

PERENCANAAN BISNIS KULINER MEXICAN FOOD “EL TAQUERO”

DI KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh

Ujian Akhir Program Diploma III



Disusun Oleh :

FAHRIN AZZURA WIWAHA

NIM : 2022406090

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KULINER MEXICAN FOOD "EL TAQUERO"
DI KOTA BANDUNG

NAMA : FAHRIN AZZURA WIWAHA
NIM : 2022406090
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,




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

Bandung, 4 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KULINER MEXICAN FOOD "EL TAQUERO" DI KOTA BANDUNG

NAMA : FAHRIN AZZURA WIWAHA
NIM : 2022406090
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



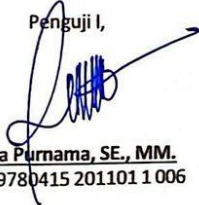
Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 21101 1 003

Bandung, 12 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FAHRIN AZZURA WIWAHA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 09 MARET 2001
NIM : 2022406090
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KULINER MEXICAN FOOD "EL TAQUERO" 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, 4 November 2025

Yang membuat pernyataan,


Fahrin Azzura Wiwaha

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Allah SWT, berkat Rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PERENCANAAN BISNIS KULINER MEXICAN FOOD ‘EL TAQUERO’ DI KOTA BANDUNG”. Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos, M.M.Par.,CHE , Selaku Direktur utama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.. Par., CHE., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospirality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A. Md., SE., MM., Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE. Selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa membimbing dan memberi ilmu serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. Selaku dosen pembimbing pendamping yang senantiasa membimbing dan memberi ilmu serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff Poltekpar NHI Bandung yang telah memberikan ilmu kepada penulis.
8. Kedua orang tua dan keluarga besar penulis yang sudah senantiasa membantu dan selalu mendukung penulis dalam masa 3 tahun perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Teman-teman dan rekan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama penyusunan, tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan Karya Ilmiah di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya serta menjadikan referensi yang berguna.

Bandung, 08 November 2025

Fahrin Azzura Wiwaha

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	4
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	4
1.2.2 Deskripsi Nama dan Logo.....	8
1.2.3 Identitas Bisnis	14
1.3 Visi dan Misi	16
1.4 SWOT Analisis	17
1.5 Spesifikasi Produk.....	21
1.6 Jenis/Badan usaha	21
1.7 Aspek Legalitas	22
BAB 2 ASPEK PRODUK.....	24
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	24
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	27
2.3 Penyajian dan Kemasan Produk	31
2.4 Mekanisme Quality Check	32
BAB 3 RENCANA PEMASARAN	35
3.1 Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	35
3.1.1 Peran Riset Pemasaran Dalam Rencana dan Strategi Pemasaran	36
3.1.2 Metode Pemasaran	39

3.1.3 Segmentasi Pasar	42
3.2 Validasi Produk	56
3.2.1 Analisis Detail Validasi Produk	59
3.3 Kompetitor	60
3.3.1 Analisis Keunggulan Kompetitif El Taquero	62
3.3.2 Analisis Ancaman Kompetitif (Threats)	64
3.3.3 Strategi Pertahanan dan Growth.....	65
3.4 Program Pemasaran	66
3.4.1 Program Pemasaran El Taquero	67
3.5 Media Promosi	68
3.5.1 Media sosial yang digunakan oleh El Taquero	69
3.6 Proyeksi Penjualan	73
3.6.1 Asumsi Proyeksi Penjualan El Taquero:.....	74
3.6.2 Strategi Pencapaian Target Penjualan.....	75
BAB 4 ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	77
4.1 Identitas owners/founders	77
4.2 Struktur Organisasi.....	78
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	79
4.4 <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	85
4.5 <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	87
4.6 <i>Action Plan & Report</i>	89
BAB 5 ASPEK KEUANGAN	92
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi.....	92
5.2 <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment)	96
5.2.1 Tangible Investment	97
5.2.2 Intangible Investment (Amortization)	100

