

**PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN*
GANSIG DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menyelesaikan Studi Pada
Program Diploma III



Disusun oleh:

Syifa Darrellyana Sutisna

Nomor Induk Mahasiswa: 2020407056

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN GANSIG* DI KOTA BANDUNG

NAMA : SYIFA DARRELLYANA SUTISNA
NIM : 2020407056
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak, CHE.
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS., M.Mpar.
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 03 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

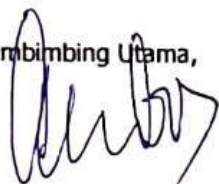
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN GANSIG* DI KOTA BANDUNG

NAMA : SYIFA DARRELLYANA SUTISNA
NIM : 2020407056
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



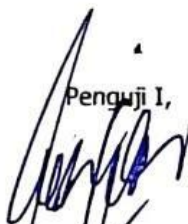
Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak, CHE.
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS., M.MPar.
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji I,



Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE.
NIP. 19660122 199603 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 10 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syifa Darrellyana Sutisna
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 Mei 2002
NIM : 2020407056
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Perencanaan Bisnis Food Truck Korean Gasig 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 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, 3 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



(Syifa Darrellyana Sutisna)

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS FOODTRUCK KOREAN GANSIG DI KOTA BANDUNG”** untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak mungkin terselesaikan tanpa bimbingan, dukungan, bantuan secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak selama penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis ingin menyampaikan terima kasih setulus-tulusnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MPPar., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM. Par, CHE selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M. Si., Ak, CHE selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah membantu, membimbing, memberikan saran serta waktu untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir hingga selesai.

6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM. Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah membantu, membimbing, memberikan saran serta waktu untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir hingga selesai.
7. Seluruh dosen, staff pengajar, dan administrasi khususnya Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua Orang Tua dan Keluarga penulis yang selalu membantu, memberikan saran, nasehat, dan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis.
9. Seluruh teman-teman dari unicornjaatuh terutama Angelina, Aryani dan Firda yang telah membatu dan memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir hingga selesai.
10. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih ada banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan juga kritik yang sifatnya membangun dapat membantu penulis menjadi penulis lebih baik kedepannya. Dan penulis berharap bahwa penulisan Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi penulis dan juga para pembaca.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
EXECUTIVE SUMMARY	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
1. Deskripsi Bisnis.....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama	4
3. Identitas Bisnis.....	7
C. Visi dan Misi	8
D. SWOT Analysis	9
E. Spesifikasi Produk	11
F. Jenis Usaha	12
G. Aspek Legalitas	14
BAB II ASPEK PRODUK	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk	16
B. Analisa Keunggulan Produk	18
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	19
D. Penyajian dan Kemasan Produk	21
E. Mekanisme Quality Check	23
BAB III	28
RENCANA PEMASARAN	28
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	28
B. Validasi Produk – Market Fit	31
C. Kompetitor	32
D. Program Pemasaran	33
E. Media Promosi	34
F. Proyeksi Penjualan	36
	iii
BAB IV	38
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	38

