

STUDI KELAYAKAN USAHA *FOOD TRUCK* BAKSO GORENG TJIA

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun oleh:

Nama : William Husni

NPM : 2014610047



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG
2018**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG**



Nama : William Husni
NPM : 2014610047
Program Studi : Teknik Industri
Judul Skripsi : *STUDI KELAYAKAN USAHA FOOD TRUCK
BAKSO GORENG TJIA*

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Agustus 2018

Ketua Program Studi Teknik Industri

(Dr. Carles Sitompul, S.T., M.T., M.I.M.)

Pembimbing Pertama

(Catharina Badra Nawangpalupi, Ph.D.)

Pembimbing Kedua

(Titi Iswari, S.T., M.Sc., M.B.A.)



Pernyataan Tidak Mencontek atau Melakukan Tindakan Plagiat

Saya, yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : William Husni

NPM : 2014610047

dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan judul :

"Studi Kelayakan Usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia"

adalah hasil pekerjaan saya dan seluruh ide, pendapat atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan jika pernyataan ini tidak sesuai dengan kenyataan, maka saya bersedia menanggung sanksi yang akan dikenakan kepada saya.

Bandung, 1 Agustus 2018



William Husni

NPM : 2014610047

ABSTRAK

Usaha baru saat ini sedang banyak bermunculan di bidang industri kreatif, khususnya pada bidang kuliner di Kota Bandung. Hal tersebut karena besarnya dukungan yang diberikan pemerintah Kota Bandung. Robby Hartono berencana untuk mendirikan usaha *food truck* di Kota Bandung dengan nama *food truck* Bakso Goreng Tjia. Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Robby dalam mendirikan usahanya, yaitu bahan dasar produk menggunakan daging babi yang haram dikonsumsi oleh masyarakat beragama Islam sehingga membuat pasar mengecil. Masalah lainnya adalah belum adanya kejelasan izin usaha *food truck* yang ada di Kota Bandung. Selain itu dalam mendirikan usaha baru, pemilik usaha perlu mengetahui teknis pelaksanaan dan keuntungan finansial yang mungkin didapatkan dalam mendirikan usahanya. Berdasarkan keempat hal tersebut, maka perlu dilakukannya studi kelayakan usaha.

Pada penelitian ini, proses pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada mahasiswa UNPAR. Data tersebut kemudian diolah dan digunakan sebagai dasar dalam melakukan studi kelayakan usaha. Terdapat empat buah aspek yang akan dilakukan studi kelayakan usaha pada penelitian ini, yaitu aspek pasar dan pemasaran, aspek legalitas atau hukum, aspek operasional, dan aspek finansial. Terdapat tiga skenario yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu skenario *pessimistic*, *most likely*, dan *optimistic*.

Berdasarkan hasil studi kelayakan usaha yang sudah dilakukan, usaha *food truck* Bakso Goreng Tjia layak untuk dijalankan. Berdasarkan aspek pasar dan pemasaran dikatakan layak karena *food truck* Bakso Goreng Tjia memiliki segmen pasar yang menarik untuk dimasuki yaitu mahasiswa aktif UNPAR yang beragama non-muslim bertempat tinggal di rumah maupun kos dengan gaya hidup setidaknya makan di luar rumah satu kali dalam sehari. Berdasarkan aspek legalitas atau hukum dikatakan layak karena *food truck* Bakso Goreng Tjia dapat memenuhi persyaratan yang ada. Berdasarkan aspek operasional dikatakan layak karena bisnis sudah memenuhi seluruh spesifikasi teknis dan produksi. Berdasarkan aspek finansial dikatakan layak karena *food truck* Bakso Goreng Tjia sudah memenuhi kriteria penilaian kelayakan keuangan dilihat dari nilai *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp 103.295.563, *discounted payback period* selama 1,98 tahun, dan *Internal Rate of Return* (IRR) sebesar 68,45% untuk skenario *most likely*.

ABSTRACT

Many new businesses have emerged in creative industries in Bandung, especially in culinary industry. It is because of the huge support given by the government of Bandung city. Robby Hartono is a student who plans to establish a food truck business in Bandung city which named Bakso Goreng Tjia. There are several problems faced by Robby in establishing his business. The first one is pork, which is haram for Moslems, as the basic ingredient of the meatballs, causing the market smaller. The other problem is there are no exact regulations about food truck business in Bandung city. Moreover, in establishing new business, the business owner needs to know the technical implementation and financial benefits that can be obtained from the business. Based on these four matters, it is necessary to conduct a feasibility study.

In this research, the data collection process is conducted by distributing questionnaires to UNPAR students. The data are then processed and used for business feasibility study. There are four aspects of feasibility study carried out, which are market and marketing aspects, legal aspects, operational aspects, and financial aspects. There are three scenarios used in this research: pessimistic, most likely, and optimistic scenarios.

Based on the result of the study that has been done, food truck Bakso Goreng Tjia is feasible to run. The market and marketing analysis shows Bakso Goreng Tjia is feasible because the food truck has an attractive market segment to be entered which is the non-Moslem active students of UNPAR who live nearby or in a boarding house who will at least eat out once a day. Also, the legal aspect shows the feasibility because the business can comply the legal requirements to establish a new business in Bandung city. Based on the operational aspect, the business has met all technical and production specifications to run. Moreover, it is also financially feasible because of the positive projection investment, shown by these indicators: Net Present Value (NPV) of Rp 103.295.563, discounted payback period for 1,98 years, and Internal Rate of Return (IRR) of 68,45% for the most likely scenario.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan pimpinan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “Studi Kelayakan Usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia”. Laporan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pada program studi S1 Teknik Industri di Universitas Katolik Parahyangan. Penulis sadar bahwa masih terdapat banyak kekurangan yang ada pada laporan skripsi ini, tetapi penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membaca, khususnya untuk pemilik usaha. Penulis sangat terbuka dalam menerima kritik dan saran yang ditujukan.

Selama proses pembuatan laporan skripsi berlangsung, penulis mendapatkan banyak bantuan dan dukungan yang datang dari banyak pihak yang sudah rela meluangkan waktunya. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut.

