

BAB 1

PENDAHULU

AN

A. Latar Belakang

Bandung merupakan kota yang menjadi trend *fashion* dan tujuan wisata, salah satunya wisata kuliner. Kekayaan kuliner Kota Bandung menjadikannya kotayang juga dikenal sebagai kota surga kuliner. Ada banyak makanan enak di kota ini. Selain itu, restoran di kota Bandung sangat unik dan menarik, sehingga kuliner juga menjadi salah satu potensi untuk menarik wisatawan ke kota Bandung.

Kuliner menjadi salah satu bisnis yang berkembang pesat di kota Bandung. Sehingga menjadi persaingan ketat dalam berbisnis kuliner, selain rasa yang lezat, sajian yang unik dan menarik serta kreatif juga menjadi andalan untuk menarik pelanggan. Hal inilah yang menjadikan wisata kuliner di kota Bandung berbeda dengan tempat wisata kuliner di kota lain. Ada berbagai sejuta cita rasa kuliner di Kota Bandung, berbagai ragam makanan dapat ditemukan disepanjang jalan kota Bandung.

Di era modern ini, banyak bermunculan ide-ide kreatif baru dengan konsep yang menarik di dunia bisnis, yang bertujuan untuk menarik minat konsumen, meningkatkan daya saing, yang tidak hanya menentukan kuantitas, tetapi juga kualitas, dan kreativitas dalam Kreativitas juga dapat menghasilkan sebuah desain yang unik yang dapat diterima oleh masyarakat luas atau masyarakat umum, karena sesuatu yang baru biasanya membutuhkan adaptasi masyarakat juga.

Menurut Isensee (2009) awal terbentuknya *foodtruck* di Amerika Serikat karena terjadi krisis ekonomi yang mengharuskan warga negara Amerika Serikat untuk lebih menghemat, segelintir pengusaha disana melihat peluang tersebut dan mendirikan *foodtruck* sebagai media untuk berbisnis. *Foodtruck* modern diketahui mulai populer pada abad ke 19 yakni pada masa setelah terjadinya perang saudara di Texas, saat ini *foodtruck* sudah menjadi hal yang wajar untuk ditemui, dimulai tacotruck yang menjual makanan seperti nachos, burito dan taco.

FoodTruck adalah fenomena modern yang semakin marak dan trend di kota Bandung beberapa tahun yang lalu. Di kutip dari buku *starting & running a foodtruck business* Menurut Philips 2020 *foodtruck* merupakan dapur yang bergerak menggunakan kendaraan besar yang disebut sebagai truk yang menjual makanan dan minuman, pemesanan, pemrosesan, dan penyajian berlangsung di kendaraan. Bisnis *foodtruck* banyak diminati karena memiliki keunggulan seperti (1) mobilitas walaupun tujuan sangat jauh karena *foodtruck* menggunakan truk sebagai toko, (2) memiliki nuansa modern (3) tidak membutuhkan outlet yang besar. Selain banyak kelebihanannya, *foodtruck* juga memiliki kelemahan yaitu perawatan mesin yang diperlukan dan biaya pengangkutan untuk pengisian.

Ada sebuah komunitas di kota Bandung yang disebut Komunitas *foodtruck* Bandung, sebuah komunitas yang terdiri dari para pengusaha food truck di kota Bandung. Dilansir dari tribunnews.com 2015, menurut Rezha Noviana ketua Komunitas Bandung *FoodTruck Community* menuturkan bahwa jumlah anggota

Bandung *FoodTruck Community* baru memiliki 12 anggota dan masing – masing anggota memiliki bentuk usaha *foodtruck* yang berbeda-beda. Berikut beberapa foodtruck yang berada di wilayah Kota Bandung.

