

**PERENCANAAN USAHA
FOOD TRUCK CHINESE FOOD NAI NAI**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program

Diploma III Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

Frederick Jonathan

NIM : 2020406027

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Frederick Jonathan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 7 Oktober 2002
NIM : 2020406027
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Perencanaan Usaha Food Truck Chinese Food "Nai Nai"
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, 25 Desember 2023.

Yang membuat pernyataan,



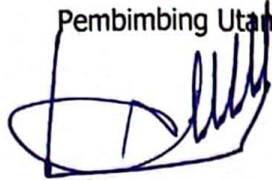
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN USAHA FOOD TRUCK CHINESE FOOD "NAI NAI"

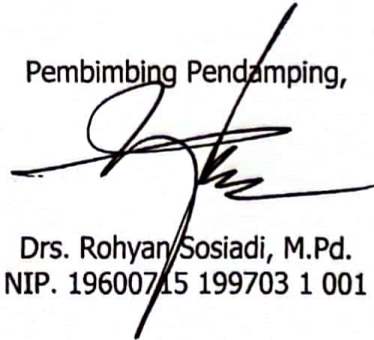
NAMA : FREDERICK JONATHAN
NIM : 2020406027
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par.,CHE
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Rohyan/Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 21 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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA FOOD TRUCK CHINESE FOOD "NAI NAI"

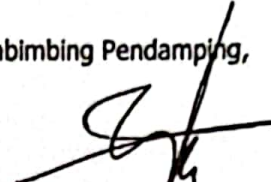
NAMA : Frederick Jonathan
NIM : 2020406027
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par.,CHE
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



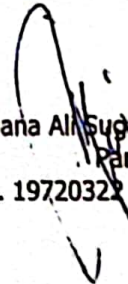
Drs. Rohyan Sosjadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S.sos.,
MM.Par.
NIP . 19691228 200212 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.
Par.
NIP . 19720322 200502 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PERENCANAAN FOOD TRUCK CHINESE FOOD NAI NAI”** dalam rentang waktu yang sesuai dengan yang telah ditetapkan.

Tugas akhir ini penulis buat sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Seni Kuliner. Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena itu dengan rasa hormat penulis ingin mengucapkan terimakasih yang dalam 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., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Anang Sutono, M.M.Par., CHE. selaku Dosen Pembimbing I peneliti yang telah memberikan bimbingan serta arahan dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II peneliti yang telah memberikan bimbingan serta arahan dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Orang tua, adik, dan keluarga besar peneliti yang selalu memberikan dukungan penuh serta memberikan doa yang terbaik selama proses pengerjaan tugas akhir ini.

8. Seluruh dosen dan staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu, bantuan, serta dukungan bagi peneliti, khususnya pada program studi Seni Kuliner.
9. Seluruh rekan Seni Kuliner yang telah berjuang bersama, saling mendukung dan memberikan motivasi selama setahun kebelakang di masa perkuliahan.
10. Serta kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan yang telah diberikan.

Naskah tugas akhir ini tentu saja tidak luput dari adanya kekurangan dan peneliti sepenuhnya menyadari hal ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi menyempurnakan tugas akhir yang penulis buat. Penulis berharap agar tugas akhir yang penulis buat dapat bermamfaat bagi rekan – rekan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Bandung, 25 Oktober 2023



Frederick Jonathan

DAFTAR HALAMAN

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi.....	8
D. <i>SWOT Analysis</i>	9
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	11
F. Jenis/Badan Usaha.....	11
G. Aspek Legalitas.....	13
BAB II	15
ASPEK PRODUK.....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	15
B. Analisis Keunggulan Produk.....	17
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	19
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	20
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	22
BAB III.....	25
RENCANA PEMASARAN	25
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	25
1. Segmentasi Pasar	25
2. Targeting	28
3. <i>Positioning</i>	30
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	30
C. Kompetitor.....	32
D. Program Pemasaran.....	33
E. Media Pemasaran	35
F. Proyeksi Penjualan	35
BAB IV	37

ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	37
A. Identitas Owners/Founders	37
B. Struktur Organisasi.....	37
C. Job Analysis dan Job Description.....	38
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	40
E. Service Scape (Layout/Flow)	41
F. Action Plan & Report	43
BAB V.....	44
ASPEK KEUANGAN	44
A. Metode Pencatatan Akuntansi	44
1. <i>Cash Basis</i>	44
2. <i>Accrual Basis</i>	44
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	45
1. <i>Tangible Investment</i>	45
2. <i>Intangible Investment</i>	48
3. <i>Working Capital</i>	49
C. Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)	50
1. <i>Present Value</i>	52
2. <i>Future Value</i>	53
D. Pendanaan Investasi	54
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	55
1. <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	55
2. <i>Break Even Point (BEP)</i>	56
F. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow.....	58
1. <i>Operating Budget</i>	58
2. <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	59
3. Pengaruh Makro Ekonomi.....	61
4. <i>Income Statement</i>	63
5. <i>Cash Flow Projection</i>	63
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		HALAMAN
1	Statistik Usaha Industri Mikro-Kecil Terbanyak di Indonesia	2
2	Kegiatan <i>Foodstartup</i> Oleh Kemenparekraf RI.....	3
3	Logo Nai Nai Chinese Food	7
4	Lokasi Nai Nai Chinese Food	8
5	Struktur Personalia Nai Nai Chinese Food.....	12
6	Contoh Kemasan <i>Paper Bowl</i> Nai Nai Chinese Food	21
7	Contoh Kemasan <i>Paper Cup</i> Nai Nai Chinese Food	21
8	Contoh Kemasan <i>Bamboo Cutlery</i> Nai Nai Chinese Food.....	22
9	Struktur Organisasi Nai Nai Chinese Food	38
10	Tampak Atas.....	41
11	Tampak Samping.....	42
12	Tampak Samping.....	42

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1 <i>SWOT Analysis</i> Nai Nai Chinese Food	10
2 Menu Nai Nai Chinese Food	16
3 <i>Variant Menu Item</i> Nai Nai Chinese Food.....	16
4 Hasil Kuisisioner Contoh Produk.....	31
5 Kompetitor Nai Nai Chinese Food.....	32
6 Perencanaan Program Pemasaran Nai Nai Chinese Food.....	
7 Proyeksi Penjualan Nai Nai Chinese Food Selama 5 Tahun.....	36
8 <i>Manning Bduget/Anggaran</i> Tenaga Kerja Karyawan Nai Nai Chinese Food.....	39
9 <i>Job Analysis</i> Tenaga Kerja Karyawan Nai Nai Chinese Food.....	41
10 <i>Action Plan and Report</i>	43
11 <i>Tangible Invesment</i> Nai Nai Chinese Food.....	46
12 <i>Intangible Invesment</i> Nai Nai Chinese Food.....	48
13 <i>Working Capital</i> Nai Nai Chinese Food.....	50
14 Proyeksi Penjualan Nai Nai Chinese Food Selama 5 Tahun.....	59
15 <i>Income Statement</i> Nai Nai Chinese Food.....	63
16 <i>Cash Flow Projection</i> Nai Nai Chinese Food.....	64

