

**PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK
EUNOIA JUICE DI RAGUNAN DAN SEKITARNYA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

ANGGRAINI CUCU SITI AININ

Nomor Induk : 2020407028

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anggraini Cucu Siti Ainin
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 18 November 2001
NIM : 2020407028
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK EUNOIA JUICE DI RAGUNAN DAN SEKITARNYA
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.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 26 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



(Angraini Cucu Siti Ainin)

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK EUNOIA JUICE DI RAGUNAN
DAN SEKITARNYA”**

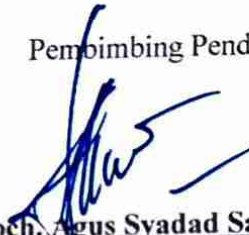
NAMA : Anggraini Cucu Siti Ainin
NIM : 2020407028
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Syaeful Muslim, S.Pd., M.M.
NIP. 19721019 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 26 Desember 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 TUGAS AKHIR

“PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK EUNOIA JUICE DI RAGUNAN
DAN SEKITARNYA”

NAMA : ANGGRAINI CUCU SITI AININ
NIM : 2020407028
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG


Pembimbing Utama,


Syaeful Muslim, S.Pd., M.M.
NIP. 19721019 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 15 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Swt. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Program Studi Tata Hidang Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK EUNOIA JUICE DI RAGUNAN DAN SEKITARNYA”.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, tentu saja penulis menyadari dengan adanya bantuan, bimbingan, arahan, masukan, motivasi, serta dukungan dari semua pihak yang terlibat sangatlah penting bagi penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par.,MP.Par.,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 Syaeful Muslim, S.Pd., M.M. selaku Dosen Pembimbing Utama penulis.
6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par selaku Dosen Pembimbing Pendamping penulis.
7. Seluruh Dosen dan Pengajar Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua penulis Bapak Gamal Syafruddin Indraguna dan Ibu Ayatih, saudara kandung penulis Ainayah Oktavia serta keluarga besar saya yang banyak memberikan dukungan secara materi dan moril kepada penulis dalam masa perkuliahan dan menyusun penulisan Tugas Akhir.
9. Teman-teman TAH 6A Bluelabel Angkatan 2020 yang telah memberikan dukungan serta semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Serta seluruh pihak yang terlibat yang sudah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam Penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya dan kesalahan yang terdapat didalam penulisan, Penulis menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis berharap agar penulisan Tugas Akhir ini bisa bermanfaat, menambah referensi kalimat bagi pembaca, dan menambah wawasan bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, 26 Desember 2023

Anggraini Cucu Siti Ainin

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
EXECUTIVE SUMMARY	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
1. Deskripsi Bisnis	8
2. Deskripsi Logo dan Nama	11
3. Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan)	13
C. Visi dan Misi	15
1. Visi	15
2. Misi	15
D. SWOT Analysis	16
E. Spesifikasi Produk	20
F. Jenis/Badan Usaha	21
G. Aspek Legalitas	22
BAB II	24
ASPEK PRODUK	24
A. Daftar dan Deskripsi Produk	24
B. Analisa Keunggulan Produk	31
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk	34
E. Mekanisme Quality Check	36

