

**PERENCANAAN USAHA BISNIS FOOD TRUCK 'MOODY TRUCK' DI CIBUBUR**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III



**Oleh :**

**NAJMA NURA ALEIA**

**NIM : 201923510**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2022**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN USAHA BISNIS FOOD TRUCK 'MOODY TRUCK'

---

NAMA : NAJMA NURA ALEIA  
NIM 201923510  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

CHRISTIAN HELMY RUMAYAR, S.SOS, MM.Par  
NIP. 19691228 200212 1 001

ANANTA BUDHI DANURDARA, Dr.,B.A.M.Sc.CPM(Asia)  
NIP. 19750611 200212 1 001

Bandung, 22 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

## LEMBAR PENGESAHAN

### PERENCANAAN USAHA BISNIS FOOD TRUCK 'MOODY TRUCK' DI CIBUBUR

NAMA : Najma Nura Aleia  
NIM : 201923510  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,

**Christian Helmy Rumayor, S.Sos., M.M.Par.**  
NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,

**Ananta Budhi Danurdara, Dr., BA.,M.Sc.,CPM(Asia)**  
NIP 19750611 200212 1 001

Pengaji I,

**Anang Sutono, Dr., MM.Par.**  
NIP 19650911 199203 1 001

Pengaji II,

**Nur Komariah, S.Sos., MM.**  
NIP 19660606 199303 2 001

Bandung, .....

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : NAJMA NURA ALEIA  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 19 JANUARI 2002  
NIM : 201923510  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **PERENCANAAN USAHA BISNIS FOOD TRUCK ‘MOODY TRUCK’ DI CIBUBUR**

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/Proyek 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/Proyek 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, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



**NAJMA NURA ALEIA**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan limpahan rahmat dan kasih sayang-Nya penulis dapat menyusun dan melengkapi tugas akhir. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga dengan judul *Perencanaan Usaha Bisnis Food truck “Moody Truck”*.

Suatu kebahagiaan tersendiri, tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya. Bagi penulis, penyusunan tugas akhir ini merupakan tugas yang tidak ringan. Penulis sadar banyak hambatan yang menghadang dalam proses penyusunan tugas ini, Pada akhirnya tugas akhir ini dapat terselesaikan tentulah karena beberapa pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas ini.

Untuk itu penulis sampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuannya, yaitu:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena bimbingan dan rahmat-Nya, penulis dapat menjalani penyusunan tugas akhir dengan baik dan sehat walafiat.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM. Sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

4. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE., S.Sos, MM. selaku ketua jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. selaku pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing Penulis demi kelancaran penulisan tugas akhir
7. Bapak Ananta Budhi Danurdara, Dr.,B.A.M.Sc.CPM(Asia) selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing Penulis demi kelancaran penulisan tugas akhir
8. Bapak Ari Yunior dan Ibu Vieteke I. Amanda, sebagai orang tua penulis, yang selalu memberikan bantuan berupa doa, dukungan serta materil
9. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung
10. Seluruh rekan-rekan, terutama pada Program Studi Manajemen Tata Boga atas bantuan serta dukungan hingga tugas akhir ini terselesaikan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang diuraikan dalam tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu dengan lapang dada Penulis ingin bagi para pembaca memberi saran dan kritik kepada Penulis sehingga

Penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, semoga susunan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi pembaca.

Bandung, April 2021

Penulis,

Najma Nura Aleia

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>DESKRIPSI BISNIS .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Gambaran Umum Bisnis .....</b>	<b>5</b>
1.2.1 Deskripsi Bisnis .....	5
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama .....	5
1.2.3 Identitas Bisnis .....	7
<b>1.3 Visi dan Misi .....</b>	<b>10</b>
<b>1.4 SWOT Analysis.....</b>	<b>10</b>
<b>1.5 Spesifikasi Produk.....</b>	<b>13</b>
<b>1.6 Analisis Peluang dan Hambatan.....</b>	<b>13</b>
<b>1.7 Jenis/Badan Usaha dan Struktur Personalia/Manajemen .....</b>	<b>17</b>
<b>1.8 Aspek Legalitas.....</b>	<b>19</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>23</b>
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	<b>23</b>
<b>2.1. Daftar dan Deskripsi Produk .....</b>	<b>23</b>
2.1.1 Deskripsi Produk .....	23
<b>2.2 Analisa Keunggulan Produk.....</b>	<b>28</b>
<b>2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....</b>	<b>35</b>
<b>2.5 Mekanisme Quality Check.....</b>	<b>39</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>44</b>
<b>RENCANA PEMASARAN.....</b>	<b>44</b>
<b>3.1 Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....</b>	<b>44</b>
3.1.1 Segmenting .....	45
3.1.2 Targeting .....	46
3.1.3 Positioning .....	48
<b>3.2 Validasi Produk – Market Fit .....</b>	<b>51</b>
<b>3.3 Kompetitor.....</b>	<b>55</b>
<b>3.4 Program Pemasaran .....</b>	<b>58</b>
<b>3.5 Media Pemasaran.....</b>	<b>59</b>
<b>3.6 Proyeksi Penjualan.....</b>	<b>61</b>
<b>BAB IV.....</b>	<b>65</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>65</b>
<b>4.1 Identitas <i>Owner/Founder</i> .....</b>	<b>65</b>
4.3.2 Data Orang Tua .....	65
4.3.3 Riwayat Pendidikan.....	66
4.3.4 Pengalaman Kerja.....	66
<b>4.2 Struktur Organisasi.....</b>	<b>66</b>
<b>4.3 Job Analysis dan Job Description .....</b>	<b>67</b>
4.3.1 Job Analysis .....	67
4.3.2 Job Description.....	69

