

TUGAS AKHIR

Perencanaan Bisnis *Foodtruck* “Stove Top” di Jakarta

Disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memenuhi ujian akhir program diploma III



Oleh:

Andi Zhafran Fadhilah Yusuf

2020406105

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudhi No, 186 Bandung, 40141 Jawa Barat, Indonesia

Telepon: +62(22)2011456 Fax: +62(22)2012097

LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Andi Zhafran Fadhilah Yusuf

Tempat / tanggal lahir : Jakarta, 28 Oktober 2002

NIM : 2020406105

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir/proyek Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK "STOVE TOP" DI JAKARTA"
Ini 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, 25 Oktober 2023

nyataan,

Andi Zhafran Fadhilah Yusuf

LEMBAR PENGESAHAN

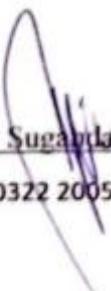
JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS FOODTRUCK "STOVE TOP" DI JAKARTA

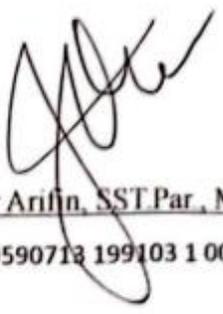
NAMA : Andi Zhafran Fadhilah Yusuf
NIM : 2020406150
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

pembimbing pendamping,


Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.

NIP: 19720322 200502 1 001


Djauhar Arifin, SST Par., MM

NIP: 19590713 199103 1 001

Bandung, 20 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, MM Par, CHE

NIP: 19710316 199603 2 001

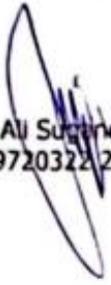
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

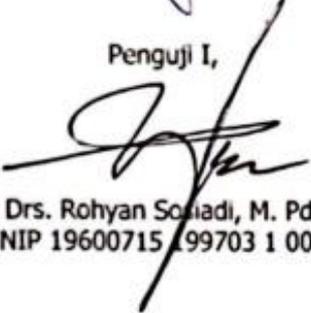
Perencanaan Bisnis Foodtruck "Stove Top" di Jakarta

NAMA : Andi Zhafran Fadhilah Yusuf
NIM : 2020406105
PROGRAM STUDI : SKU

Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP 19720322 200502 1 001

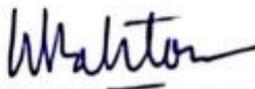
Penguji I,


Drs. Rohyan Sojiadi, M. Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,


Djauhar Anin, SST. Par., MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji II,


R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM.
NIP 19660813 199103 1 001

Bandung, 20 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Andar Danoya L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE

Kata Pengantar

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kemudahan kepada penulis untuk menyelesaikan Laporan tugas akhir ini, yang tanpa campur tangannya akan terasa lebih berat. Laporan ini disusun agar pembaca mendapatkan informasi mengenai potensi suasana bisnis kuliner di Indonesia. Laporan ini disusun dengan mencari artikel-artikel dan berdasarkan riset saya sendiri terjun langsung melihat kelapangan. Penulis menyelesaikan makalah ini dengan riset yang penuh perjuangan. penulis harap dengan adanya laporan ini, penulis dan pembaca dapat menambah wawasan terhadap situasi peluang bisnis perkulineran food truck di Indonesia.

Pada kesempatan ini, saya sebagai penyusun ingin menyampaikan terimakasih kepada Allah SWT yang telah memudahkan jalan saya dalam membuat laporan ini hingga berakhir dengan baik, lalu orangtua penulis yang telah mendukung saya dari awal hingga titik akhir perkuliahan penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki ruang untuk peningkatan, baik dalam hal struktur penulisan maupun kontennya. Oleh karena itu, penulis mengundang kritik dan saran yang konstruktif dari berbagai pihak.

Pada akhirnya, penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini akan memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun masyarakat secara keseluruhan.

Bandung, September 2023

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	iv
EXECUTIVE SUMMARY	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B.Gambaran umum bisnis	3
C.Visi dan Misi	6
D.Analisis SWOT	6
E.Spesifikasai produk	8
F.Jenis badan usaha	9
G.Aspek legalitas	9
BAB II	10
ASPEK PRODUK	10
A.Daftar dan deskripsi produk	10
B.Analisa keunggulan produk.....	12
C.Penentuan kapasitas dan rencana produksi	13
D.Penyajian dan kemasan produk/jasa	14
E.Mekanisme quality check.....	16
BAB III	17
ASPEK PEMASARAN	17
A.Riset Pasar (<i>segment, target, positioning</i>).....	17
B.Validasi Produk & Pasar.....	20
C.Kompetitor	22
D.Program Pemasaran	23
E.Media pemasaran	24
F.Proyeksi Penjualan.....	26