5.2.3 <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	101
5.2.4 Total Investment.....	102
5.2.5 Revenue Breakdown	103
5.3 <i>Income Statement</i>	107
5.4 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	110
5.4.1 <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	110
5.4.2 <i>Break Even Point (BEP)</i>	113
5.5 Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	116
5.5.1 <i>Operating Expenses</i>	116
5.5.2 <i>Cash Flow Projection</i>	118
5.5.3 <i>Payback Period</i>	120
5.5.4 <i>Risk-Free Return (Pengembalian Bebas Risiko)</i>	121
5.6 Executive Summary	122
DAFTAR PUSTAKA	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Perusahaan.....	15
Tabel 1.2 Data Pemilik.....	15
Tabel 1.3 SWOT Matrix.....	19
Tabel 2.1 Daftar dan Deskripsi menu.....	25
Tabel 3.1 Kompetitor	61
Tabel 3.2 Proyeksi Penjualan El Taquero 12 bulan pertama	75
Tabel 4.1 <i>Job Analysis Manager</i>	79
Tabel 4.2 Kualifikasi, Deskripsi dan Uraian Pekerjaan <i>Finance</i>	80
Tabel 4.3 Kualifikasi, Deskripsi dan Uraian Pekerjaan <i>Marketing</i>	82
Tabel 4.4 Kualifikasi, Deskripsi dan Uraian Pekerjaan <i>Cook</i>	83
Tabel 4.5 Gaji Karyawan	87
Tabel 4.6 <i>Action Plan El Taquero</i>	89
Tabel 5.1 <i>Tangible Investment El Taquero</i>	96
Tabel 5.2 <i>Intangible Investment</i>	101
Tabel 5.3 <i>Working Capital</i>	102
Tabel 5.4 <i>Total Investment</i>	102
Tabel 5.5 <i>Revenue Breakdown</i>	103
Tabel 5.6 <i>Income Statement</i>	109
Tabel 5.7 <i>VARIABLE COST</i>	110
Tabel 5.8 BEP	113
Tabel 5.9 <i>Operating Expenses</i>	116
Tabel 5.10 Proyeksi Arus Kas <i>El Taquero</i> Tahun 1–5	119
Tabel 5.11 <i>Payback Period</i>	121
Tabel 5.12 Simulasi <i>Risk-Free Return</i> (Bunga 6% per Tahun)	122

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo	9
Gambar 1.2 Large Logo	10
Gambar 1.3 Medium Logo	10
Gambar 1.4 Color Pallette El Taquero	11
Gambar 1.5 Pattern El Taquero	11
Gambar 1.6 Mascot El Taquero	12
Gambar 1.7 Instagram Post El Taquero	13
Gambar 1.8 Instagram Story El Taquero	13
Gambar 1.9 Business Model Canvas El Taquero	16
Gambar 1.10 NIB El Taquero	23
Gambar 2.1 Penilai	29
Gambar 3.1 Usia Responden	43
Gambar 3.2 Jenis Kelamin	44
Gambar 3.3 Status Pekerjaan	45
Gambar 3.4 Domisili Responden	47
Gambar 3.5 Ketertarikan responden terhadap bentuk sajian produk	48
Gambar 3.6 Pengetahuan konsumen terhadap birria tacos	50
Gambar 3.7 Hasil survey mengenai makanan Meksiko	51
Gambar 3.8 Pengetahuan konsumen terhadap kuliner Meksiko	52
Gambar 3.9 Faktor Penting Konsumen dalam Keputusan Pembelian	53
Gambar 3.10 Kesiediaan Mencoba Konsumen	54
Gambar 3.11 Ketertarikan konsumen terhadap makanan Internasional	55
Gambar 3.12 Niat Membeli Konsumen terhadap Produk	57
Gambar 3.13 Rekomendasi produk dari konsumen	58
Gambar 3.14 Hasil survey prediksi harga	59
Gambar 3.15 Ketertarikan Utama Konsumen terhadap Produk	62
Gambar 4.1 Struktur Organisasi El Taquero	79
Gambar 4.2 Layout Kitchen	88