4.3.3	<i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	73
<b>4.4</b>	<b>Service Scape (layout/Flow)</b>	<b>74</b>
4.4.1	<i>Layout</i>	74
<b>4.5</b>	<b>Action Plan &amp; Report</b>	<b>76</b>
<b>BAB V</b>		<b>78</b>
<b>ASPEK KEUANGAN</b>		<b>78</b>
<b>5.1</b>	<b>Metode Pencatatan Akuntansi</b>	<b>78</b>
5.1.1	<i>Cash Basis (One Shoot Project)</i>	78
5.1.2	<i>Accrual Basis (Going Concern)</i>	79
<b>5.2</b>	<b>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</b>	<b>79</b>
5.2.1	<i>Tangible Investment</i>	79
5.2.2	<i>Intangible Investment</i>	81
5.2.3	<i>Working Capital</i>	82
<b>5.3</b>	<b>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</b>	<b>82</b>
<b>5.4</b>	<b>Pendanaan Investasi</b>	<b>84</b>
<b>5.5</b>	<b>Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</b>	<b>86</b>
5.5.1	<i>Fixed Cost &amp; Variable Cost</i>	86
<b>5.6</b>	<b>Break Even Point (BEP) &amp; Cost Volume Profit (CVP)</b>	<b>87</b>
<b>5.7</b>	<b>Identifikasi Cash Inflow &amp; Outflow</b>	<b>88</b>
<b>5.8</b>	<b>Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi; Pertumbuhan Ekonomi dll)</b>	<b>91</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>92</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Logo Usaha 'Moody Truck' .....	6
Gambar 2 Peta Lokasi Bisnis .....	9
Gambar 3 Tampak Depan Lokasi 'Moody Truck' .....	9
Gambar 4 SWOT Matrix Analysis.....	12
Gambar 6 Kemasan <i>Take Away</i> .....	37
Gambar 7 Penyajian <i>BBQ Beef Sandwich</i> beserta <i>Potato Chips</i> .....	38
Gambar 8 Penyajian <i>Chicken Pesto</i> dan <i>BBQ Sandwich</i> beserta <i>Potato Chips</i> .....	38
Gambar 9 Kemasan <i>Green Salad</i> .....	39
Gambar 10 Kemasan Produk Minuman 'Moody Truck' .....	39
Gambar 11 <i>Product-Market Fit</i> .....	54
Gambar 12 Struktur Organisasi.....	69
Gambar 13 Seragam Moody Truck.....	74
Gambar 14 <i>Sitting Area Food Truck</i> .....	77
Gambar 15 <i>Front View Food Truck</i> .....	77
Gambar 16 <i>Kitchen Area Food Truck</i> .....	78