A. Identitas Owners/Founders	38
B. Struktur Organisasi.....	39
C. Job Analysis dan Job Description.....	40
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	43
E. Service Scape (Layout//Flow)	45
F. Action Plan & Report	47
BAB V.....	50
ASPEK KEUANGAN	50
A. Metode Pencatatan Akuntansi	50
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Invesment).....	50
C. Operating Budget	57
D. Break Even Point (BEP)	63
E. Financial Analysis.....	65
F. Excecutive Financial Summary	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
Tabel 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung	1
Tabel 2 SWOT Analysis	10
Tabel 3 Produk Korean Gansig	16
Tabel 4 Aspek Produksi	19
Tabel 5 Working Schedule (Weekly)	20
Tabel 6 Jam Operasional	200
Tabel 7 Packaging Produk Korean Gansig	222
Tabel 8 Penyimpanan Bahan Baku Produksi	244
Tabel 9 Jangka Waktu Distribusi Bahan Baku	255
Tabel 10 Quality Check Schedule	277
Tabel 11 Daftar Kompetitor	332
Tabel 12 Program Pemasaran	33
Tabel 13 Proyeksi Pemasaran.....	37
Tabel 14 Manning Budget Korean Gansig.....	45
Tabel 15 Action Plan Korean Gansig.....	48
Tabel 16 Timeline Action Plan	48
Tabel 17 Tangible Investment	52
Tabel 18 Intangible Investment.....	55
Tabel 19 Working Capital.....	56
Tabel 20 INVESTMENT STRUCTURE KOREAN GANSIG.....	57
Tabel 21 Rincian Pendapatan 1 Tahun Korean Gansig.....	58
Tabel 22 Variable Cost.....	59
Tabel 23 FIXED COST KOREAN GANSIG	59
Tabel 24 Mixed Cost.....	60
Tabel 25 Income Statement.....	61
Tabel 26 Cash Flow Projection.....	662
Tabel 27 Accumulated Cash Flow Korean Gansig.....	63
Tabel 28 Break Event Point.....	63
Tabel 29 Pay Back Periode	66
Tabel 30 IRR Korean Gansig	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
Gambar 1 Gambar Usaha.....	6
Gambar 2 Lokasi Usaha.....	7
Gambar 3 Peta Lokasi Usaha	8
Gambar 4 Menu.....	18
Gambar 5 Instagram Korean Gansig	35
Gambar 6 Data Konsumsi Makanan Ringan di Indonesia.....	36
Gambar 7 Struktur Organisasi Korean Gansig	40
Gambar 8 Tampak Depan Food Truck Korean Gansig	46
Gambar 9 Tampak Samping Food Truck Korean Gansig	46
Gambar 10 Tampak Belakang Food Truck Korean Gansig	46
Gambar 11 Tampak Atas Food Truck Korean Gansig.....	47
Gambar 12 Data Pertumbuhan Ekonomi Kota Bandung Tahun 2022	61

EXECUTIVE SUMMARY



Bisnis yang didirikan oleh penulis merupakan sebuah usaha bisnis food truck yang menjual makanan ringan khas Korea Selatan, yang diberi nama Korean Gansig, yang dimana arti dari Korean Gansig yaitu camilan khas Korea Selatan. Penulis termotivasi untuk mendirikan usaha bisnis ini karena, penulis ingin menjadikan produk dari Korean Gansig menjadi makanan ringan terfavorit di Kota Bandung, dengan sarana penjualan menggunakan Food Truck agar, lebih fleksibel dalam menjangkau pelanggan, jadi usaha ini yang akan menghampiri pelanggan.