BAB III	41
RENCANA PEMASARAN.....	41
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	41
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	45
C. Kompetitor	46
D. Program Pemasaran	48
E. Media Pemasaran	50
F. Proyeksi Penjualan.....	52
BAB IV	54
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	54
A. Identitas owners/founders	54
B. Struktur Organisasi	55
C. Job Analysis dan Job Description	56
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	59
E. Service Scape (Layout/Flow).....	61
F. Action Plan & Report.....	64
BAB V	66
ASPEK KEUANGAN	66
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	66
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	67
C. Pendanaan Investasi	71
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	72
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	74
DAFTAR PUSTAKA	79
DAFTAR LAMPIRAN.....	83
LAMPIRAN 1 BIODATA PENULIS	83
LAMPIRAN 2 HASIL KUISIONER FOOD TRUCK EUNOIA JUICE.....	84
LAMPIRAN 3 HASIL SCAN PLAGIARISME DETECTION MELALUI TURNITIN	87
LAMPIRAN 4 DAFTAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Business Model Canvas	9
Gambar 1.2 Logo Usaha	12
Gambar 1.3 Rencana Lokasi Mangkal Food Truck Eunoia Juice.....	14
Gambar 1.4 Rencana Lokasi Mangakal Food Truck Eunoia Juice	14
Gamabr 2.1 Menu Food Truck Eunoia Juice	27
Gambar 2.2 Quality Check	37
Gambar 2.3 Quality check (Lanjutan).....	38
Gambar 2.4 Quality check (Lanjutan).....	38
Gambar 2.5 Quality check (Lanjutan).....	38
Gambar 2.6 SOP Pembelian dan Penerimaan Barang dari Supplier.....	39
Gambar 2.7 Standart Operation Procedure Jus Buah.....	40
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Food Truck Eunoia Juice	56
Gambar 4.2 <i>Working space</i> Food Truck Eunoia Juice.....	61
Gambar 4.3 <i>Serving and Cashier area</i> Food Eunoia Juice.....	62
Gambar 4.4 Tampak Depan Food Truck Eunoia Juice	62
Gambar 4.5 Tampak Depan Food Truck Eunoia Juice	63
Gambar 4.6 Tampak Depan Proses kasir melayani konsumen	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Analisis SWOT	19
Tabel 2.1 Deskripsi Produk Minuman	25
Tabel 2.2 Deskripsi Produk Makanan.....	26
Tabel 2.3 Beverage Cost	28
Tabel 2.4 Beverage Cost (Lanjutan)	29
Tabel 2.5 Beverage Cost (Lanjutan)	30
Tabel 2.6 Food Cost.....	31
Tabel 2.7 Peralatan Produksi	34
Tabel 2.8 Kemasan Produk	35
Tabel 3.1 Hasil Validasi Produk Food Truck Eunoia Juice N = 130.....	46
Tabel 3.2 Data Pesaing Bisnis di Sekitar Ragunan.....	47
Tabel 3.3 Program pemasaran selama 1 tahun Food Truck Eunoia Juice.....	49
Tabel 3.4 Proyeksi Penjualan.....	52
Tabel 3.5 Proyeksi Penjualan (Lanjutan).....	53
Tabel 4.1 Job Analysis & Job Description	57
Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja Food Truck Eunoia Juice	60
Tabel 4.3 Action Plan & Report Food Truck Eunoia Juice	65
Tabel 5.1 Tangible Asset	68
Tabel 5.2 Tangible Asset (Lanjutan).....	69
Tabel 5.3 Tarif Amortisasi	70
Tabel 5.4 Intangible Asset Food Truck Eunoia Juice	70
Tabel 5.5 Working Capital Food Truck Eunoia Juice.....	71
Tabel 5.6 Investment Structure Food Truck Eunoia Juice	72
Tabel 5.7 Variable Cost Food Truck Eunoia Juice	73

Tabel 5.8 Fixed Cost Food Truck Eunoia Juice.....	73
Tabel 5.9 Mixed Cost Food Truck Eunoia Juice	73
Tabel 5.10 Break Even Point Food Truck Eunoia Juice	74
Tabel 5.11 Income Statement 1 Tahun Foo Truck Eunoia Juice	76
Tabel 5.12 Income Statement 5 Tahun Food Truck Eunoia Juice	77
Tabel 5.13 Cash Flow Food Truck Eunoia Juice	78

EXECUTIVE SUMMARY

Food Truck Eunoia Juice adalah ide bisnis penulis yang bergerak di bidang kuliner, Food Truck Eunoia Juice memiliki konsep restoran bergerak yang menyajikan produk makanan dan minuman, penulis memiliki ide konsep yang berbeda pada kendaraan *Food Truck* yaitu dengan memodifikasi bajaj sebagai media operasional *Food Truck*.