Tabel 1. 1
Foodtruck Di Kota Bandung 2015

No	Nama	Alamat
1.	My foodtruck	Jl. Maos 2 Nomor 17, cigereleng. Kota Bandung
2.	Nusantara Food	Jl. Gelap Nyawang
3.	Cuppa Joe	Jl. K Natawijaya
4.	Box and Coffe	Berlokasi di lobby Gino Ferucci hotel Jl. Braga
5.	Brother Johns and Sons	Jl. Ciumbuleuit Kota Bandung
6.	Karna Dia Coffe Eatery food truck	Jl. Ibu Inggit Ganarsih
7.	Waroeng Indehoy food truck	Jl. Tirtawangi Raya No 18, Lengkong
8.	Food truck Eomeoni	Jl. Ahmad Yani
9.	Keliling Asian food truck	Jl. Lombok, Kota Bandung
10.	Kunpade Food Trucj	Jl. Lengkong Kecil No 30
11.	Breadpit Corner	Kawasan Metro Indah Mall Jl. Soekarno Hatta Km 10, Kota Bandung
12.	Wildwings	Jl. Gandapura No 56, Kota Bandung

Sumber: Google, 2023

Diketahui bahwa Faktor makanan dan minuman merupakan salah satu jenis pariwisata yang menyumbang banyak pemasukan. Hal ini menjadi salah satu

peluang yang dilihat oleh pengusaha sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Dalam hal ini penulis akan merencanakan produk berupa *ricebowl*. *Ricebowl* merupakan makanan yang berasal dari negara Jepang atau yang biasa dikenal dengan *Donburi* ini adalah hidangan yang mengutamakan kepraktisan dalam hal penyajian yaitu hanya dengan protein dan karbohidrat.

Kehadiran *ricebowl* mendapat sambutan baik dari masyarakat Kota Bandung dan hal ini dipengaruhi oleh banyak faktor salah satunya adalah dinamika masyarakat itu sendiri. Sebagian besar penduduk Kota Bandung adalah penduduk kota yang memiliki tingkat pekerjaan yang tinggi. Hal ini tidak hanya tercermin dari pembangunan perkantoran, tetapi juga banyaknya ruang kerja yang digunakan oleh sekelompok orang dengan jam kerja tetap.

Tabel 1. 2

Hasil Kuisisioner Peminat Temanasi Ricebowl Di Kota Bandung

N: 50

NO.	DAFTAR PERTANYAAN	HASIL KUISISIONER
1.	Usia	18 – 25 Tahun: 86% 26 - 30 Tahun: 10% 31 – 40 Tahun: 4% >40 Tahun: 0%
2.	Domisili	Bandung: 86% Lainnya: 12%
3.	Jenis kelamin	Laki – Laki : 74% Perempuan: 26%
4.	Apakah anda setuju bahwa <i>ricebowl</i> adalah makanan yang praktis?	Ya: 98% Tidak: 2%
5.	Apakah anda setuju bahwa <i>ricebowl</i> itu menghemat waktu makan siang anda ?	Ya: 98% Tidak: 2%
6.	Apakah anda tertarik untuk mencoba dari temanasi <i>ricebowl</i> ?	Ya: 96% Tidak: 4%

Sumber : Olahan Penulis, 2023

Pada tabel 1.1 penulis sudah membuat survei melalui *google form* dan hasilnya membuktikan banyak peminat yang setuju bahwa ricebowl merupakan makanan yang praktis. Pada gambaran ini penulis ingin menjelaskan pesaing yang meskipun dalam sejenis usaha dan konsep usaha berbeda. Berdasarkan pada jenis persaingan, berikut merupakan beberapa pesaing usaha yang juga merupakan usaha sejenis atau juga sekiranya dapat dikatakan mirip yaitu

Tabel 1. 3
Pesaing Bisnis Ricebowl Di Tamansari Kota Bandung

No.	Nama	Alamat
1.	Ricebowl 88	Jl. Tamansari, Bandung wetan, Kota Bandung
2.	Ricebowl Oishi	Jl. Jl. Cihampelas No.192
3.	Katanya bento	Jl. Mataram
4.	Eatlah	Jl. Cihampelas, Tamansari, Kota Bandung
5.	Pangsep	Jl. Keselamatan, No 22, Kota Bandung

Sumber: Google, 2023

Berdasarkan data tersebut, penulis memaparkan kelima pesaing bisnis, karena masing – masing pesaing bisnis menawarkan produk yang berbeda. *Ricebowl* ini disiapkan untuk para pecinta makanan khas rumahan khususnya untuk pelajar, pekerja kantoran dan kaum milenial yang hanya membutuhkan waktu yang sangat terbatas.