Lokasi yang dipilih untuk berjualan yaitu pada saat weekend di car free day dago, dan pasar gasibu di hari minggu. Lalu untuk di weekday berjualan di daerah dipatiukur. Dikarnakan daerah yang sudah disebutkan banyak masyarakat yang gemar untuk jajan, karena disana banyak yang menjual makanan lainnya, sehingga tempat-tempat tersebut selalu ramai oleh pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- A, A. P. (2021, Januari). Tinjauan Yuridis Pajak Restoran Atas Food Truck. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 5(1), 1-10. Dipetik April 25, 2023
- A. Shimp, T. (2014). *Komunikasi Pemasaran Terpadu dalam Periklanan dan Promosi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Alma, M.Pd, P. (1993). Buku Pengantar Bisnis. Dalam *Buku Pengantar Bisnis* (hal. 26). Bandung: Alfabeta, 1992.
- Amstrong, G. &. (2012). *Dasar - Dasar Pemasaran*. Jakarta: Prenhalindo.
- Anisa, A. C. (2020). Visi dan Misi Menurut Fred R. David Dalam Prespektif Pendidikan Islam. 4(1), 1-18. Dipetik April 14, 2023, dari <http://e-journal.staima-alhikam.ac.id/index.php/evaluasi>
- Asyhadie, Z. (2005). *Hukum Bisnis Prinsip Dan Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. Dipetik April 25 2023
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung. (2023, Maret 15). Diambil kembali dari <https://bandungkota.bps.go.id/indicator/16/622/1/perkiraan-jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-kota-bandung-berdasarkan-pintu-masuk-kota-bandung.html>
- Boon, K. (2008). *Contemporary Marketing*. New York: Cengage Learning.
- Carter, D. E. (1967). *Corporate Identity Manuals*. New York: Art Directions Book.
- Djohan, A. J. (2016). *Manajemen dan Strategi Pembelian*. Malang: Media Nusa Creative.
- E Knapp, D. (2000). *The Brand Mindset*. Yogyakarta: Andi.
- Endarwita. (2021). STRATEGI PENGEMBANGAN OBJEK WISATA LINJUANG MELALUI PENDEKATAN ANALISIS SWOT. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 5(1), 1-12. Dipetik April 17, 2023
- Irfan, M. (2011, September). FASE PENGEMBANGAN KONSEP PRODUK DALAM KEGIATANPERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN PRODUK. *Jurnal Ilmiah Faktor Exacta*, 4(3), 1-14. Dipetik April 20, 2023
- Ishita, N. (2018). *Quality Check*. Jakarta: Erlangga.
- Ivancevich, J. M. (2014). *Organizational Behavior and Management*. New York: McGraw-Hill Education.

- Kasiani, Y. (2021). HUKUM BADAN USAHA YANG DAPAT DIDIRIKAN OLEH YAYASAN UNTUK MEWUJUDKAN KEMUDAHAN IKLIM BERUSAHA DI INDONESIA. *Jurnal Supremasi Ilmiah Ilmu Hukum*, 11(1), 1-13. Dipetik April 30, 2023, dari <https://ejournal.unisbablitar.ac.id/index.php/supremasi>
- Keegan, W. J. (2008). *Global Marketing*. USA: Pearson Prentice Hall.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Pinsip - Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Ma'arif, S. d. (2003). *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Grasindo .
- Malhotra. (2005). *Riset Pemasaran*. Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia.
- Menurut (Noe, e. a. (2010). *Human resources Management: Gaining A Competitive Advantage*. . New York : McGraw-Hill.
- Mona, M. (2016, Mei 25). *PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DAN LOYALITAS PELANGGAN*. Dipetik April 6, 2023, dari [uui.ac.id: https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/1783/05.1%2520bab%25201.pdf?sequence=7](https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/1783/05.1%2520bab%25201.pdf?sequence=7)
- Nafarin. (2000). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Prof. Dr. Ir. I Nyoman Sucipta, Mp, Dr.Ir. Ketut Suriasih, M.App.Sc , & Dr. Ir. Pande Ketut Diah Kencana, MS. (2017). *PENGEMASAN PANGAN*. Denpasar, Bali: Universitas UDAYANA.
- Putera, R. (2014, Juni 18). *Perencanaan dan Implementasi Corporate Identity di Gerai Yogyakarta Dagadu Djokdja*. Diambil kembali dari [uajy.ac.id: http://e-journal.uajy.ac.id/5288/2/1KOM03867.pdf](http://e-journal.uajy.ac.id/5288/2/1KOM03867.pdf)
- Redaksi, T. (2021). *Kitab Undang Undang Hukum Dagang*. Jakarta: Sinar Grafika (Bumi Aksara).
- Schiffman, L. &. (2007). *Consumer Behavior*. Jakarta: PT. Indeks.
- Sucipta, I. N. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono, F. (2005). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wahjono, S. I. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Salemba Empat.

Wicaksono, I. B., & Kahfi, R. T. (2019, Mei). Analisis Dan Usulan Strategi Bauran Ritel Food Truck Di Kota Bandung. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 11(1), 1-22. Dipetik Maret 10, 2023, dari <http://journal.maranatha.edu/>