1. Ibu Catharina Badra Nawangpalupi, S.T., M.Eng.Sc., MTD., Ph.D. dan Ibu Titi Iswari, S.T., M.Sc., M.B.A., selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu membimbing, membantu, dan memberikan masukan serta pembelajaran kepada penulis dengan penuh kesabaran dari awal pembuatan skripsi hingga laporan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Loren Pratiwi, S.T., M.T. dan Bapak Romy Loice, S.T., M.T., sebagai dosen penguji sidang skripsi yang telah memberikan masukan serta pembelajaran kepada penulis hingga laporan skripsi dapat diselesaikan.
3. Bapak Fransiscus Rian Praktiko, S.T., M.T., M.S. dan Bapak Yogi Yusuf Wibisono, S.T., M.T., selaku dosen penguji proposal skripsi yang telah memberikan masukan serta pembelajaran kepada penulis hingga laporan skripsi dapat diselesaikan.
4. Robby Hartono, S.T. selaku pemilik usaha yang sudah mempercayakan studi kelayakan usahanya untuk diteliti oleh penulis serta memberikan saran dan masukan kepada penulis selama proses pembuatan laporan skripsi.

5. Keluarga penulis, mama, papa, dan adik penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama penulis mengerjakan skripsi.
6. Grup Support System, Melisa Christina, Ferdi Kristian, Monika Pangestu, Muhammad Reza Arfandi, dan Stephen Sanjaya Budi yang memberikan bantuan, dukungan, dan inspirasi kepada penulis serta sudah menemani penulis dalam suka maupun duka.
7. Grup WARM, Ciputra Mangunsong, Michael Christianto, dan Raymond Hianjaya yang memberikan bantuan, dukungan, dan inspirasi kepada penulis serta sudah menemani penulis dalam suka maupun duka.
8. Grup Penjahat Kemarin, Adrian Riachta, Andreas Variandy, Arkan Shafi Ramadhan, Cornelius Henri, Eldrige Vincent, Riki Widjaya, dan Stephanus Dimas H. D. yang memberikan bantuan, dukungan, dan inspirasi kepada penulis serta sudah menemani penulis dalam suka maupun duka.
9. Para Asisten PSTI 2017/2018 Diah Ayu Wimantika, Jeffrey Irawan, Marcellus Kevin, Maria Rizka, Nirwan setiawan, Reni Olivia, Sebastian Adhitama, dan Sheryl Magdalena yang memberikan bantuan, dukungan, dan inspirasi kepada penulis serta sudah menemani penulis dalam suka maupun duka.
10. Teman-teman SMA penulis, Irena A. M., Jevinna C., Juan L. S., Lisa A., Mulyana T., Natania D., Raymond N. S., Steffi, Timmie R., Victoria J., Yoel A., dan Yonathan I., yang memberikan bantuan, dukungan, dan inspirasi kepada penulis serta sudah menemani penulis dalam suka maupun duka.
11. Teman-teman TI UNPAR angkatan 2014 khususnya kelas D, dosen, karyawan, dan masyarakat TI UNPAR lainnya yang memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.
12. Pihak-pihak lainnya yang sudah mendukung dan membantu selama proses penelitian dan penyusunan laporan skripsi yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Pembuatan skripsi ini tidak dapat berjalan dengan lancar tanpa bantuan dan dukungan dari pihak-pihak yang telah disebutkan. Akhir kata penulis

ucapkan, semoga laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pemilik usaha, dan para pembaca.

Bandung, 1 Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah	I-1
I.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah	I-3
I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian	I-7
I.4 Tujuan Penelitian.....	I-8
I.5 Manfaat Penelitian.....	I-8
I.6 Metodologi Penelitian	I-8
I.7 Sistematikan Penulisan	I-11

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

II.1 <i>Food Truck</i>	II-1
II.2 Studi Kelayakan Usaha	II-3
II.2.1 Aspek Pasar.....	II-3
II.2.2 Aspek Pemasaran.....	II-6
II.2.3 Aspek Legalitas atau Hukum.....	II-8
II.2.4 Aspek Operasional.....	II-11
II.2.5 Aspek Finansial.....	II-13

BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

III.1 Kuesioner Penelitian.....	III-1
III.1.1 Uji Reliabilitas	III-3
III.1.2 Deskripsi Data.....	III-5

III.1.3	Uji Dependensi.....	III-19
III.1.4	Uji Signifikansi.....	III-31
III.2	Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	III-32
III.3	Aspek Pasar dan Pemasaran	III-36
III.3.1	<i>Segmenting</i>	III-36
III.3.2	<i>Targeting</i>	III-37
III.3.3	<i>Positioning</i>	III-39
III.3.4	Target Penjualan.....	III-40
III.3.5	Bauran Pemasaran	III-43
III.4	Aspek Legalitas atau Hukum	III-49
III.5	Aspek Operasional	III-53
III.5.1	Penentuan Lokasi Produksi.....	III-53
III.5.2	Penentuan Lokasi Usaha	III-55
III.5.3	Tata Letak <i>Food Truck</i>	III-58
III.5.4	Proses Bisnis	III-59
III.5.5	Prosedur Operasi Baku.....	III-67
III.5.6	Peralatan dan Perlengkapan	III-68
III.6	Aspek Finansial	III-68
III.6.1	Biaya Material, Biaya Peralatan, dan Biaya Lain-lain.....	III-69
III.6.2	Harga Pokok Penjualan (HPP)	III-70
III.6.3	Biaya Operasional.....	III-71
III.6.4	Biaya Investasi Awal	III-71
III.6.5	Proyeksi Laba Rugi.....	III-72
III.6.6	Proyeksi Arus Kas.....	III-74
III.6.7	Penilaian Kelayakan Keuangan.....	III-78

BAB IV ANALISIS

IV.1	Analisis Pembuatan Kuesioner Penelitian.....	IV-1
IV.2	Analisis Pengolahan Data Kuesioner	IV-2
IV.3	Analisis <i>Segmenting, Targeting, dan Postioning</i>	IV-3
IV.4	Analisis Penentuan Target Penjualan	IV-4
IV.5	Analisis Bauran Pemasaran.....	IV-5
IV.6	Analisis Aspek Finansial	IV-7