Dari hal tersebut penulis memilih untuk merencanakan ide bisnis usaha sebagai Tugas Akhir yang berjudul “**PERENCANAAN USAHA TEMANASI RICEBOWL FOODTRUCK DI BANDUNG**”

B. Gambaran Umum Bisnis

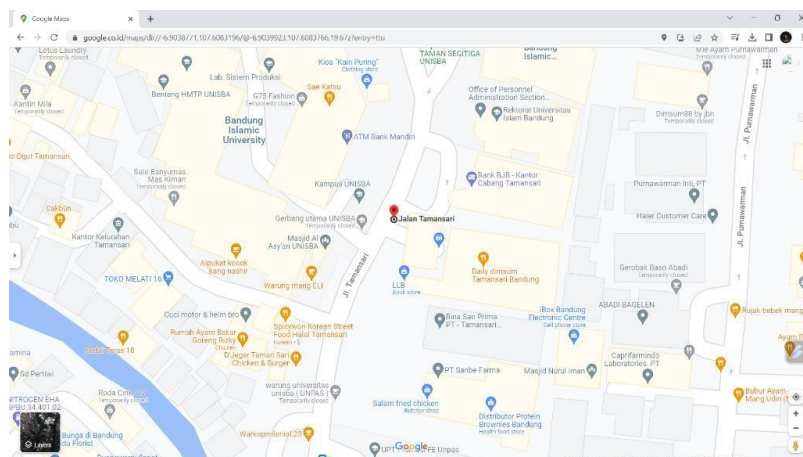
a. Deskripsi Bisnis

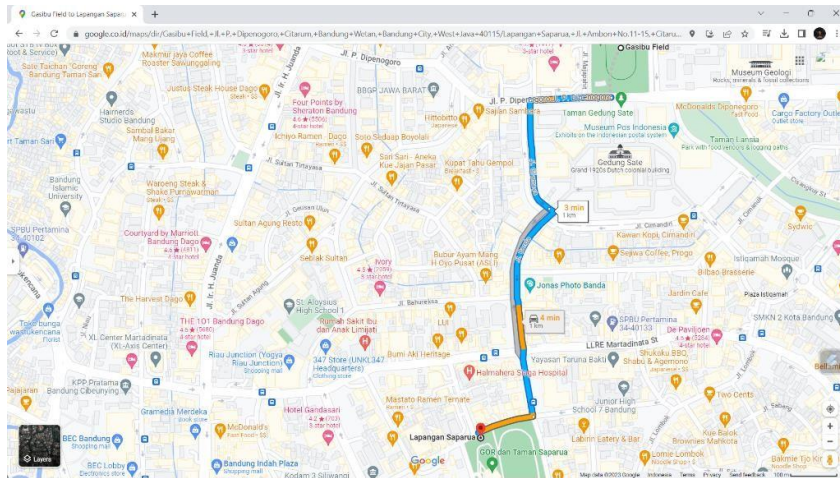
Bisnis merupakan kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh individu atau kelompok dengan tujuan mendapatkan keuntungan dengan menjual barang atau jasa kepada konsumen, tujuan utama dari sebuah bisnis menciptakan nilai dan menghasilkan keuntungan, Temanasi *foodtruck* merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam menjual makanan dan minuman berkonsep *foodtruck* yang berfokus dalam makanan berat yaitu ricebowl. Bisnis ini berlokasi secara menetap berpindah – pindah. Mengenai lokasi penulis telah merencanakan lokasinya di Kota Bandung tepatnya di :

1. Jl. Hariangbanga, Tamansari, Kota Bandung, Jawa Barat. (Menetap)
2. Jl. Ambon, Citarum, kota Bandung, Jawa Barat (Hari Libur)

