

**PERENCANAAN BISNIS JAVA'S FOOD TRUCK
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

EMIR ABID AL ZARQOU

NIM: 2020407099

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Emir Abid Al Zarqou
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/13 September 2002
NIM : 2020407099
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PERENCANAAN BISNIS JAVA’S FOOD TRUCK DI KOTA BANDUNG”** 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 03 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Emir Abid Al Zarqou

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
"PERENCANAAN BISNIS JAVA'S FOOD TRUCK KOTA BANDUNG"

NAMA : EMIR ABID AL ZARQOU
NIM : 2020407099
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji II,

Dr. Sukmadi, SE., MM.
NIP. 19700810 200605 1 001

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Perencanaan Bisnis Java’s *Food truck* di Bandung”.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran 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 Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu, Dr. Er Ummi Kalsum, M.M.Par. CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudim Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu, Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par, CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu, Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktunya untuk bimbingan penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M. Selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk bimbingan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff dan Tenaga Pengejar khususnya dari Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi kepada penulis.
8. Kedua Orang Tua, karena telah bersebar dan memberikan pelajaran dan dukungan serta terus memberikan penulis motivasi selama proses perkuliahan sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh rekan-rekan penulis dari kelas TAH 6B yang terus memberikan masukan dan dorongan motivasi kepada penulis sampai akhir Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
10. Kepada Salsabila YM, terima kasih atas dukungan, saran, semangat serta telah menjadi pendorong penulis untuk terus maju dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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 Hospitaliti.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
1. Deskripsi Bisnis.....	5
2. Deskripsi Logo dan Nama	8
3. Identitas Bisnis	9
C. Visi & Misi	11
D. SWOT Analysis	12
E. Spesifikasi Produk	14
F. Jenis / Badan usaha	15
G. Aspek Legalitas	16
BAB II	17
ASPEK PRODUK	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk	17
B. Analisa Keunggulan Produk	26
C. Penentuan kapasitas dan rencana Produksi	27
D. Penyajian dan Kemasan Produk	30
E. Mekanisme Quality Check	33
BAB III	35
RENCANA PEMASARAN	35
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	35
B. Validasi Produk – Market Fit	37

C. Kompetitor	40
D. Program Pemasaran	41
E. Media Pemasaran	44
F. Proyeksi Penjualan	46
BAB IV	48
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	48
A. Identitas Owner	48
B. Struktur Organisasi	49
C. Job Analysis dan Job Description	50
D. Anggaran Tenaga Kerja	53
E. Service Scape (Layout Flow)	56
F. Action Plan & Report	57
BAB V	60
ASPEK KEUANGAN	60
A. Metode pencatatan Akuntansi	60
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Invesment)	60
C. Pendanaan Investasi : (Agency Theory)	65
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	65
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Java's <i>Food Truck</i>	9
Gambar 1. 2 Lokasi Perencanaan Bisnis	10
Gambar 1. 3 Lokasi Perencanaan Bisnis	10
Gambar 2. 1 Menu Java's <i>Food Truck</i>	21
Gambar 3. 1 Unggahan Media Sosial	45
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Java's <i>Food Truck</i>.....	49
Gambar 4. 2 Floor Plan Java's <i>Food Truck</i>.....	56
Gambar 4. 3 Tampak Depan Java's <i>Food Truck</i>	57
Gambar 4. 4 Tampak Samping Java's <i>Food Truck</i>	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Identifikasi SWOT Java's <i>Food Truck</i>	12
Tabel 1. 2 Analisa SWOT Java's <i>Food Truck</i>	13
Tabel 1. 3 Produk Java's <i>Food Truck</i>	15
Tabel 2. 1 Deskripsi Produk Makanan	18
Tabel 2. 2 (Lanjutan) Deskripsi Produk Makanan	19
Tabel 2. 3 Deskripsi Produk Minuman	20
Tabel 2. 4 Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	21
Tabel 2. 5 (Lanjutan) Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	22
Tabel 2. 6 (Lanjutan) Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	23
Tabel 2. 7 (Lanjutan) Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	24
Tabel 2. 8 (Lanjutan) Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	25
Tabel 2. 9 (Lanjutan) Food and Beverage Cost Java's <i>Food Truck</i>	26
Tabel 2. 10 Aspek Kebutuhan Peralatan Produksi	28
Tabel 2. 11 Rencana Produksi Makanan	29
Tabel 2. 12 Rencana Produksi Minuman	30
Tabel 2. 13 Kemasan Produk	31
Tabel 2. 14 (Lanjutan) Kemasan Produk	32
Tabel 3. 1 Rekapitulasi Wawancara	39
Tabel 3. 2 Kompetitor Sejenis	41
Tabel 3. 3 Program Pemasaran Java's <i>Food Truck</i>	43