Lokasi bisnis yang dipilih oleh penulis adalah daerah Ragunan dan sekitarnya. Rencana lokasi dari Bisnis Food Truck Eunoia Juice akan berlokasi di Jalan Harsono RM 1, Rt. 10/Rw. 7, Ragunan, Pasar Minggu, Kota Jakarta Selatan, Jakarta.12550.

Fokus produk penulis yaitu; jus buah dengan pemanis alami alternatif berupa pemanis alternatif dari jagung, daun stevia, dan madu, kemudian ada rujak buah, manisan buah, dan asinan buah dengan kualitas terbaik sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan serta dapat memenuhi nutrisi konsumen yang banyak melakukan aktivitas di luar lapangan maupun di dalam ruang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, R. A., & Yudhi Anggoro, S. E. (2023). *STUDI KELAYAKAN BISNIS: Teori, Praktek, dan Evaluasi*. AE Publishing, 104-108.
- Aditya, Wardhana. (2023). Perencanaan Program Pemasaran. 21.
- Alimin, Erina, Eddy, Afriani, Diana, Agusfianto, Nendy Pratama. (2022). *Manajemen Pemasaran: Kajian Pengantar di Era Bisnis Modern*. Seval Literindo Kreasi. 81.
- American Marketing Association. (2013). *AMA Dictionary of Marketing Terms*. Chicago: American Marketing Association. 231
- Andry Budiman (2023) *Membangun Bisnis di Ragunan: Peluang dan Tantangan dalam Era Baru*, Prestasi Pustaka. 11-15.
- Angelia, Diva. (2022). *Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik*.
- Assauri, Sofjan. (2014). *Manajemen Pemasaran (Edisi 8)*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.133
- Badan Pusat Statistik Kota Administrasi Jakarta Selatan. (2023).
- Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta. (2022).
- Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta. (2023).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2014). *SNI 3719:2014 Minuman Sari Buah*. Jakarta: BSN.
- Christian, Andreas, Xaverius, Fransiskus, dan Al-Fahmi, M. Riza. (2014). *Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan pada Hotel X*. Skripsi. Program Studi Manajemen Bisnis, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra. 6.
- Dr. Afrizal, S.E., M.M. ,Rahmad Firdaus, S.Kel., M.M., (2022). *Pengantar Bisnis*. Publica Indonesia Utama. 102.

- Dr. Westim Ratang, SE., M. S PENGANTAR BISNIS : Panduan Praktis Memulai Bisnis di Era Revolusi Industri 4.0. Penerbit Adab. 54.
- Hermiati, E. (2020). Pengantar Bisnis Kuliner. Alfabeta. 176
- Irfan Efendi, (2023) Analisis Faktor-Faktor Ekonomi Lingkungan Bisnis di Ragunan. Universitas Indonesia Press. 11-15.
- Irfan Efendi, (2023) Potensi Sektor Pariwisata di Jakarta Selatan. Universitas Indonesia Press. 1-10.
- Ishak, A. A., Lamusa, F. A., & Adda, H. W. (2023). Pengembangan Teknik Pemasaran Dan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Kedai Vespa Palu. Jurnal Mutiara Ilmu Akuntansi, 1(2), 167.
- Jakarta Membangun (2023), Erlangga. 75-77
- karoser2. (2021). Cara Perizinan Usaha Food Truck Di Indonesia karoseriambulance.com.
- Kitab Undang-undang Hukum Dagang. (2017). Bhuana Ilmu Populer.
- Kotler, Philip, & Keller, Kevin Lane. (2016). Marketing Management (15th Edition). New Jersey: Pearson Education. 177
- Krisnayana, R. (2016). Peran Komunikasi Bisnis Dalam Strategi Bisnis. Dialektika, 3(1), 1-19.
- Maurya, A. (2012). Running Lean: Iterate from Plan A to a Plan That Works. Jerman: O'Reilly Media, Incorporate.
- Model Bisnis UMKM: (Rancang Bangun Bisnis Untuk Usaha Pemula). (2023). Merdeka Kreasi Group. 33.
- Muchlisin, Riadi. (2020) .Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi).
- Mukhlis, Iqbal Ramadhani, Ratnawita, Ratnawita, Oktaviani, Desy. (2023). DIGITAL MARKETING STRATEGY : Panduan Praktis & Strategi Pemasaran Digital Terkini. PT. Sonpedia Publishing Indonesia. 78.