Gambar 1. 1

Lokasi Perencanaan Usaha Temenasi Ricebowl





Sumber: Google Maps, 2023

C. Deskripsi Logo & Nama

Dalam suatu bisnis di perlukan sebuah logo dan nama untuk mendeskripsikan identitas dari perusahaan tersebut. Menurut Rustan (2013:13) menyatakan bahwa logo dapat diartikan sebagai gambar atau huruf yang mempunyai makna tertentu, logo merupakan unsur grafis yang meliputi huruf bergambar, dan tanda yang memiliki arti tertentu dan mewakili arti dari suatu perusahaan, daerah, perkumpulan, produk dan hal-hal lainnya yang membutuhkan sesuatu yang mudah diingat untuk mewakili nama sebenarnya. Brand atau merek tidak dapat dipisahkan dari logo, karena logo merupakan elemen terpenting dalam membentuk identitas sebuah perusahaan. Logo bukan hanya sekedar pelengkap atau formalitas bagi sebuah perusahaan, karena sebuah logo mewakili kepribadian perusahaan tersebut. Berikut adalah logo yang penulis gunakan dalam perencanaan usaha Temanasi *Ricebowl Truck* di Kota Bandung

Gambar 1. 2

Logo Temanasi Ricebowl



Sumber: Desain Penulis

Berdasarkan gambar 1.2 diatas logo dari temanasi *ricebowl* memiliki warna yang dominan merah dengan gradasi oren yang menggambarkan warna merah menandakan masakan ini memiliki cita rasa yang pedas. Penggunaan warna merah untuk masakan kuliner rasa pedas karna langsung memberikan informasi kepada konsumen bahwa produk yang disajikan merupakan makanan pedas. Warna gradasi oren memiliki kesan bahwa produk yang ditawarkan bagus, Hal itu karena makanan yang dimasak sampai matang seperti ayam rata-rata berwarna mendekati jingga.

C. Visi dan Misi Perusahaan

Menurut Mujito (2023:18) “Visi merupakan gambaran yang diinginkan untuk masa depan suatu organisasi, sementara misi adalah pernyataan yang menjelaskan tugas dan tanggung jawab organisasi.

tujuan yang dapat dicapai dalam jangka pendek. Kedua istilah ini saling berkaitan satu sama lain dengan tujuan utamanya untuk membangun sebuah organisasi atau usaha yang akan dibangun.

Visi dari usaha ini yaitu “Menjadikan usaha *ricebowl* yang berkualitas dalam bersaing di pasarnya”

Misi:

1. Mempresentasikan cita rasa dan produk baru.
2. Berkomitmen untuk selalu menyajikan makanan dengan cita rasa tinggi.
3. Memberikan pelayanan yang unggul kepada konsumen.

D. SWOT ANALISIS

Dalam merencanakan strategi dan menganalisis suatu masalah, seringkali melihat beberapa yang hadir di sekitar masalah tersebut lalu memetakannya satu persatu. Menurut Rangkuti, 2013 analisis swot merupakan metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang terjadi dalam perencanaan usaha, khususnya di dalam bidang bisnis akan lebih mudah apabila menemukan cara yang tepat dalam proses menganalisisnya. Penggunaan metode yang tepat salah satunya memanfaatkan metode yang disediakan melalui rangkaian tahap dalam analisis SWOT

Tabel 1. 4
Swot Analisis

<i>Strength</i>	<i>Weakness</i>	<i>Opportunity</i>	<i>Threats</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Bahan dasar yang digunakan adalah bahan tanpa bahan pengawet. • Harga terjangkau • Menerima pelayan an prima. • Kemasan yang menarik 	<ul style="list-style-type: none"> • Porsi yang disajikan kurang banyak. • Produk Makanan yang cepat basi • Pilihan menu masih sedikit 	<ul style="list-style-type: none"> • Tren modernisasi makanan cepat saji saat ini. • Peningkatan pendapatan masyarakat. • Sikap masyarakat yang suka mengonsumsi makanan cepat saji 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak nya pesaing di bidang kuliner yang sama yang sudah memiliki nama besar. • Muncul nya tren makana n cepat saji baru. • selera konsum en yang berubah-ubah

Sumber: Olahan Penulis, 2023

A. *Strength*

Keunggulan yang dimiliki oleh temanasi *foodtruck* adalah kualitas yang terjamin akan menghasilkan cita rasa yang memikat sehingga dapat meyakinkan pelanggan bahwa produk dari temanasi menghadirkan rasa yang enak dan menggunakan bahan baku yang *fresh* dan berkualitas.

B. *Weakness*

Weakness menjadi sebuah kelemahan yang harus dapat diperbaiki atau ditingkatkan. Varian menu yang tersedia masih sedikit sehingga pelanggan mudah bosan dan tidak ada pilihan menu lainnya dan porsi yang disajikan standard layaknya *ricebowl* pada umumnya.