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. M. (2020). Penganggaran perusahaan. Jakarta: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
<https://repository.penerbiteureka.com/media/publications/563052-penganggaran-perusahaan-233349dd.pdf>
- Fauziah, F. (2020). Pengantar dasar akuntansi: Teknik dan konsep penyusunan laporan keuangan [e-book]. Muhammadiyah University Press, Universitas Muhammadiyah Surakarta. https://minio.umkt.ac.id/simpelv2-media/karya/buku/ff230/e-Book_Pengantar_Dasar_Akuntansi_Buku_1_141220_1.pdf
- Fitriyanti, L., & Susriany, S. (2025). ANALISIS PENERAPAN AKUNTANSI PADA USAHA UMKM DI KABUPATEN PANGANDARAN – JAWA BARAT. *Jurnal Akuntansi*, 18(1).
- Ghifara, M. I. (2022). Water Blue Concierge: Perencanaan bisnis jasa pelayanan concierge pribadi [Tugas akhir, Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Harapan Indonesia Bandung]. Repository Poltekpar NHI. <http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/1560/>
- Hariwibowo, R. (2018). Analisis Visi dan Misi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman. *KINERJA*, 15(2).
<https://doi.org/10.29264/jkin.v15i2.4035>
- Agustini, N. K. Y. (2003). SEGMENTASI PASAR, PENENTUAN TARGET DAN PENENTUAN POSISI. *Equilibrium: Jurnal Ekonomi-Manajemen-Akuntansi*, 1(2), 91–106. <https://doi.org/10.30742/equilibrium.v1i2.169>
- Haas, S., & Schmidt, L. (2016). What Drives the Success of Pop-Up Stores? *Wissenschaftliche Beiträge / Technische Hochschule Wildau*.
https://doi.org/10.15771/0949-8214_2016_1_12
- Hadibroto, J. U., Soetrisno, M. A., & Sofiyani, N. (2023). PEMANFAATAN MEDIA SOSIAL DALAM MEMBANTU PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO PADA MASA PANDEMI COVID-19. *JURNAL EDUCATION AND DEVELOPMENT*, 11(3), 326–332.
<https://doi.org/10.37081/ed.v11i3.5040>

- Herawati, H., Abellia, B., Jannah, M., Listyani, A. F. K., Salsabila, K. E., Aida, S. A. A. N., & Vargas, M. F. (2024). Edukasi Teknik Penyimpanan dan Pengemasan Daging Sebagai Keamanan Pangan. *Surya Abdimas*, 8(4), 537–547. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i4.5574>
- Hidayatullah, Hadli, Ungkari, M.D., dkk (2023). Penganggaran Perusahaan. Purbalingga: Penerbit Eureka. <https://repository.penerbiteureka.com/media/publications/563052-penganggaran-perusahaan-233349dd.pdf>
- Indonesia. (2003). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kolanus, J. A., Lapian, S. L. H. V. J., & Poluan, J. G. (2024). EVALUASI STRATEGI PEMASARAN PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR TBK SULAWESI UTARA TERHADAP PRODUK UNGGULAN PERUSAHAAN (INDOMIE) MENGGUNAKAN METODE SWOT. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 12(01), 860–867. <https://doi.org/10.35794/emba.v12i01.54491>
- Lathiifa, S., & Ali, H. (2013). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Diferensiasi Produk & Perilaku Konsumen: Produk, Harga, Promosi, Distribusi. *Magister Management UMB*, 1(1), 1–18.
- NATHASYA INTAN PUSPITASARI. (2022). *MODIFIKASI TACO AYAM TALIWANG SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN JAJANAN* [Diploma, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA]. <http://repository.unj.ac.id/34383/>
- Nugroho, D. S., Murti, F. N., Rivero, M. D., Noviandy, M., Trisaid, S. N., Purwandari, A. T., Ismoyo, S. B., & Parwati, N. (2018a). Pengembangan Produk Tempat Sampah Penghancur Plastik Berbasis Green Technology. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 4(4), 166. <https://doi.org/10.36722/sst.v4i4.306>
- Nugroho, D. S., Murti, F. N., Rivero, M. D., Noviandy, M., Trisaid, S. N., Purwandari, A. T., Ismoyo, S. B., & Parwati, N. (2018b). Pengembangan