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan.....	V-1
V.2 Saran.....	V-2

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Jumlah Restoran atau Rumah Makan di Kota Bandung	I-2
Tabel I.2	Jumlah Penduduk Kota Destinasi Wisata Kuliner Indonesia Tahun 2016	I-4
Tabel II.1	Situasi dan Kriteria Penggunaan <i>Present Worth Analysis</i>	II-15
Tabel III.1	Daftar Pertanyaan Kuesioner	III-2
Tabel III.2	<i>Cronbach's Alpha</i> Butir Pertanyaan Kuesioner Bagian Empat.....	III-4
Tabel III.3	<i>Cronbach's Alpha</i> Butir Pertanyaan Kuesioner Bagian Lima	III-5
Tabel III.4	Penjelasan Atribut	III-15
Tabel III.5	Rekapitulasi Hasil Uji Tabulasi Silang	III-20
Tabel III.6	Tabulasi Silang Atribut Harga dengan Jenis Kelamin	III-21
Tabel III.7	Tabulasi Silang Atribut Kualitas / Rasa dengan Jenis Kelamin.....	III-22
Tabel III.8	Tabulasi Silang Atribut Kuantitas / Porsi dengan Jenis Kelamin.....	III-22
Tabel III.9	Tabulasi Silang Atribut <i>Packaging</i> / Kemasan dengan Jenis Kelamin.....	III-23
Tabel III.10	Tabulasi Silang Atribut Kebersihan Lokasi dengan Jenis Kelamin.....	III-23
Tabel III.11	Tabulasi Silang Atribut Lokasi yang Strategis dengan Jenis Kelamin.....	III-24
Tabel III.12	Tabulasi Silang Atribut Kecepatan Pelayanan dengan Jenis Kelamin.....	III-24
Tabel III.13	Tabulasi Silang Atribut Layanan yang Ramah dengan Jenis Kelamin.....	III-25
Tabel III.14	Tabulasi Silang Atribut Kuantitas / Porsi dengan Tempat Tinggal	III-25
Tabel III.15	Tabulasi Silang Atribut Kebersihan Lokasi dengan Tempat Tinggal	III-26
Tabel III.16	Tabulasi Silang Atribut Kecepatan Pelayanan dengan Tempat Tinggal	III-26

Tabel III.17	Tabulasi Silang Atribut Kuantitas / Porsi dengan Frekuensi Makan di Luar Rumah Dalam Sehari	III-27
Tabel III.18	Tabulasi Silang Atribut <i>Packaging</i> / Kemasan dengan Frekuensi Makan di Luar Rumah Dalam Sehari	III-27
Tabel III.19	Tabulasi Silang Atribut Lokasi yang Strategis dengan Frekuensi Makan di Luar Rumah Dalam Sehari	III-28
Tabel III.20	Tabulasi Silang Atribut Layanan yang Ramah dengan Frekuensi Makan di Luar Rumah Dalam Sehari	III-29
Tabel III.21	Tabulasi Silang Atribut Harga dengan <i>Willingness to pay</i> Bakso Goreng Tjia.....	III-30
Tabel III.22	Tabulasi Silang Atribut Kecepatan Pelayanan dengan <i>Willingness to pay</i> Bakso Goreng Tjia	III-30
Tabel III.23	Tabulasi Silang Atribut Layanan yang Ramah dengan <i>Willingness to pay</i> Bakso Goreng Tjia	III-31
Tabel III.24	Rekapitulasi Hasil <i>Paired-T Test</i>	III-32
Tabel III.25	Ketertarikan A	III-42
Tabel III.26	Target Penjualan <i>Food truck</i> Bakso Goreng Tjia	III-43
Tabel III.27	Rekapitulasi POB <i>Food truck</i> Bakso Goreng Tjia	III-67
Tabel III.28	Daftar Peralatan dan Perlengkapan	III-68
Tabel III.29	Tingkat Inflasi Tahun Kalender Mei 2018	III-69
Tabel III.30	Rekapitulasi Harga Jual per Porsi yang Disesuaikan untuk Setiap Skenario	III-71
Tabel III.31	Proyeksi Laba Rugi Skenario <i>Pessimistic</i>	III-72
Tabel III.32	Proyeksi Laba Rugi Skenario <i>Most Likely</i>	III-73
Tabel III.33	Proyeksi Laba Rugi Skenario <i>Optimistic</i>	III-73
Tabel III.34	Proyeksi Arus kas Skenario <i>Pessimistic</i>	III-75
Tabel III.35	Proyeksi Arus kas Skenario <i>Most Likely</i>	III-76
Tabel III.36	Proyeksi Arus kas Skenario <i>Optimistic</i>	III-77
Tabel III.37	Perhitungan NPV dan Sisa Investasi Skenario <i>Pessimistic</i>	III-79
Tabel III.38	Perhitungan NPV dan Sisa Investasi Skenario <i>Most Likely</i>	III-79
Tabel III.39	Perhitungan NPV dan Sisa Investasi Skenario <i>Optimistic</i>	III-79
Tabel III.40	Tabel Perbandingan Skenario	III-80