C. *Opportunity*

Berdasarkan data dari *googleforms* dapat diketahui bahwa peminat *ricebowl* sedang menjadi trend makanan saat ini. Hal ini tentunya menjadi peluang bagi usaha ini. Perilaku masyarakat yang lebih menyukai hal yang praktis di tengah kesibukan, masyarakat akan memilih sesuatu hal yang praktis, cepat dan mudah untuk di konsumsi.

D. *Threats*

Threats merupakan faktor ancaman dari luar yang berpotensi dapat menimbulkan kerugian bisnis. Usaha *ricebowl* merupakan salah satu bisnis yang termasuk banyak pesaingnya di luar sana, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor,

yaitu ide dan konsep yang mudah ditiru selain itu selera konsumen yang mudah bosan namun dengan melakukan riset dan penyesuaian terhadap trend penulis yakin bisa mengatasi *threats* yang ada pada usaha ini.

Dengan melakukan analisis SWOT sebuah penulis harus mengambil keputusan dengan baik dan benar tentang strategi di masa depan. Dari Analisa SWOT yang disajikan oleh penulis dapat disimpulkan bahwa *ricebowl* adalah salah satu bisnis yang menjanjikan namun juga adanya beberapa kekhawatiran serta ancaman, apapun tantangannya penulis akan merencanakan usaha ini yang terbaik.

E. Spesifikasi Produk/Jasa




Dalam perencanaan usaha kuliner banyak memiliki peroduk unggulan dari setiap usaha tersebut. Produk adalah suatu yang bersifat kompleks, yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, yang ada didalamnya termasuk kemasan, dan harga. Kemudian produk sendiri diklasifikasikan menjadi 2, yaitu jasa dan barang. Produk jasa hanya dapat dirasakan (*intangible*), Menurut Suwithi dan Boham (2008:44) Produk tidak nyata merupakan produk yang tidak memiliki bentuk fisik yang nyata. Ini adalah produk atau layanan yang memberikan manfaat atau nilai kepada pelanggan tanpa adanya wujud fisik yang dapat dilihat atau disentuh, seperti keramahan, pelayanan, kenyamanan, keindahan, keamanan dan lain sebagainya, sedangkan produk barang bisa dilihat dan dirasakan (*tangible*). menurut Sokachae (2014 : 34) bahwa tangible dapat dilihat dari dimensi fisik, segala sesuatu yang dapat terlihat dimulai dari fasilitas, perlengkapan dan karyawan. Produk yang penulis tawarkan berbentuk makananberat dalam kemasan *bowl*.







Produk makanan berat dan *lightmeal*. *Lightmeal* merupakan suatu hidangan yang


lebih ringan dari makanan utama tetapi lightmeal yang ditawarkan oleh penulis porsinya cukup banyak. Lalu adapula makanan utama yang ditawarkan terdiri dari 3 jenis yang mana produk ini didampingi oleh nasi dengan berbagai varian dish seperti Paru sapi, ayam suwir dan pindang suwir dengan cita rasa yang pedas. Produk minuman yang ditawarkan terdiri dari 3 jenis yaitu *iced tea*, *iced tea nata de coco* dan *chilled juiced* yang mana ketiga minuman tersebut sangat cocok didampingi dengan makanan utama. *de coco* dan *chilled juiced* yang mana ketiga minuman tersebut sangat cocok didampingi dengan makanan utama.

Tabel 1. 5

Menu

No.	Nama	Alamat
1.	Nasi Paru Balado	
2.	Nasi Pindang Suwir	
3.	Nasi Ayam Suwir	

4.	Tahu Lada Garam	
5.	Jamur Crispy	
6.	Rujak Cireng	
7.	Pudding (Vanila, Coklat, Strawberry)	
8.	<i>Iced Tea</i>	
9.	<i>Iced lemon tea nata d coco</i>	

10.	<i>Chilled juice (Kiwi, orange, strawberry, Guava)</i>	
-----	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Sumber: olahan penulis, 2023

