

**PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN GARLIC*
CHEESE BREAD “ROLLEREA” DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

LIEVIA MUGHNIASRY SUHENDAR

Nomor Induk : 2021411024

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

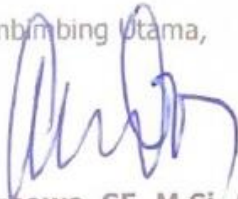
2024

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN GARLIC CHEESE* *BREAD "ROLLERA"* DI KOTA BANDUNG

NAMA : LIEVIA MUGHNIASRY SUHENDAR
NIM : 2021411024
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



R. Arti, Sufianti.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

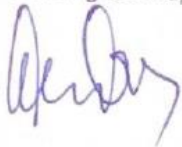
LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS *FOOD TRUCK KOREAN GARLIC CHEESE*

BREAD "ROLLEREA" DI KOTA BANDUNG

NAMA : Lievia Mughniasry Suhendar
NIM : 2021411024
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



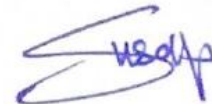
R. Arti, Sufianti, Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,



Marsianus Raga, MM. Par.
NIP. 19751024 200902 1 001

Penguji II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lievia Mughniasry Suhendar

Tempat/Tanggal Lahir : Makassar /10 Oktober 2002

NIM : 2021411024

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir Akhir yang berjudul:

“PERENCANAAN BISNIS FOOD TRUCK KOREAN GARLIC CHEESE BREAD “ROLLEREA” 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 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 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 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Lievia Mughniasry Suhendar

2021411024

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir ini dengan sebaik-baiknya, dengan judul “PERENCANAAN BISNIS *KOREAN GARLIC CHEESE BREAD* ROLLEREA DI KOTA BANDUNG.” Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan tugas akhir ini tidak mungkin terwujud tanpa adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang berperan penting dalam proses ini. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengungkapkan rasa syukur dan penghargaan yang mendalam kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan motivasi yang sangat berarti dalam perjalanan penyusunan tugas akhir ini. Setiap saran dan dorongan yang diterima telah menjadi sumber inspirasi bagi penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip., MM. Par., Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Utami, BA., MM. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par.,CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak. CHE. Selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan dukungan, serta memberikan arahan kepada penulis selama penulisan tugas akhir berlangsung.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan dukungan, serta memberikan arahan kepada penulis selama penulisan tugas akhir berlangsung.

6. Seluruh Dosen, Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Dengan penuh rasa syukur, saya mempersembahkan Tugas Akhir ini untuk Mama tercinta yang telah berpulang. Meskipun engkau tidak lagi di sisi saya, doa dan kasih sayangmu senantiasa menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkah hidup saya. Tugas Akhir ini adalah hasil dari pengorbanan dan cinta yang engkau berikan. Terima kasih, Ibu, semoga Allah memberikan tempat terbaik untukmu dan engkau selalu tersenyum atas apa yang telah saya capai.
8. Keluarga penulis yang terkasih, karena selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa sepanjang proses penulisan tugas akhir ini.
9. Kepada diri sendiri, karena sudah bertahan sejauh ini, dan telah memilih berusaha dan dan merayakan dirinya sendiri.
10. Sahabat- Sahabat penulis yang telah menemani dan selalu memberikan doa serta dukungan sepanjang proses penulisan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh Teman – teman Program Studi Seni Pengolahan Patiseri terutama kepada Pastryberry yang senantiasa memberikan bantuan, doa serta dukungan kepada penulis.
12. Seluruh Pihak yang sudah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini secara langsung maupun tidak langsung.

Dengan penuh rendah hati, penulis menyadari bahwa tugas akhir yang disusun ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mengharapkan saran dan kritik untuk membangun karya tulis ini. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Bandung, 25 November 2024

Lievia Mughniasry Suhendar

EXECUTIVE SUMMARY



Rollerea adalah usaha *food truck* yang mengusung konsep modern dan menarik berlokasi utama di Jl. Ir. H. Juanda No.348, Dago. Rollerea berfokus pada penjualan *Korean Garlic Cheese Bread*. Makanan ini menggabungkan rasa gurih dan manis dari *garlic butter* dan *cream cheese* yang *melted*, dengan tekstur *bread* yang *soft* di dalam dan *crispy* di luar. Selain itu, Rollerea juga menawarkan burger dan minuman sebagai pendukung, yang semuanya dibuat dari hati dengan bahan-bahan berkualitas namun tetap terjangkau. Tujuan Rollerea adalah menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan fleksibel, sehingga dapat hadir di berbagai lokasi. Dengan demikian, pelanggan akan merasa senang dan ingin kembali menikmati hidangan serta suasana yang ditawarkan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Usaha.....	3
a) Deskripsi Umum Bisnis.....	3
b) Deskripsi Logo dan Nama	5
c) Identitas Bisnis	7
C. Visi dan Misi	10
a. Visi.....	10
b. Misi.....	10
D. SWOT Analysis.....	11
E. Spesifikasi Produk.....	13
F. Jenis/Badan Usaha	17
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK.....	20
A. Daftar dan Dekripsi Produk.....	20
B. Analisa Keunggulan Produk	23
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	24
D. Penyajian dan Kemasan Produk	25
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	27
BAB III RENCANA PEMASARAN	31
A. Riset Pasar (<i>Segmen, Target, Positioning</i>)	31
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	35
C. Kompetitor.....	38
D. Program Pemasaran	43
E. Media Pemasaran.....	46
F. Proyeksi Penjualan.....	47