ABSTRAK



Industri kepariwisataan sudah sangat lekat dengan yang industri kuliner, dapat dikatakan bahwa kedua industri ini berkembang bersama dengan berjalannya waktu. Kemajuan teknologi dan informasi membuat industri ini terus melesat dalam inovasi terhadap produk dan layanan yang diberikan. Beragam kuliner lahir dan berbaur dengan budaya atau tradisi di banyak wilayah Indonesia. Salah satunya adalah *chinese food* yang merupakan makanan dengan cita rasa dari negeri tirai bambu. Metode memasak *Wok Style* dengan menu tumisan dan penyajian di piring untuk dinikmati secara bersama-sama sudah menjadi ciri khas sajian makanan ini. Alhasil, makanan ini melahirkan banyak peminat baru yang haus akan eksploriasi kuliner. Tetapi, penyajian dengan cara seperti itu menjadi kendala bagi mereka yang ingin menikmati sajian dengan waktu yang cepat dan cara memakan yang fleksibel, terlebih lagi menu porsi yang dijual dengan ukuran *sharing*.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis mempunyai sebuah ide dalam perencanaan usaha kuliner *chinese food* bernama Nai Nai Chinese Food yang dimana penulis menggabungkan konsep *grab and go*, *customer choice*, dan *food truck* menjadi satu. Nai Nai Chinese Food merupakan sebuah usaha kuliner yang akan menggunakan *food truck* sebagai media dan berfokus pada penyajian cepat saji terutama untuk para pelanggan yang menginginkan penyajian *takeaway*. Selain itu, menu makanan yang ditawarkan menggunakan konsep *fast food*, dimana para pelanggan dapat memilih menu sesuai dengan paket yang dipilih terdiri dari karbohidrat, protein, saus pilihan, serat, dan minuman. Adapun *food truck* Nai Nai Chinese Food akan berada di sekitar wilayah BSD City, Tangerang Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Supriadi, B., & Roedjinandari, N. (2017). *Perencanaan dan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Utama, I. B. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata, Tantangan dan Peluang Bisnis Kreatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Limanseto, H. (2022, Oktober 1). *Perkembangan UMKM sebagai Critical Engine Perekonomian Nasional Terus Mendapatkan Dukungan Pemerintah*. Retrieved from www.ekon.go.id:
<https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah>
- Hendriyani, I. A. (2022, Agustus 22). *Siaran Pers: Kemenparekraf Salurkan Pembiayaan Pengembangan Bisnis Kepada Alumni FoodStartup Indonesia*. Retrieved from kemenparekraf.go.id: <https://kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/siaran-pers-kemenparekraf-salurkan-pembiayaan-pengembangan-bisnis-kepada-alumni-foodstartup-indonesia>
- Ernanda, D. (2023, Juni 1). *Mengenal Konsep Food Truck dan Peluang Bisnisnya*. Retrieved from majoo.id: <https://majoo.id/solusi/detail/mengenal-konsep-food-truck-dan-peluang-bisnisnya>
- (2022, Oktober 14). Retrieved from data.tangerangselatankota.go.id:
<https://data.tangerangselatankota.go.id/dataset/1c0e0601-f22d-4ae6-ab4c-8c338df8172a/resource/53b7fc0d-6392-43be-ace7-6ed58ce375b8/download/6b.-jumlah-umkm-menurut-skala-dan-jenis-di-kota-tangerang-selatan-tahun-2021.csv>
- Ruhlessin, M. F. (2023, Mei 31). *Raffi Ahmad dan Kaesang Pangarep Bangun Pusat Kuliner Terbesar di BSD City Artikel ini telah tayang di Kompas.com dengan judul "Raffi Ahmad dan Kaesang Pangarep Bangun Pusat Kuliner Terbesar di BSD City", Klik untuk baca: https://www.kompas.com/properti/*. Retrieved from kompas.com:
<https://www.kompas.com/properti/read/2023/05/31/200000621/raffi-ahmad-dan-kaesang-pangarep-bangun-pusat-kuliner-terbesar-di-bsd?page=all>
- Noor, J. (2015). *Manajemen Strategi*. Banten: La Tansa Mashiro Publisher.
- Wijayati, H. (2018). *Panduan Analisis SWOT Untuk Kesuksesan Bisnis*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Munawaroh, M., Rimiyati, H., & Hindasah, L. (2016). *Perencanaan Bisnsi Untuk Program Strata I*. Yogyakarta: LP3M UMY.
- Listyaningsih, E., & Alansori, A. (2020). *Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat*. Yogyakarta: ANDI.
- Aditama, R. A. (2020). *Pengantar Manajemen, Teori dan Aplikasi*. Kepanjen: AE Publishing.
- Firmansyah, M. A. (2023). *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*. Pasuruan: Qiara Media.

- Novitasari, D. (2022). *Manajemen Operasi, Konsep dan Esensi*. Yogyakarta: STIE Widya Wiwaha.
- Tannady, H. (2015). *Pengendalian Kualitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tjiptono, F. (2023). *Riset Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Saleh, M. Y., & Said, M. (2019). *Konsep dan Strategi Pemasaran*. Makassar: CV Sah Media.
- Alimin, E., Eddy, Afriani, D., Agusfianto, N. P., Octavia, Y. F., Mulyaningsih, T., . . . Ar. (2022). *Manajemen Pemasaran : Kajian Pengantar di Era Bisnis Modern*. Lombok: Seval Literindo Kreasi.
- Darsana, I., Rahmadani, S., Salijah, E., Akbar, A. Y., Bahri, K. N., Amir, N. H., . . . Nugroho, A. (2023). *Strategi Pemasaran*. Bali: Intelektual Manifes Media.
- Oktarini, R. (2022). *Buku Ajar Strategi Pemasaran*. Jakarta: Cipta Media Nusantara.
- Rachmat, Z., Harto, B., Fauzan, R., Sujana, Syarifuddin, U., Kusnadi, I. H., . . . Zulfikar, M. (2022). *Manajemen Pemasaran Perusahaan*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Friadi, J., Satriawan, B., Safarudin, M. S., Dewi, N. P., & Windayati, D. T. (2022). *Kewirausahaan Berbasis Produk*. Yogyakarta: Samudra Biru.
- Wibowo, R. A. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Semarang: Semarang University.
- Sihombing, N. S., Sihombing, A., Pardede, E., & Dewantara, N. (2022). *Pemasaran Digital*. Bandung: Widina.
- Firmansyah, A. (2023). *10. Pemasaran Produk dan Merek : Planning & Strategy*. Pasuruan: Qiara Media.
- Fuad, M., Sukarno, E., Sugiarto, Moeljadi, Chirstina, E., & Hannah M., F. R. (2020). *Anggaran Perusahaan Konsep dan Aplikasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nur, M. (2023). *Organisasi dan Manajemen*. Yogyakarta: Deepublish Digital.
- Asman, H. N. (2022). *Anggaran Perusahaan*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.