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Bakso Goreng Tjia	I-3
Gambar I.2	Metodologi Penelitian	I-9
Gambar II.1	Contoh <i>Food Truck</i>	II-1
Gambar II.2	Pendapatan <i>Food Truck</i> dan penjualan <i>iPhone</i> Tahunan di Amerika	II-2
Gambar II.3	Pembagian Tingkat Segmentasi.....	II-7
Gambar II.4	Perubahan Manajemen Pemasaran	II-8
Gambar III.1	Jenis Kelamin Responden.....	III-6
Gambar III.2	Usia Responden.....	III-6
Gambar III.3	Agama Responden	III-7
Gambar III.4	Tempat Tinggal Responden	III-7
Gambar III.5	Frekuensi Responden Makan Dalam Sehari	III-8
Gambar III.6	Frekuensi Responden Makan di Luar Rumah Dalam Sehari	III-9
Gambar III.7	Ketertarikan Responden Terhadap Bakso Goreng Tjia	III-10
Gambar III.8	<i>Willingness to Pay</i> Responden Terhadap Bakso Goreng Tjia	III-10
Gambar III.9	Ketertarikan Responden Terhadap <i>Food Truck</i>	III-11
Gambar III.10	Alasan Ketertarikan Responden Terhadap <i>Food Truck</i>	III-12
Gambar III.11	Frekuensi Pembelian Makanan yang Dijual oleh <i>Food Truck</i> Dalam Seminggu.....	III-12
Gambar III.12	Ketertarikan Responden Jika Terdapat <i>Food Truck</i> di Daerah UNPAR.....	III-13
Gambar III.13	Frekuensi Pembelian Makanan yang Akan Dilakukan Jika Terdapat <i>Food Truck</i> di Daerah UNPAR.....	III-14
Gambar III.14	Tingkat Kepentingan Atribut Harga.....	III-15
Gambar III.15	Tingkat Kepentingan Atribut Kualitas / Rasa	III-16
Gambar III.16	Tingkat Kepentingan Atribut Kuantitas / Porsi	III-16
Gambar III.17	Tingkat Kepentingan Atribut Packaging / Kemasan.....	III-17
Gambar III.18	Tingkat Kepentingan Atribut Kebersihan Lokasi	III-17

Gambar III.19 Tingkat Kepentingan Atribut Lokasi yang Strategis.....	III- 18
Gambar III.20 Tingkat Kepentingan Atribut Kecepatan Pelayanan.....	III-18
Gambar III.21 Tingkat Kepentingan Atribut Layanan yang Ramah.....	III-19
Gambar III.22 <i>Porter's Five Forces Model</i>	III-33
Gambar III.23 Lokasi <i>Food Truck Brother Jonn & Sons</i>	III-34
Gambar III.24 Frekuensi Makan di Luar Rumah Dalam Sehari Berdasarkan Tempat Tinggal	III-38
Gambar III.25 Contoh Produk <i>Rice Bowl</i> Bakso Goreng Tjia	III-44
Gambar III.26 Tempat Berjualan <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia.....	III-45
Gambar III.27 Jarak Lokasi Berjualan dengan UNPAR	III-46
Gambar III.28 <i>Instagram Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia	III-47
Gambar III.29 Persyaratan Perijinan Baru untuk TDUK	III-51
Gambar III.30 Jarak Lokasi Produksi dengan Lokasi Berjualan	III-54
Gambar III.31 Tempat Produksi Bakso Goreng Tjia.....	III-55
Gambar III.32 Lokasi Usaha <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia	III-56
Gambar III.33 Denah Lokasi Usaha <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia.....	III-57
Gambar III.34 <i>Food Truck</i> yang Akan Digunakan	III-58
Gambar III.35 Tata Letak <i>Food Truck</i> yang Akan Digunakan.....	III-59
Gambar III.36 <i>Context Diagram</i> Pemilik Usaha.....	III-60
Gambar III.37 <i>Context Diagram</i> Pekerja Produksi.....	III-61
Gambar III.38 <i>Context Diagram</i> Pekerja <i>Food Truck</i>	III-62
Gambar III.39 <i>Flow Chart</i> Proses Bisnis <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia Halaman 1	III-63
Gambar III.40 <i>Flow Chart</i> Proses Bisnis <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia Halaman 2	III-64
Gambar III.41 <i>Flow Chart</i> Proses Bisnis <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia Halaman 3	III-65
Gambar III.42 <i>Flow Chart</i> Proses Bisnis <i>Food Truck</i> Bakso Goreng Tjia Halaman 4	III-66

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	KUESIONER <i>FOOD TRUCK</i> UNPAR
LAMPIRAN B	PROSEDUR OPERASI BAKU (POB) PROSES PENJUALAN
LAMPIRAN C	BIAYA KENAIKAN MATERIAL SETIAP SEMESTER
LAMPIRAN D	BIAYA PERALATAN <i>FOOD TRUCK</i> BAKSO GORENG TJIA
LAMPIRAN E	BIAYA LAIN-LAIN <i>FOOD TRUCK</i> BAKSO GORENG TJIA
LAMPIRAN F	PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN (HPP)
LAMPIRAN G	BIAYA OPERASIONAL <i>FOOD TRUCK</i> BAKSO GORENG TJIA
LAMPIRAN H	INVESTASI AWAL <i>FOOD TRUCK</i> BAKSO GORENG TJIA

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dibahas mengenai latar belakang dari masalah yang menjadi topik penelitian. Permasalahan tersebut kemudian diidentifikasi dan dibuat ke dalam beberapa rumusan masalah dengan beberapa batasan masalah dan asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian. Selain itu, akan dijabarkan juga tujuan yang ingin dicapai serta manfaat yang didapatkan dari hasil penelitian. Pada bab ini juga akan menjelaskan mengenai metodologi penelitian dan sistematika penulisan hasil penelitian yang sudah dilakukan.

I.1 Latar Belakang Masalah

Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) merupakan lembaga non kementerian yang bertanggung jawab terhadap perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Bekraf memiliki tugas untuk membantu presiden dalam merumuskan, menetapkan, mengoordinasikan, dan sinkronisasi kebijakan di bidang ekonomi kreatif (Badan Ekonomi Kreatif Indonesia, n.d.). Ekonomi kreatif sendiri dibagi ke dalam 16 subsektor yang menjadi fokus untuk dikelola dan dikembangkan oleh Bekraf. Salah satu subsektor ekonomi kreatif tersebut adalah subsektor kuliner. Pada tahun 2016, subsektor kuliner memberikan kontribusi sebesar 32,5% atau 209 triliun rupiah terhadap Produk Domestik Bruto Indonesia (Chandra, 2016).

Selain dengan mendirikan Bekraf, keseriusan pemerintah dalam mengembangkan ekonomi kreatif di Indonesia, khususnya pada subsektor kuliner, dapat dilihat dari penetapan tujuan wisata kuliner Indonesia yang dilakukan oleh Kementerian Pariwisata pada tahun 2015 lalu. Terdapat lima kota yang ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia, salah satunya adalah Kota Bandung (Widianto, 2015).