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	49
A. Identitas owners/founders	49
B. Struktur Organisasi.....	50
C. Job Analysis dan Job Description.....	51
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	55
E. Service Scape (Layout/Flow).....	57
F. Action Plan & Report.....	61
BAB V ASPEK KEUANGAN	63
A. Metode Pencatatan Akuntansi	63
1. Cash Basis	63
2. Accrual Basis.....	64
B. Capital Expenditure (Identifikasi belanja investasi)	64
1. Tangible Investment	65
2. Intangible Investment	75
3. Working Capital.....	76
4. Summary Investment.....	79
C. Income Statement.....	79
1. Sales Forecasting	86
D. Investment Analysis.....	119
E. Break Even Point (BEP)	123
F. Financial Executive Summary	127
DAFTAR PUSTAKA.....	128
LAMPIRAN.....	131

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1 : Logo Rollerea</i>	<i>5</i>
<i>Gambar 2: Lokasi Food Truck Rollerea</i>	<i>8</i>
<i>Gambar 3: Layout Kitchen Production</i>	<i>58</i>
<i>Gambar 4: Layout Food Truck Rollerea.....</i>	<i>59</i>

DAFTAR TABEL

<i>Tabel 1 : Analysis Swot.....</i>	<i>12</i>
<i>Tabel 2: Spesification Product.....</i>	<i>14</i>
<i>Tabel 3: Description Product</i>	<i>21</i>
<i>Tabel 4: Aspek Peralatan Produksi</i>	<i>24</i>
<i>Tabel 5: Packaging Rollerea.....</i>	<i>26</i>
<i>Tabel 6: Quality Check Schedule.....</i>	<i>29</i>
<i>Tabel 7: Respon Pasar Mengenai Korean Garlic Cheese Bread Rollerea.....</i>	<i>37</i>
<i>Tabel 8: Kompetitor Rollerea</i>	<i>39</i>
<i>Tabel 9: Proyeksi Dan Biaya Pemasaran Rollerea.....</i>	<i>44</i>
<i>Tabel 10: Rincian Proyeksi Penjualan Rollerea</i>	<i>48</i>
<i>Tabel 11: Job Description Owner</i>	<i>53</i>
<i>Tabel 12: Job Description Admin & Purchasing</i>	<i>53</i>
<i>Tabel 13: Job Description Production 1.....</i>	<i>54</i>
<i>Tabel 14: Job Description Production 2.....</i>	<i>54</i>
<i>Tabel 15 : Job Description Daily Worker</i>	<i>54</i>
<i>Tabel 16 : Anggaran Tenaga Kerja Rollerea.....</i>	<i>56</i>
<i>Tabel 17 : Standard Operating Procedure.....</i>	<i>61</i>
<i>Tabel 18: Action Plan Food Truck Rollerea</i>	<i>62</i>
<i>Tabel 19: Tangible Investment Rollerea.....</i>	<i>66</i>
<i>Tabel 20: Intangible Investment</i>	<i>76</i>
<i>Tabel 21: Working Capital</i>	<i>77</i>
<i>Tabel 22: Summary Investment</i>	<i>79</i>
<i>Tabel 23: Income Statement.....</i>	<i>81</i>