BAB IV.....	28
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	28
A. Identitas Owner/Founder	28
B. Struktur Organisasi	29
C. Job Analysis dan Job Description	30
D. Anggaran Tenaga Kerja	33
E. Service Scape (Layout/Flow)	34
F. Action Plan & Report	36
BAB V.....	38
ASPEK KEUANGAN.....	38
A. Metode Pencatatan Akuntansi (Cash & Accrual Basis)	38
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	39
C. Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang).....	43
D. Pendanaan Investasi	43
E. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan.....	44
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Stove Top	4
Gambar 2 Lokasi Utama Stove Top	5
Gambar 3 Matrix SWOT	8
Gambar 4 Jumlah Penduduk DKI Jakarta	21
Gambar 5 Grafik Umur	22
Gambar 6 Grafik Pekerjaan	22
Gambar 7 Grafik Pengeluaran	23
Gambar 8 Grafik Preferensi.....	23
Gambar 9 Grafik Jangkauan Harga.....	23
Gambar 10 Banner Stove Top	26
Gambar 11 Struktur Organisasi Stove Top.....	31
Gambar 12 Service Scape.....	36
Gambar 13 Tampak Bagian Depan Foodtruck.....	36
Gambar 14 Tampak Bagian Logo.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengeluaran makan masyarakat Jakarta	1
Tabel 2 Pengeluaran makanan dan hiburan masyarakat Jakarta.....	2
Tabel 3 TABEL 4P	23
Tabel 4 Proyeksi penjualan makanan Stove Top tahun pertama.....	27
Tabel 5 Proyeksi penjualan minuman Stove Top tahun pertama	27
Tabel 6 Analisa pekerjaan karyawan Stove Top	31
Tabel 7 Deskripsi pekerjaan karyawan Stove Top	32
Tabel 8 Jadwal kerja Stove Top	33
Tabel 9 Anggaran tenaga kerja Stove Top.....	33
Tabel 10 Action plan Stove Top	36
Tabel 11 SOP Stove Top	37
Tabel 12 Tarif Penyusutan Barang	39
Tabel 13 <i>Utensils & Equipment</i> yang diperlukan	41
Tabel 14 Tangible Investment.....	41
Tabel 15 Tarif Amortasi	42
Tabel 16 Amortasi harta tak terwujud bisnis Stove Top	42
Tabel 17 Working capital Stove Top.....	42
Tabel 18 Pendanaan Investasi	44
Tabel 19 Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	45

EXECUTIVE SUMMARY

Nama: Stove Top

Lokasi: Jl. Sakti IV no.11, komplek Pajak, kec. Palmerah, Jakarta Barat, DKI Jakarta

Tema: *Food truck street food*

Logo:



Penjelasan singkat:

STOVE TOP adalah sebuah brand yang bergerak dibidang F&B yang beroperasi menggunakan food truck yang bertemakan street food.

Latar Belakang Usaha:

Foodtruck membuat konsep baru yang unik dalam bisnis *F&B*, bisnis *foodtruk* ini dapat memberikan pengalaman kuliner yang menarik bagi Masyarakat dikota kota besar. Bisnis *foodtruck* tidak memerlukan modal yang terlalu besar, jika dibandingkan dengan modal pembuatan resto. Maka dari itu konsep *foodtruck* merupakan konsep yang mulai populer bagi orang-orang yang ingin membangun usaha *F&B*.

DAFTAR PUSTAKA

- Nofal Abudi, A. (2023). Prosedur Analisis SWOT pada Analisa Kasus Manajemen Zakat & Infak di Organisasi Kecil. *Tanzhim: Jurnal Dakwah Terprogram*.
- Bagiyo, I., Lizar, A., & Ferry, T.A. (2009). ANALISIS LINGKUNGAN PERUSAHAAN DAN PERSAINGAN UNTUK FORMULASI STRATEGI PEMASARAN JASA KONSULTANSI DI PT. YODYA KARYA (Persero).
- Suryaningsih, S.S., Encep Abdul Rojak, S.M., & Neng Dewi Himayasari, S.M. (2023) "ANALISIS FIQH MUAMALAH DAN PASAL 1320 KUHPERDATA TERHADAP PERJANJIAN ENDORSEMENT MELALUI DIRECT MESSAGE (Studi Kasus Online shop Tie_Dyehouse)"
- Ali, S., & Marbun, R. (2018). PEMBIMBINGAN DAN PENGUATAN KARAKTER BISNIS PELAKU USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) KECAMATAN CIBINONG KABUPATEN BOGOR.
- In, N. (2019). Analisis Penerapan Nilai-Nilai Pendidikan Ekonomi Keluarga Dalam Sektor Bisnis UMKM Makanan Di Jalan Terusan Ambarawa, Sumpersari, Kota Malang.
- Anastasia, N., & Narsa, I.M. (2019). Utak Atik Keuangan.
- Amankwah, O., Choong, W.W., & Mohammed, A.H. (2019). Modelling the influence of healthcare facilities management service quality on patients satisfaction. *Journal of Facilities Management*.
- Irwan & Didi Haryono (2015), pengendalian kualitas melibatkan serangkaian tindakan teknis dan manajemen.
- Liharman Saragih (2023), Konsep Dasar Manajemen Pemasaran
- Amadei, A.M., De Laurentiis, V., & Sala, S. (2021). A review of monetary valuation in life cycle assessment: State of the art and future needs. *Journal of Cleaner Production*.
- Rustan (2009:12), Mendesain Logo
- Rani Maulida (2021:11), Pentingnya Working Capital dalam Perusahaan dan Cara Menghitungnya. <https://www.online-pajak.com/tentang-pajak/working-capital>
- Rusdiana. (2014). Manajemen Operasi. Jakarta: Pustaka Setia.
- Ryanditha, I. (2020). faktor kecenderungan kaum muda Sudabaya dalam memilih masakan Jepang. 4.
- Safira, D. (2020). Wisata kuliner di Surabaya. .

Setyowati, A. (2019, Oktober 07). *Kompas.com*. Retrieved from <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/01/175240065/tiktok-representasi-keseharian-masyarakat-kita-hingga-aksi-sosial?page=all>