- Produk Tempat Sampah Penghancur Plastik Berbasis Green Technology. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 4(4), 166. <https://doi.org/10.36722/sst.v4i4.306>
- Nurul Hidayati Murtafiah, Putri Intan Yulianti, Imam Nurjaman, & Ridwan. (2023). KONSEP DASAR STRUKTUR ORGANISASI. *Jurnal Penelitian Progresif*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.61992/jpp.v3i1.97>
- MARIZCA, PUTRI (2018) ANALISIS SISTEM AKUNTANSI PENERIMAAN KAS ATAS PENJUALAN TUNAI PADA CV JATI BENING FAMILY PALEMBANG. Thesis, POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA. <http://eprints.polsri.ac.id/5311/3/FILE%20III.pdf>
- Maruta, H. (2018). Analisis break even point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah (JAS)*, 2(1).
- Praditha, R. (n.d.). *REFORMASI AKUNTANSI: MENGAPA ACCRUAL BASIS LEBIH BAIK ?*
- Pramezwarly, A., Juliana, J., & Hubner, I. B. (2021). DESAIN PERENCANAAN STRATEGI PENGEMBANGAN POTENSI WISATA KULINER DAN BELANJA KOTA BANDUNG. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 10–21. <https://doi.org/10.31294/par.v8i1.9205>
- Ratnawati Ayu. (2017). Aspek hukum legalitas perusahaan atau badan usaha dalam kegiatan bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12, 136–145.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Rosita, P., & Justita, D. (2018). Implementasi pencatatan keuangan pada usaha kecil dan menengah (Studi pada Sentra Industri Kripik Tempe Sanan di Kota Malang). *Jurnal JIBEKA*, 12(1), 59–64. <https://media.neliti.com/media/publications/publications/publications/262609-implementasi-pencatatan-keuangan-pada-us-334acce7.PDF>

- Rouf, M. (2018). ANALISIS PEKERJAAN SUMBER DAYA MANUSIA (SDM) PADA LEMBAGA PENDIDIKAN ISLAM. *AL-ASASIYYA: Journal Of Basic Education*, 2(2). <https://doi.org/10.24269/ajbe.v2i2.1118>
- Sani Ar, M. (2019). Analisis Anggaran Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Biaya Operasional Pada PT. Fast Food Indonesia Tbk, (KFC Cabang Tanjungpinang). [Tugas akhis, Sekolah tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Pembangunan Tanjungpinang]. <https://repo.stie-pembangunan.ac.id/id/eprint/1840/1/12110121.pdf>
- Satrio, M. D., Yuhertiana, I., & Hamzah, A. (2016). Implementasi standar akuntansi pemerintah berbasis akrual di Kabupaten Jombang. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 18(1), 59–70. <https://doi.org/10.9744/jak.18.1.59-70>
- Sanjayana, A. R. (n.d.). *Riset Pemasaran*. CV Penerbit Mitra Wacana Media.
- Sumarni. (2019). Analisis arus kas terhadap peningkatan efektivitas pengelolaan dana (Studi kasus pada PT Bukit Sejahtera). [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar]. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Suriono, Z. (2022). Analisis SWOT dalam Identifikasi Mutu Pendidikan. *ALACRITY: Journal of Education*, 1(20), 94–103. <https://doi.org/10.52121/alacrity.v1i3.50>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Yulius, K. G., & Sufeno, V. G. (2024). Analisis Aspek Pemasaran Restoran Cloud Kitchen Tacokuy Di Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 10(1). <https://doi.org/10.30813/jhp.v10i1.5208>
- Wijaya, M. P. (2024). Inovasi Kulit Tacos Berbasis Ubi Gembili. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10521407>