:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku yang tidak bertahan lama. • Ketatnya persaingan antar pelaku usaha food truck. 	<p>S-T:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menciptakan dekorasi food truck dan menu yang unik sehingga dapat menarik perhatian dari potensial konsumen. 	<p>W-T:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menciptakan dekorasi dan menu yang unik, memiliki SDM yang professional, dan memanfaatkan bahan baku semaksimal mungkin sehingga kelemahan dan ancaman dapat diminimalisir dengan baik.
---	---	--

Sumber : Olahan Penulis, (2022)

E. Spesifikasi Produk

Produk yang akan kami coba tawarkan adalah beberapa makanan Mexico yang salah satunya adalah *taco* yang berbahan dasar *taco*, *lettuce*, tomat, keju parut, paprika dan daging cincang. Dan rencana nya kita akan menawarkan 3 *signature* makanan dari Mexico yaitu adalah *taco*, *burrito*, dan *nachos* dengan berbagai macam olahan yang sudah di modifikasi agar memiliki varian rasa yang bervariasi. Langkah pertama yang dilakukan adalah memanaskan minyak untuk menumis. Kemudian masukan tumis bawang bombay, bawang putih hingga harum. Selanjutnya aduk hingga layu lalu masukan daging cincang hingga berubah warna dan mengeluarkan aroma harum selanjutnya tuang saus tomat, dan garam. Kemudian berikan sedikit air dan kemudian masak dengan menggunakan api kecil selanjutnya biarkan air menyusut masukan paprika, biarkan paprika hingga layu. Untuk menghangatkan *taco*, caranya gunakan *taco shell* dimana untuk

menghangatkan terdapat sesuai petunjuk dalam kemasannya. Umumnya *taco shell* diatas loyang, kemudian panggang selama kurang lebih 7 menit dengan menggunakan temperatur yang sesuai, sampai *crispy*. Setelah itu, masukan selada ke dalam *taco* dengan menggunakan isi dan taburi dengan tomat dan juga keju parut.

F. Jenis Badan Usaha

Badan Usaha adalah kesatuan (hukum) dan ekonomis yang menggunakan modal dan tenaga kerja untuk mencari keuntungan. Badan usaha adalah organisasi yang dibentuk untuk melakukan aktifitas bisnis, amal atau penjualan produk dan jasa. Badan usaha dibentuk sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan juga menentukan sebuah badan usaha sangat penting ketika ingin memiliki bisnis ataupun jenis badan usaha lainnya, karena didalam badan usaha pasti memiliki kelebihan maupun kekurangan. Jenis badan usaha yang di pilih oleh penulis untuk perencanaan usaha *food truck* di Bandung ini adalah perusahaan persorangan atau bila di singkat (PERSERO). Pesero sendiri difokuskan untuk melayani masyarakat sekaligus mencari keuntungan agar tidak mengalami kerugian dan mengapa memilih jenis badan usaha (PERSERO) adalah dikarnakan masuk dengan kriteria (PERSERO), yaitu dikarnakan berskala kecil, mengandalkan sumber manusia yang tidak banyak, dan modal yang tidak besar.

G. Aspek Legalitas

Aspek legalitas adalah suatu hal yang penting dalam perusahaan atau badan usaha bisnis merupakan unsur yang terpenting, karena legalitas merupakan jati diri

yang atau mengesahkan suatu badan Usaha sehingga diakui oleh masyarakat dan pemerintah. Manfaat nya sendiri dari legalitas adalah sebagai sarana perlindungan hukum, sarana promosi, bukti kepatuhan terhadap hukum, dan mempermudah pengembangan usaha. Adapun aspek legalitas yang berlaku pada perencanaan usaha *food truck* diantaranya sebagai berikut :

1. Peraturan Direktorat Jenderal Pajak Nomor PER – 38/PJ/2013 NPWP tentang kepemilikan Nomor Pokok Wajib Pajak.
2. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan (Permendag 36/2007), Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) adalah Surat Izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan.
3. Perusahaan (TDP) adalah bukti bahwa Perusahaan/Badan Usaha telah melakukan Wajib Daftar Perusahaan berdasarkan Undang-undang Nomor 3 Tahun 1982 Tentang “WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN”.
4. Berdasarkan undang - undang no 3 tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan, maka perusahaan diwajibkan mendaftar ke kantor pendaftaran. yaitu di kantor departemen perdagangan setempat NRP.
5. Peraturan Gubernur DKI jakarta nomor 13 tahun 2017 tentang restoran bergerak Pasal 1 angka 11 pergub DKI.