- N, Rusdi Hidayat., Sulistyawati, Lisa, Prabowo, Budi. (2022). *MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA di Era Digital Berbasis UMKM*. Airlangga University Press. 36.
- Nurfitriani, M.M. (2022). *BUKU AJAR MANAJEMEN STRATEGI*. Cendekia Publisher, 139-143.
- Nurriyanti, D., & Maya, D. S. (2017). *Manajemen Makanan dan Minuman*. Yogyakarta, Indonesia: Deepublish. 13.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). *Business model generation: A handbook for visionaries, game changers, and challengers*. John Wiley & Sons.15-19
- Peraturan BPKP No. 18 Tahun 2016 Tentang Pedoman Pengelolaan Kinerja Di Lingkungan Badan Pengawasan Keuangan Dan Pembangunan Tahun 2015-2019, (2023)*
- PERGUB Prov. DKI Jakarta No. 13 Tahun 2017, (2017)*
- Philips, A. (2020). *Start & Running a Food Truck Business*
- Prof. Dr. Sukesri, MM. *Riset Pemasaran: Disertai Contoh-Contoh dan Studi Kasus*. Unitomo Press. 9 & 10.
- Rojabi, Siti Hamdiah, et al. (2023). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Denpasar: CV. Intelektual Manifes Media. 112
- Saputri, Dian Palestina. (2019). *IZIN USAHA MENDIRIKAN USAHA FOOD TRUCK DAN PELUANG BISNIS FOOD TRUCK*.
- Seran, R. B., Sundari, E., & Fadhila, M. (2023). *Strategi Pemasaran yang Unik: Mengoptimalkan Kreativitas dalam Menarik Perhatian Konsumen*. *Jurnal Mirai Management*, 8(1), 206.
- Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 2.1.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi. , 9.*
- Suhardi, Supriyati, Raprayogha, Rusdi. (2022). *Pengantar Ilmu Manajemen (Teori dan Implementasi)*. Sada Kurnia Pustaka. 202.

- Supardi, S., & Agus Dharmanto, A. D. (2020). Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner. *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan*, 6(2), 201.
- Suryadi, Ahmad. (2021). *Menapak Indonesia: Menelusuri Setiap Wilayah Provinsi, Kabupaten dan Kota Seluruh Indonesia Jilid 2 (Pulau Jawa)*. Yogyakarta: CV Jejak. 63
- Susanto, K., Kasih, Y., & Meirisa, F. (2021). Analisis kelayakan perencanaan pendirian usaha makanan vegetarian menggunakan food truck di kota Palembang. *Jurnal Manajemen Multi Data Palembang*, 2(2), 123-132.
- Wicaksono, I. B. A., & Kahfi, R. T. (2019). Analisis Dan Usulan Strategi Bauran Ritel Food Truck di Kota Bandung. *Jurnal Akuntansi*, 11(1), 22-43.
- Wijaya, H., & Sirine, H. (2016). Strategi segmenting, targeting, positioning serta strategi harga pada perusahaan Kecap Blekok di Cilacap. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 1(03), 179.
- Winarta, B. (2017). *500 Ways To Multiply Your PeopleS Productivity*. Elex Media Komputindo, 137-138.