Kota Bandung sendiri merupakan salah satu kota besar yang ada di Indonesia dengan jumlah penduduk sebanyak 2.404.589 orang pada tahun 2017 (Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil, 2017). Menurut Ridwan Kamil, Wali Kota Bandung, penetapan Kota Bandung sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia tidak hanya membuktikan kekayaan variasi kuliner yang ada di Kota

Bandung, tetapi juga karena banyaknya inovasi kuliner yang ada di Kota Bandung (Budhiman, 2017). Pemerintah Kota Bandung sendiri sangat mendukung pengembangan industri kreatif subsektor kuliner, salah satunya dengan mengadakan Bandung *Culinary Night*.

Besarnya dukungan pemerintah Kota Bandung terhadap pengembangan industri kreatif khususnya di bidang kuliner membuat banyak usaha baru di bidang kuliner bermunculan di Kota Bandung. Hal ini dapat dilihat dari data pertumbuhan jumlah usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman di Kota Bandung tahun 2015 dan tahun 2016 yang diambil dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandung.

Pada tahun 2016, terdapat 795 badan usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Jumlah tersebut lebih banyak jika dibandingkan dengan jumlah badan usaha yang bergerak di bidang yang sama pada tahun 2015. Pada tahun 2015 hanya terdapat sebanyak 559 badan usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman, dengan demikian maka terjadi kenaikan jumlah badan usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman sebesar 42% dari tahun 2015 ke tahun 2016. Secara rinci, data-data tersebut dapat dilihat pada Tabel I.1.

Tabel I.1 Jumlah Restoran atau Rumah Makan di Kota Bandung

Kategori	Jumlah (buah)	
	2015	2016
Restoran	266	396
Rumah Makan	267	372
<i>Café</i>	13	14
Bar	13	13
Total	559	795

Sumber: dikompilasi dari Badan Pusat Statistik Kota Bandung

Berdasarkan Tabel I.1, terdapat peluang bisnis yang cukup menarik untuk membuka sebuah usaha baru dalam bidang kuliner khususnya di Kota Bandung. Hal ini karena subsektor kuliner merupakan salah satu kontributor terbesar terhadap perekonomian di Indonesia sehingga berpeluang menghasilkan keuntungan yang cukup besar. Meskipun demikian, subsektor kuliner sendiri tidak lepas dari persaingan yang ketat. Hal ini dapat dilihat dari jumlah badan usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang meningkat sebesar 42%. Dengan adanya peluang bisnis tersebut serta persaingan yang ketat, maka perlu dilakukan studi kelayakan usaha terlebih

dahulu. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan sebuah usaha baru dari aspek pasar, pemasaran, legalitas atau hukum, operasional, organisasi, lingkungan, dan finansial sehingga usaha tersebut dapat bersaing dengan usaha lainnya.

I.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Dewasa ini, khususnya di Kota Bandung, banyak bermunculan usaha-usaha baru di bidang industri kreatif salah satunya pada bidang kuliner. Kebanyakan usaha-usaha baru ini dijalankan oleh wirausahawan muda. Robby Hartono adalah seorang mahasiswa yang berencana untuk mendirikan sebuah usaha baru di bidang kuliner. Berdasarkan hasil wawancara dengan Robby, keinginannya untuk membuka usaha di bidang kuliner ini karena makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan primer yang harus selalu dipenuhi oleh setiap manusia. Dengan kata lain, usaha di bidang kuliner akan selalu memiliki permintaan terhadap produk yang dijual.

Produk atau makanan yang akan dijual oleh Robby adalah Bakso Goreng Tjia. Bakso Goreng Tjia sendiri merupakan bakso goreng yang unik jika dibandingkan dengan kompetitornya, karena menggunakan resep rahasia dari keluarga Robby.



Gambar I.1 Bakso Goreng Tjia

Bahan dasar Bakso Goreng Tjia berupa daging babi yang dicampur dengan udang, dan jamur yang kemudian dibungkus dengan kulit kembang tahu dan digoreng. Pemilihan produk ini karena bakso goreng merupakan kuliner yang

masih jarang ditemukan di Kota Bandung, sehingga dapat meningkatkan rasa penasaran konsumen.

Usaha Bakso Goreng Tjia akan didirikan di Kota Bandung. Kota Bandung sendiri merupakan ibu kota Provinsi Jawa Barat dengan jumlah penduduk terbanyak ke-5 yang ada di Indonesia. Selain itu, Kota Bandung merupakan salah satu kota destinasi wisata kuliner Indonesia yang ditetapkan langsung oleh Kementerian Pariwisata.

Tabel I.2 Jumlah Penduduk Kota Destinasi Wisata Kuliner Indonesia Tahun 2016

Kota	Provinsi	Jumlah Penduduk Non-muslim (jiwa)	Jumlah Penduduk (jiwa)
Bandung	Jawa Barat	197.621	2.397.396
Denpasar	Bali	484.407	638.548
Semarang	Jawa Tengah	280.059	1.653.035
Solo / Surakarta	Jawa Tengah	125.330	562.269
Yogyakarta	Daerah Istimewa Yogyakarta	72.944	410.262

Sumber: Dikompilasi dari Badan Pusat Statistik, 2017

Dapat dilihat pada Tabel I.2, Kota Bandung merupakan kota dengan jumlah penduduk terbanyak diantara kota-kota destinasi wisata kuliner Indonesia lainnya. Selain itu, Kota Bandung merupakan kota dengan jumlah penduduk beragama non-muslim terbanyak ketiga setelah Kota Denpasar dan Kota Semarang. Agama non-muslim sendiri terdiri dari agama Kristen, Katolik, Hindu, Budha, Konghuchu, dan Kepercayaan. Meskipun penduduk Kota Bandung yang beragama non-muslim masih lebih sedikit jika dibandingkan dengan Kota Denpasar dan Kota Semarang, Kota Bandung tetap dipilih sebagai tempat pendirian usaha. Hal ini karena pemilik usaha sudah tinggal di Kota Bandung selama lebih dari lima tahun, sehingga pemilik usaha lebih mengenal daerah Kota Bandung dibandingkan dengan Kota Denpasar dan Kota Semarang.