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Food Cost Chicken Pesto Sandwich</i> .....	23
Tabel 2 <i>Food Cost Braised BBQ Sandwich</i> .....	24
Tabel 3 <i>Food Cost Potato Chips</i> .....	25
Tabel 4 <i>Food Cost Green Salad with Lemon Dressing</i> .....	26
Tabel 5 <i>Beverage Cost Watermelon Lemon Mocktail</i> .....	26
Tabel 6 <i>Beverage Cost Sparkling Carrot</i> .....	27
Tabel 7 <i>Beverage Cost Iced Lychee Tea</i> .....	28
Tabel 8 <i>Business Model Canvas</i> .....	30
Tabel 9 Daftar Peralatan dan Perlengkapan .....	32
Tabel 10 <i>Food Truck</i> Pesaing di Cibubur .....	57
Tabel 11 Jumlah Pesaing Yang Memiliki Menu Serupa.....	58
Tabel 12 Proyeksi Penjualan Tahun Pertama .....	63
Tabel 13 Proyeksi Penjualan Tahun Kedua .....	63
Tabel 14 Proyeksi Penjualan Tahun Ketiga .....	64
Tabel 15 Proyeksi Penjualan Tahun Keempat .....	64
Tabel 16 Proyeksi Penjualan Tahun Kelima.....	65
Tabel 17 Riwayat Pendidikan .....	67
Tabel 18 Pengalaman Kerja.....	67
Tabel 19 <i>Job Description</i> .....	70
Tabel 20 Jam Kerja Karyawan Moody Truck.....	73
Tabel 21 <i>Schedule</i> Karyawan Moody Truck.....	73
Tabel 22 <i>Shift</i> Karyawan Moody Truck.....	73
Tabel 23 Anggaran Tenaga Kerja .....	75
Tabel 24 <i>Action Plan</i> .....	77
Tabel 25 <i>Tangible Investment</i> .....	81
Tabel 26 Depresiasi Moody Truck.....	82
Tabel 27 <i>Intangible Investment</i> .....	82
Tabel 28 <i>Working Capital</i> Moody Truck (3 Bulan).....	83
Tabel 29 Struktur Investasi Moody Truck .....	86
Tabel 30 Tabel Amortisasi Pinjaman.....	86
Tabel 31 <i>Fixed &amp; Variable Cost</i> Moody Truck.....	88
Tabel 32 Operating Budget.....	91
Tabel 33 <i>Projected Cash Flow</i> .....	92

## DAFTAR PUSTAKA

- Hukumonline.com, 2018. Izin Mendirikan Usaha *Food truck*. Tersedia :  
<https://www.hukumonline.com/klinik/a/izin-mendirikan-usaha-i-food-truck>
- Okezone.com, 2016. Tersedia: <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/05/30/298/1401536/ini-kendala-utama-dalam-bisnis-kuliner-food-truck>. 30 mei 2016. [4 April 2022.]
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2012. *Principles of Marketing*. New Jersey : Prentice Hall.
- Wijayanti, Titik. 2012. Marketing plan! Dalam bisnis second edition, Jakarta, PT Elex Media Komputindo.
- Reksohadiprojo, Sukanto., Gitosudarmo, Indriyo. (2000), Manajemen Produksi, Edisi keempat, BPFE, Yogyakarta.
- Prasetya, Hery dan Lukiaastuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Buku Kita.
- Belkaoui, Ahmed Riahi. (2000:50). *Accounting Theory*: Teori Akuntansi, Edisi ke Lima.
- Buffa, Elwood S dan Rakesh H. Sarin. 1996. Manajemen Produksi dan Operasi Jilid 2. Jakarta: Binarupa Aksara
- Marihot, Manullang. (2001:156). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Nitisemito, Alex S. (1996:143). *Manajemen Personalia, Sumber Daya Manusia*, Gholia Indonesia, Jakarta.
- Ali, Muhammad. 2016. Bangkit dari Bangkrut Joko Waluyo Mengenalkan *Food truck* di Indonesia. Retrieved from <https://www.jawapos.com/features/29/12/2016/bangkit-dari-bangkrut-joko-waluyo-mengenalkan-food-truck-di-indonesia/>
- Myrick, Richard. 2011. The Complete History of American Food trucks. Retrieved from <https://mobile-cuisine.com/business/history-of-american-food-trucks/>
- Thommas W. Zimmerer. 2008 *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Salemba Empat, Jakarta

- Galavan, R. (2014). Doing Business Strategy. Ireland: NuBooks.
- Oemar Hamalik. (1992:72). Psikologi Belajar Mengajar. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Badan Pusat Statistik (2013), *Jumlah Penduduk Jakarta Timur Menurut Jenis Kelamin* 2010-2013. Retrieved from <https://jaktimkota.bps.go.id/>
- Wheeler, A. (2009). *Designing brand identity*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Boyd, Walker, Larreche. 2000. Manajemen Pemasaran Suatu Pendekatan Strategis dengan Orientasi Global Edisi 2 Jilid 1.
- Ricky W. Griffin, Ronald J. Ebert. (2008). *Business Essentials, Seventh Edition*. New Jersey, Prentice Hall.
- IBISWorld.com, 2021). Tersedia: <https://www.ibisworld.com/united-states/market-research-reports/food-trucks-industry/> [3 April 2022]
- Yuesti, Kepramareni. Kepramareni, Putu. 2019. Manajemen Keuangan, E- Book Volume 1. 26 Maret 2019.
- Productplan.com, 2019. Tersedia : <https://www.econposts.com/marketing/-market> [5 Juni 2022].
- Econpost.com, 2022. Tersedia : <https://www.econposts.com/marketing/-market> [5 Juni 2022].
- Investopedia.com, 2022. Tersedia : <https://www.investopedia.com/terms/m/marketsegmentation> [5 Juni 2022].