<i>Tabel 24: Sales Projection Year 1</i>	<i>86</i>
<i>Tabel 25: Sales Projection Year 2</i>	<i>87</i>
<i>Tabel 26: Sales Projection Year 3</i>	<i>87</i>
<i>Tabel 27: Sales Projection Year 4</i>	<i>88</i>
<i>Tabel 28: Sales Projection Year 5</i>	<i>88</i>
<i>Tabel 29: Recipe Costing Korean Garlic Cheese Bread Original</i>	<i>93</i>
<i>Tabel 30: Recipe Costing : Korean Garlic Spicy Cheese Bread</i>	<i>95</i>
<i>Tabel 31: Recipe Costing Korean Garlic Cheese Bread Sweet Corn</i>	<i>97</i>
<i>Tabel 32: Recipe Costing Korean Garlic Spicy Cheese Bread Sweet Corn</i>	<i>99</i>
<i>Tabel 33 :Recipe Costing Korean Garlic Cheese Bread Crab Stick.....</i>	<i>101</i>
<i>Tabel 34: Recipe Costing Korean Garlic Spicy Cheese Bread Crab Stick.....</i>	<i>103</i>
<i>Tabel 35: Recipe Costing Korean Garlic Cheese Bread Smoked Beef.....</i>	<i>105</i>
<i>Tabel 36: Recipe Costing Korean Garlic Spicy Cheese Bread Smoked Beef...</i>	<i>107</i>
<i>Tabel 37: Recipe Costing Korean Garlic Cheese Bread Unyil</i>	<i>109</i>
<i>Tabel 38: Recipe Costing Chicken Burger</i>	<i>111</i>
<i>Tabel 39: Recipe Costing Beef Burger</i>	<i>113</i>
<i>Tabel 40: Costing Mineral Water</i>	<i>114</i>
<i>Tabel 41: Costing Teh Botol.....</i>	<i>115</i>
<i>Tabel 42: Costing Soda.....</i>	<i>116</i>
<i>Tabel 43: Operating Expenses Rollerea</i>	<i>118</i>
<i>Tabel 44: Accumulated Cash Flow</i>	<i>120</i>
<i>Tabel 45: Pay Back Period Rollerea</i>	<i>121</i>
<i>Tabel 46 Risk Free Return Rollerea</i>	<i>122</i>

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, K. (2020). Pengantar Bisnis: Pengantar Bisnis. In *Academia.edu* (Issue Pengantar Bisnis).
- Andewi, K. (2020). *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. Alprin.
- Chandra, Y. U. (2023). *Apa itu Rencana Pemasaran?* Retrieved from Binus University.
- Dessler. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia Human Resources*. Jakarta: Prenhalindo.
- Fahlevi, M.et al., (2019). Leadership Styles of Food Truck Businesses. *Journal of Research in Business, Economics and Management*,13(2),2437–2442.
- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68.
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan Atau Badan Usaha Dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136–145.
- Fitriyani, S., et al., (2019). Pemilihan Lokasi Usaha Dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro Dan Kecil. *Managament Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(1), 47–58.
- Hadion Wijoyo, D. S. (2021). *Pengantar Bisnis*. Sumatra Barat: INSAN CENDEKIA MANDIRI.
- Handoko, T. H. (2014). *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.

- Hanlon, A. (2024). Segmentation, targeting, and positioning (STP) marketing model.
- Haque-Fawzi, M. G., & et al., (2022). *Strategi pemasaran: Konsep, teori dan implementasi*. Pascal Books.
- Ika Wulandari, & Martinus Budiantara. (2022). Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) Melalui Online Single Submission. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 386–394.
- Kasmir. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia (Teori dan Praktik)*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2014). *Principles of Marketing*. Upper Saddle River: NJ: Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Erlangga.
- Kristian, A. D. (2023). *Prieds*. Retrieved from Inventory Management System.
- Lubis, H. A. (2023). *Pentingnya Validasi Produk (Product Validation) untuk Keberhasilan Usaha*. Retrieved from dibimbing.
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). Food and beverage cost control (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc..
- Norton, Elizabeth. (2022). *Sales Forecasting Methods: A Comprehensive Guide For Restaurants*. Tenzo.
- Pahlephi, R. D. (2022, Oktober). *Kompetitor Adalah: Pengertian, Cara Menganalisis, dan Menghadapinya*, finance.detik.com.

- Pamungkas. (2023). *Inilah Pentingnya Cash Flow Projection untuk Kelancaran Bisnis Baru Anda*. Retrieved from kiriminaja.
- Pramezwary, et all (2021). Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 10–21.
- Putri, V. K. (2023, Januari 31). Media Promosi: Definisi dan Jenis-jenisnya. Retrieved from Kompas.com.
- Raditiyoputro, R. (2023, Juni 26). *Mengenal Anggaran Tenaga Kerja: Definisi, Manfaat, Aturan, Contoh & Langkah Penyusunan*. Retrieved from nusawork:.
- Rahmawati, A. Y. (2020). *Manajemen Strategi*. July, 1–23.
- Rahmawati, S., & Sutantri. (2019). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing Bisnis Toko Surabaya Ampel Kota Kediri. *Jurnal At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, 1(2), 90–117.
- Rahmawati, S., Ross, S.A., Westerfield, R.W., & Jaffe, J. (2016). *Corporate Finance* (11th ed.). McGraw-Hill Education..
- Stobierski, T. (2021). *A Manager's Guide to Finance & Accounting*. Harvard Business School Online.
- Susilowati, E. P. (2017). *Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Teller Pada Pelayanan Nasabah Di BMT Taruna Sejahtera Kantor Cabang Suruh*.
- Tambuwun, T. T. (2020). Peranan Badan Pengawas Obat Dan Makanan (Bpom) Dalam Perlindungan Konsumen Yang Mengandung Zat Berbahaya. *Lex Privatum*, 8(4), 11.