Penjualan Bakso Goreng Tjia akan dilakukan dengan menggunakan *food truck*. *Food truck* sendiri merupakan kendaraan berupa truk yang sudah dimodifikasi sehingga truk tersebut dapat membawa makanan. Alasan Robby memilih berjualan menggunakan *food truck* dikarenakan mobilitasnya yang tinggi sehingga dapat berjualan di berbagai daerah di Kota Bandung. Selain itu, sudah banyak acara yang diadakan khusus untuk para pelaku bisnis *food truck* seperti acara Bandung Oto Trade Market (Botram) 2017 lalu. Menurut Tubagus Adi

Wardana sebagai pemilik Fey's Little Kitchen yang mengikuti acara Botram, jumlah pelaku usaha bisnis *food truck* yang berpartisipasi pada acara tersebut meningkat pesat dari yang awalnya hanya berjumlah empat buah *food truck* menjadi lebih dari 100 buah *food truck* (Manihuruk, 2017).

Dalam membuka usaha baru, perlu dilakukan studi kelayakan usaha terlebih dahulu untuk mengetahui apakah peluang bisnis usaha tersebut mungkin untuk didirikan, dapat dijalankan, serta dapat bertahan di tengah persaingan. Studi kelayakan sendiri dilakukan dengan cara melihat aspek positif dan negatif dari peluang bisnis secara realistis (Hoagland & Williamson, 2000). Terdapat enam buah aspek utama studi kelayakan usaha, yaitu aspek pasar dan pemasaran, aspek legalitas atau hukum, aspek lingkungan, aspek operasional, aspek organisasi, dan aspek finansial (Kasmir & Jakfar, 2014). Pada penelitian kali ini, studi kelayakan usaha hanya dilakukan pada aspek pasar dan pemasaran, aspek legalitas atau hukum, aspek operasional, dan aspek finansial.

Pasar dan pemasaran dalam sebuah perusahaan sangatlah penting, karena keberhasilan secara finansial seringkali bergantung pada kemampuan pemasaran. Hal ini karena pemasaran yang sukses dapat membangun permintaan terhadap produk dan jasa yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan (Kotler & Keller, 2016). Studi kelayakan dalam aspek pasar dan pemasaran berfungsi untuk mengetahui pasar potensial dan target penjualan Bakso Goreng Tjia. Hal tersebut menjadi penting bagi pemilik usaha karena Bakso Goreng Tjia memiliki bahan dasar berupa daging babi. Daging babi sendiri merupakan bahan makanan haram bagi warga yang beragama Islam, sehingga pasar yang dimiliki oleh Bakso Goreng Tjia sendiri tidaklah banyak. Selain dapat mengestimasi permintaan, analisis terhadap aspek pasar dan pemasaran ini dilakukan untuk menentukan strategi yang sesuai untuk memasarkan Bakso Goreng Tjia sehingga pemasaran yang dilakukan dapat tepat sasaran.

Usaha yang layak merupakan usaha yang sudah memenuhi persyaratan hukum yang berlaku sebelum usaha tersebut dijalankan. Studi kelayakan terhadap aspek legalitas atau hukum memiliki tujuan untuk menganalisis legalitas usaha dan ketepatan bentuk badan hukum dengan ide bisnis yang akan dilaksanakan (Suliyanto, 2010). Selain itu studi kelayakan terhadap aspek legalitas atau hukum berfungsi untuk menganalisis izin yang diperlukan untuk membuka usaha *food truck*. *Food truck* sendiri merupakan jenis usaha yang

masih terbilang cukup baru di Indonesia sehingga belum ada undang-undang yang secara khusus mengatur jenis usaha *food truck*. Studi kelayakan dalam aspek legalitas juga dilakukan untuk mengetahui daerah atau tempat-tempat yang dapat digunakan oleh *food truck* untuk berjualan. Hal ini karena *food truck* tidak memiliki tempat berjualan yang tetap.

Studi kelayakan terhadap aspek operasional menilai sebuah usaha dari segi teknis, baik dalam memulai maupun menjalankan sebuah usaha. Terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan secara teknis yaitu lokasi, kapasitas produksi, proses produksi, dan fasilitas produksi. Dengan melakukan studi kelayakan terhadap aspek operasional, pemilik usaha dapat menentukan lokasi yang optimal dengan mempertimbangkan beberapa aspek, menentukan kapasitas produksi dari produk yang akan dijual, proses produksi yang akan dilakukan untuk menghasilkan produk, serta fasilitas dan sistem kerja yang efektif dan efisien.

Aspek terakhir yang perlu dilakukan studi kelayakan sebuah usaha adalah aspek finansial. Aspek finansial berfungsi untuk mengevaluasi kelayakan suatu usaha dari sisi keuangan. Dengan melakukan studi terhadap aspek finansial, pemilik usaha dapat mengetahui modal yang perlu dikeluarkan untuk membuka sampai dengan menjalankan usahanya. Selain itu aspek finansial menilai kelayakan sebuah usaha dari kemampuan usaha untuk mengembalikan pinjaman maupun kemampuan usaha untuk menghasilkan keuntungan.

Terdapat dua buah aspek yang tidak dilakukan studi kelayakan usaha pada penelitian kali ini, yaitu aspek organisasi dan aspek lingkungan. Aspek organisasi bukanlah aspek yang mendesak untuk dilakukan studi kelayakan karena *food truck* merupakan usaha dengan skala kecil dan proses bisnis yang ada dapat dikatakan sederhana. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ande Pramanda, pemilik *food truck* Sangu Rice Bowl, dalam menjalankan usahanya tidak memerlukan banyak tenaga kerja sehingga Ande dapat mengatur keseluruhan operasional usahanya sendiri.