Tabel 3. 4	Proyeksi Penjualan	47
Tabel 4. 1	Jadwal Karyawan Java’s Food Truck	50
Tabel 4. 2	Job Analysis Java’s <i>Food Truck</i>	51
Tabel 4. 3	Deskripsi Pekerjaan	52
Tabel 4. 4	(Lanjutan) Deskripsi Pekerjaan.....	53
Tabel 4. 5	Data Anggaran Temaga Kerja Java’s <i>Food Truck</i>	55
Tabel 4. 6	<i>Action Plan</i> Java’s <i>Food Truck</i>	58
Tabel 5. 1	<i>Tangible Investment</i>	62
Tabel 5. 2	<i>Intangible Investment</i>	63
Tabel 5. 3	Working Capital	64
Tabel 5. 4	Investment Structur Java’s <i>Food Truck</i>	65
Tabel 5. 5	Variable Cost	66
Tabel 5. 6	Fixed Cost	66
Tabel 5. 7	Mixed Cost	67
Tabel 5. 8	Break Even Point Java’s <i>Food Truck</i>	68
Tabel 5. 9	Income Statement Java’s <i>Food Truck</i>	69
Tabel 5. 10	Cash Flow Java’s <i>Food Truck</i>	70
Tabel 5. 11	Accumulate Java’s <i>Food Truck</i>	70

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, N. H. (2015). *Manajemen Strategi Pemasaran*. Pustaka Setia.
- Chalid, N. I. (2019). Action Plan Sebagai Alat Keterpaduan Dalam Penataan Permukiman Nelayan di Kelurahan Ponjale Kota Palopo. *Journal of CivilEngineering*, 1, 26–30.
- Darmiyanti, L. (2008). *Faktor-Faktor Penentu Pencapaian Keberhasilan Suatu Proyek*.
- Editor. (2022, June 21). *Daftar Media Sosial Yang Paling Banyak Digunakan di Indonesia 2022*.
- Hery. (2016). *Biaya Produksi*.
- Julian, F., Fauji, N., Universitas Singaperbangsa Karawang, M., & Fakultas Teknik Universitas Singaperbangsa Karawang, D. (2022). Sistem Pengendalian Kualitas (Quality Control) Pada Proses Fabrikasi Project “Refinery Development Master Plan (RDMP)”.” *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(15), 228–237. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7049124>
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2019, February 18). *Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun*.
- Lawrence. (2000). *Segmentasi, Targeting dan Positioning*.
- Maruta, H. (2018). *ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA BAGI MANAJEMEN*.
- Myrick, R. (2018). *The Inventor of Food Truck*.
- Open Data Jabar. (2022, October). *Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan, dan Cafe Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat*.
- Prasetyo, A., Putra, A., Setyowati, T., & Tyas, W. M. (n.d.). *PENGARUH TANGIBLE ASSET, INTANGIBLE ASSET, DAN KAPABILITAS ORGANISASI TERHADAP KEUNGGULAN BERSAING DIRA CAFE AND POOL*.
- PUSTAKA Landasan Teori, K. A. (n.d.). *Manajemen Ritel dan Struktur Organisasi*.
- Putri, N. A., Febrina, C. S., & Putri, N. F. (2019). COST ANALYSIS OF MIXED COSTS ANALISIS BIAYA TERHADAP BIAYA CAMPURAN. In *Research In Accounting Journal* (Vol. 1, Issue 2). <http://journal.yrpiiku.com/index.php/raj>
- Rahmawati, A., & Aulawi, H. (2020). Dampak Penerapan Segmentation, Targeting, Positioning PT Kimia Farma Pada Pasar Nasional. *Jurnal Administrasi Kantor*, 8(2), 209–222.
- Riskita. (n.d.). *ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING. 2022*.
- Rizqi, M., Dahda, S., & Ismiah, E. (2020). *PERENCANAAN*

- PRODUKSI PADAPRODUK DIOCTYL PHATALATE (DOP) dan DIISONONYL PHATALATE (DINP) MENGGUNAKAN METODE GOAL PROGRAMMING (Studi kasus : Departemen Produksi PT Petronika Gresik). 1(4), 519.*
- Salam, K. N. (2020). *Manajemen Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. MirraBuana Media.
- Saputra, H. J., & Purwanto, S. A. (2022). PERILAKU BIAYA (COST BEHAVIOR): ANALISIS KOMPARATIF MELALUI PENDEKATAN TEORITIS DAN PRAKTIK. *Change Agent For Management Journal (CAM)*,6(1), 33. <https://doi.org/10.35915/cj.v6i1.642>
- Setyadi, H. B., Hughes, M. M., & Company, G. E. (2020). *Financial ManagementThe Financial Reports Part-02 Cash Flow*.
- Suyatno, A., Arief, S., Asir, M., Abduh Anwar, M., Dakhri Sanusi, M., Duta Bangsa Surakarta, U., Lembaga Pendidikan dan Pengembangan Profesi Indonesia Makassar, P., & Muhammadiyah Sidenreng Rappang, U. (n.d.). *APPLICATION OF SEGMENTING AND TARGETING STRATEGIES IN IMPROVING MARKETING PERFORMANCE: LITERATURE REVIEW PENERAPAN STRATEGI SEGMENTING DAN TARGETING DALAM MENINGKATKAN KINERJA PEMASARAN: LITERATUR REVIEW*.
- UNDANG – UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 13 TAHUN 2003 Utama, I. G. B. R. (2016). *ANALISIS DESKRIPTIF SEGMENTASI PASAR*.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.1.4412.9368>
- Vivaldy, E., J Ogi, I. W., A Lintong, D. C., Vivaldy, E., J Ogi, I. W., Ch Lintong, D. A., & Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, J. (2023). *ELFANDO BERSAUDARA SENTOSA IN NORTH MINAHASA*. 11(1), 866–872