F. Jenis badan / usaha

Dalam membuat suatu usaha pebisnis harus memilih jenis usaha dan jenis badan usaha yang cocok dengan bisnis tersebut. Berikut beberapa jenis badan / usaha yaitu:

1. Commanditaire Vennootschap / CV

yaitu salah satu bentuk badan usaha yang dibentuk oleh dua orang atau lebih yang kemudian mempercayakan modal yang dimiliki kepada dua orang atau lebih. Hal itu dilakukan untuk menjalankan perusahaan tersebut sekaligus dipercaya untuk memimpin perusahaan. Tujuannya agar tercapainya cita-cita dengan tingkat keterlibatan masing-masing anggotanya berbeda. Oleh karena itu, di dalam CV terdapat dua sekutu yang berbeda. Berikut merupakan kelebihan & kekurangan menggunakan badan usaha CV antara lain:

Kelebihan:

- a. Relatif lebih mudah dalam mencari tambahan modal dari anggota pasif
- b. Pengelolaannya dapat diserahkan kepada pihak yang memiliki keahlian di bidangnya
- c. Modal yang lebih besar
- d. Kelangsungan usaha lebih terjamin

Kekurangan:

- a. Keuntungan dibagi antar anggota

- b. Modal yang telah di setor sekutu pasif sulit ditarik Kembali karena telah digunakan sebagai modal
- c. Harta kekayaan sekutu aktif dapat disita jika perusahaan mengalami kebangkrutan

2. Persero Terbatas (PT)

Perseroan Terbatas adalah badan usaha yang berbentuk badan hukum yang didirikan berdasarkan perjanjian dan melakukan kegiatan usaha dengan modal dasar yang seluruhnya telah dibagi dalam saham atau bisa disebut juga sebagai persekutuan modal.

Kelebihan;

- a. Modal yang dikumpulkan lebih besar, yaitu penjualan saham
- b. Lebih mudah dalam melakukan perluasan usaha, dan didukung oleh modal yang kuat
- c. Saham dapat diperjualbelikan secara bebas

Kekurangan:

- a. Pajak perusahaan besar
- b. Pembagian wewenang dan pengawasan lebih kompleks sehingga membutuhkan manajemen yang kuat
- c. Diperlukan biaya yang cukup besar untuk mendirikan dan menjalankan

3. Perseorangan (PO)

Usaha Perseorangan adalah badan usaha/ perusahaan yang dimiliki, dikelola, dan di pimpin oleh individu. Sehingga tanggung jawab atas aktivitas risiko perusahaan di tanggung oleh individu tersebut.

Kelebihan perusahaan perseorangan (PO) antara lain sebagai berikut:

- a. Lebih mudah pendiriannya
- b. Seluruh keuntungan menjadi milik sendiri
- c. Lebih efisien dan segala keputusan dapat diambil dengan cepat
- d. Pemilik perusahaan dapat memimpin sendiri jalannya perusahaan

Kekurangan:

- a. Jika perusahaan rugi/bangkrut ditanggung sendiri oleh pemiliknya sampai harta dan lain-lainnya
- b. Hidup dan matinya perusahaan tergantung pemiliknya

Di dalam peraturan daerah Kota Bandung Nomor 23 tahun 2009 dalam pasal 6 kriteria mengenai usaha mikro, kecil dan menengah menyatakan bahwa kriteria usaha kecil adalah sebagai berikut:

1. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 5000.000.000 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- 2.. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 3000.000.000 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

Jadi dapat disimpulkan bahwa TemaNasi *FoodTruck* merupakan jenis usaha bersifat Badan Perusahaan Perseorangan dan termasuk kedalam Usaha Mikro Kecil

G. Aspek Legalitas

Aspek legalitas memiliki faktor penting dalam suatu usaha, aspek ini berwujud kepada izin kepemilikan usaha. Hal ini bertujuan untuk menghindarinya permasalahan mengenai izin legalitas. Berikut adalah dokumen legalitas yang harus dimiliki sebelum membuka usaha baru :

- **Fotokotopi ktp pemilik usaha**
- **Pas foto pemilik 3x4**
- **SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)**
- **NRP (Nomor Registrasi Perusahaan)**
- **TDP (Tanda Daftar Perusahaan)**
- **TDRB (Tanda Daftar Restoran Bergerak)**