Kelayakan usaha pada aspek lingkungan dapat dinilai dari Analisis Mengenai Dampak Lingkungan Hidup (AMDAL). Berdasarkan UU No. 32 Th. 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, AMDAL diperlukan dalam proses pengambilan keputusan tentang penyelenggaraan usaha dan/atau kegiatan yang direncanakan pada lingkungan hidup (pasal 1 ayat

11). Terdapat beberapa jenis usaha yang wajib menyusun AMDAL yang diatur dalam Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup No. 17 Th. 2001 tentang jenis Rencana Usaha dan/atau Kegiatan yang Wajib Dilengkapi dengan AMDAL. Berdasarkan Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup tersebut, *food truck* bukanlah salah satu jenis usaha yang wajib dilengkapi dengan AMDAL, sehingga studi kelayakan usaha pada aspek lingkungan tidak perlu dilakukan.

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah dijelaskan sebelumnya, untuk membuka sebuah usaha terdapat beberapa aspek yang perlu dilakukan studi kelayakan. Aspek-aspek studi kelayakan usaha tersebutlah yang menjadi rumusan masalah dari penelitian ini. Berikut merupakan rumusan masalah penelitian.

1. Bagaimana kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek pasar dan pemasaran?
2. Bagaimana kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek legalitas atau hukum?
3. Bagaimana kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek operasional?
4. Bagaimana kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek finansial?

I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Dalam penelitian diperlukan pembatasan masalah yang akan diteliti dan pemberian asumsi-asumsi yang berhubungan dengan penelitian. Hal ini dilakukan agar penelitian menjadi lebih fokus dan lebih mudah untuk dilakukan sehingga penelitian yang dihasilkan dapat dengan mudah dipahami oleh pembaca. Berikut merupakan batasan masalah yang digunakan dalam penelitian kali ini.

1. Studi kelayakan usaha dilakukan untuk tiga tahun, dimulai dari bulan Agustus tahun 2018 sampai dengan bulan Agustus tahun 2021.
2. Studi kelayakan usaha hanya dilakukan pada aspek pasar dan pemasaran, aspek legalitas atau hukum, aspek operasional, dan aspek finansial.

Selain batasan masalah, terdapat juga beberapa asumsi penelitian yang digunakan. Asumsi sendiri digunakan untuk memperkirakan sesuatu yang

dianggap benar. Asumsi penelitian yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah tidak ada perubahan yang signifikan terhadap tren kuliner di Kota Bandung karena jika terjadi perubahan yang signifikan dapat menyebabkan perubahan terhadap estimasi permintaan pasar yang akan dihitung pada bab III.

I.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah ditetapkan pada subbab II, terdapat beberapa tujuan yang ingin dicapai dari hasil penelitian yang dilakukan. Berikut merupakan tujuan penelitian yang ingin dicapai pada penelitian kali ini.

1. Mengetahui kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek pasar dan pemasaran.
2. Mengetahui kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek legalitas atau hukum.
3. Mengetahui kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek operasional.
4. Mengetahui kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia dilihat dari aspek finansial.

I.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang dilakukan ini diharapkan memberikan manfaat baik kepada pemilik usaha, peneliti, maupun pembaca. Berikut merupakan manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian yang dilakukan.

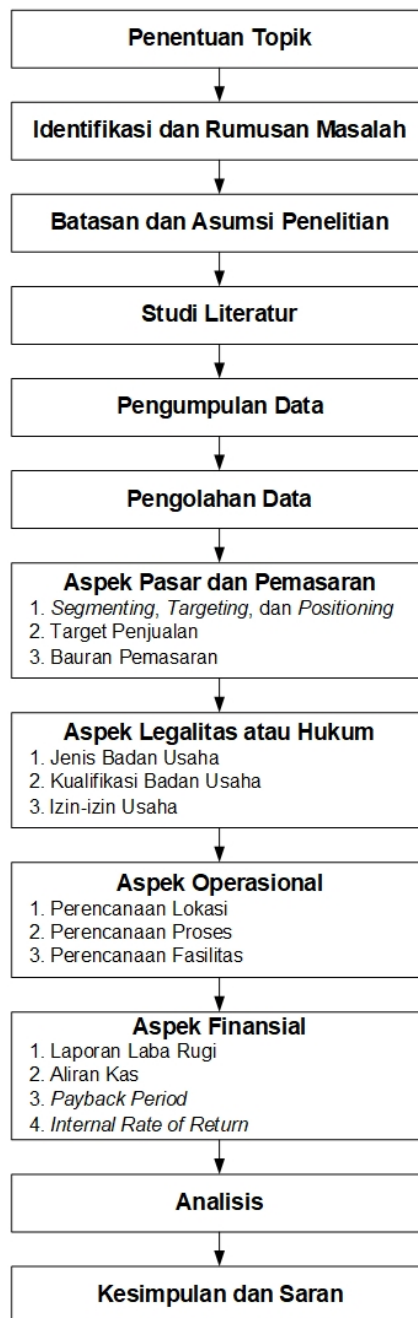
1. Peneliti mendapatkan wawasan dan gambaran terhadap kelayakan usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia.
2. Peneliti dapat menerapkan ilmu yang didapatkan dengan keadaan aktual.
3. Pemilik usaha dapat mengetahui kelayakan dan resiko dari usaha yang akan dijalankannya.
4. Penelitian dapat menjadi tolok ukur bagi pemilik usaha untuk pengambilan keputusan terhadap usaha yang akan dijalankannya.
5. Pembaca dapat menambah wawasan terkait dengan studi kelayakan usaha dan proses bisnis *Food Truck* Bakso Goreng Tjia.
6. Penelitian dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

I.6 Metodologi Penelitian

Dalam sebuah penelitian, diperlukan metodologi dalam melakukan penelitian tersebut. Metodologi penelitian sendiri merupakan tahapan atau cara-cara yang akan dilakukan di dalam penelitian sehingga penelitian tersebut dapat menghasilkan kesimpulan yang diharapkan. Metodologi penelitian dapat dilihat pada Gambar I.2.

1. Penentuan Topik

Dalam melakukan sebuah penelitian, seorang peneliti harus menentukan sebuah topik yang ingin dibahas sehingga peneliti dapat menyelesaikan permasalahan yang berhubungan dengan topik yang dipilih. Pada penelitian kali ini, peneliti memilih topik berupa Studi Kelayakan Usaha *Food Truck* Bakso Goreng Tjia.



Gambar I.2 Metodologi Penelitian

2. Identifikasi dan Rumusan Masalah

Tahap selanjutnya adalah proses identifikasi masalah yang akan diteliti oleh peneliti. Identifikasi masalah dilakukan dengan melakukan identifikasi pada aspek-aspek yang dianggap penting dalam membuka usaha baru khususnya di bidang kuliner. Setelah mengetahui permasalahan yang dihadapi, selanjutnya masalah-masalah tersebut

dirumuskan sehingga peneliti dapat lebih focus menyelesaikan permasalahan tersebut.

3. Batasan dan Asumsi Penelitian

Selanjutnya adalah penentuan batasan dan asumsi yang dipakai dalam penelitian. Hal ini dilakukan agar penelitian menjadi lebih fokus dan lebih mudah untuk dilakukan sehingga penelitian yang dihasilkan dapat dengan mudah dipahami oleh pembaca.

4. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan agar peneliti memiliki wawasan yang cukup untuk melakukan penelitian. Literatur yang digunakan merupakan literatur yang berhubungan dengan topik yang sudah ditentukan yaitu studi kelayakan usaha.

5. Pengumpulan Data

Sebelum melakukan studi kelayakan usaha terhadap aspek-aspek yang sudah ditentukan, diperlukan data-data yang berhubungan dengan aspek tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner penelitian mengenai *food truck*.

6. Pengolahan Data

Pada langkah ini, data yang sudah terkumpul kemudian diolah sehingga data dapat digunakan dalam pembuatan aspek-aspek pada penelitian kali ini. Pengolahan data dilakukan dengan cara melakukan uji reliabilitas, uji dependensi, dan uji signifikansi data.

7. Aspek Pasar dan Pemasaran

Pada tahap ini akan dilakukan proses *segmenting, targeting, dan positioning* (STP) terhadap target pasar yang akan dimasuki. Selain itu juga akan dilakukan perhitungan target penjualan berdasarkan hasil STP yang sudah dibuat. Proses terakhir pada aspek ini adalah pembuatan bauran pemasaran yang digunakan sebagai strategi pemasaran produk.

8. Aspek Legalitas atau Hukum

Pada tahap ini akan dijelaskan jenis dan kualifikasi badan usaha yang cocok untuk usaha *food truck* Bakso Goreng Tjia. Selain itu akan dijelaskan juga mengenai izin yang diperlukan untuk menjalankan usaha tersebut.

9. Aspek Operasional

Aspek operasional akan menjelaskan perencanaan yang dilakukan untuk menjalankan usaha secara teknis. perencanaan tersebut meliputi perencanaan lokasi dan perencanaan proses, baik untuk proses produksi maupun proses penjualan. Selain itu akan dilakukan penentuan fasilitas yang diperlukan baik dalam produksi maupun penjualan.

10. Aspek Finansial

Pada tahap aspek finansial akan dibuat laporan laba rugi dan aliran kas untuk tiga tahun mendatang. Laporan laba rugi dan aliran kas yang sudah dibuat tersebut kemudian digunakan untuk menghitung *discounted payback period* serta *internal rate of return* dari usaha yang akan dijalankan.

11. Analisis

Analisis dilakukan terhadap kuesioner penelitian dan aspek-aspek yang sudah dijelaskan sebelumnya. Analisis ini dilakukan untuk memberikan penjelasan kelayakan pada setiap aspeknya.

12. Kesimpulan dan Saran

Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan pemberian saran. Penarikan kesimpulan ini berdasarkan rumusan masalah yang sudah ditentukan sebelumnya dengan menggunakan hasil pengolahan dan analisis data yang sudah dilakukan. Saran diberikan kepada pemilik usaha dan penelitian selanjutnya berdasarkan kesimpulan yang sudah didapatkan.

I.7 Sistematika Penulisan

Pada subbab ini akan dibahas mengenai penulisan yang dilakukan pada setiap bab yang ada dalam laporan penelitian. Penulisan tersebut berisi mengenai hal-hal yang akan dibahas di dalam setiap bab. Berikut merupakan sistematika penulisan untuk setiap bab yang ada dalam laporan penelitian.

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dibahas mengenai latar belakang dari masalah yang menjadi topik penelitian. Permasalahan tersebut kemudian diidentifikasi dan dibuat ke dalam beberapa rumusan masalah dengan beberapa batasan masalah dan asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian. Selain itu, akan dijabarkan

juga tujuan yang ingin dicapai serta manfaat yang didapatkan dari hasil penelitian. Pada bab ini juga akan menjelaskan mengenai metodologi penelitian dan sistematika penulisan hasil penelitian yang sudah dilakukan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini akan dibahas mengenai teori-teori yang menjadi dasar dari penelitian. Teori-teori yang digunakan berdasarkan topik penelitian yang dilakukan, yaitu teori-teori yang berhubungan dengan *food truck* serta analisis kelayakan usaha. Teori-teori yang terdapat pada bab ini akan digunakan sebagai pedoman atau referensi dalam melakukan analisis, pemberian solusi, hingga penarikan kesimpulan terhadap penelitian yang dilakukan.

BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini akan dibahas mengenai pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan di dalam penelitian. Pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan terdiri dari pengolahan kuesioner penelitian serta studi kelayakan usaha untuk aspek pasar, pemasaran, legalitas atau hukum, operasional, dan juga finansial.

BAB IV ANALISIS

Pada bab empat akan dilakukan analisis terhadap hasil pengumpulan dan pengolahan data yang sudah dilakukan. Terdapat enam hal yang akan dianalisis yaitu pembuatan kuesioner penelitian yang digunakan, pengolahan data kuesioner, analisis *segmenting*, *targeting*, dan *positioning*, analisis target penjualan, analisis bauran pemasaran, analisis aspek finansial.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan dilakukan penarikan kesimpulan yang akan menjawab tujuan penelitian berdasarkan pengumpulan dan pengolahan data serta hasil analisis yang sudah dilakukan. Selain itu, pada bab ini juga akan diberikan saran untuk pemilik usaha dan penelitian selanjutnya.