

# BAB I

## DESKRIPSI BISNIS

### A. Latar Belakang

Kota Bandung adalah kota yang di penuhi dengan berbagai kuliner nusantara yang beranekaragam. Kota Bandung terletak di wiliayah provinsi Jawa Barat atau yang disebut pada jaman dulu adalah kota kembang, dikarnakan keindahan yang sangat cantik dan di sebut juga sebagai *paris van java*.

Demi mendukung program Kementrian Pariwisata Kota Bandung melakukan pembenahan dengan mengikuti Peraturan Pemerintah No 50 Tahun 2011 Pasal 14 ayat 1 yaitu mengenai daya tarik wisata alam yang di buat oleh hasil buatan manusia. Walaupun masyarakat Indonesia yang mengunjungi Kota Bandung tidak sebanyak yang mengunjungi daerah wisata seperti Bali, Cirebon, Jogja. Akan tetapi Kota Bandung memiliki keunikan lain di antara kota lainnya yaitu wisata kuliner yang tidak kalah menariknya dari kota lain membuat Bandung menjadi salah satu destinasi turis domestik berdatangan ke Kota Bandung.

Di saat musim liburan telah tiba , Kota Bandung merupakan salah satu destinasi turis dosmetik ataupun turis manca negara yang cukup di gemari oleh wisatawan. Dikarenakan banyaknya tempat yang menjadi tempat kunjungan oleh para wisatawan mulai dari tempat kuliner, untuk tempat edukasi , tempat untuk menikmati alam dan tentu saja tempat berbelanja. Semua tempat tersebut merupakan ikon yang sudah melekat di

kota Bandung , sejak dulu kala dan menjadikan sesuatu yang terkenal di Kota Bandung.

Kota Bandung yang membuatnya menjadi terkenal adalah Wisata Kuliner nya , begitu banyak jenis makanan yang dapat di hidangkan di Kota Bandung ini. dan rasa yang beraneka ragam mulai dari citarasa yang berbeda membuat para turis domestik ataupun turis mancanegara selalu menjadikan Kota Bandung ini sebagai Kota yang di gemari oleh mereka.

Berikut adalah jumlah wisatawan domestik dan mancanegara yang datang ke Kota Bandung dapat dilihat di tabel di bawah ini.

**Tabel 1**

**JUMLAH WISATAWAN DOMESTIK DAN MANCANEGARA DI  
KOTA BANDUNG**

TAHUN	WISATAWAN		JUMLAH
	MANCA NEGARA	DOMESTIK	
2015	183 932	5 877 162	6 061 094
2016	173 036	4 827 589	5 00 625
2017	432 271	1 431 290	1 863 561
2018	63 960	5 864 721	5 926 681
2019	67 139	2 442 250	2 509 389
2020		1 900 000	1 900 000

Sumber/*Source*: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2020

Di jaman yang sudah modern ini konsep di bidang kuliner sudah mulai berkembang secara pesat dan beberapa konsep kuliner sudah mulai bermunculan dan beberapa konsep ada yang sudah di terapkan di negara lain dan budayanya masuk ke Indonesia. Contoh salah satunya adalah *Food Truck* ,sebenarnya konsep *food truck* ini sudah lama di aplikasikan di

Amerika seperti yang tertulis pada artikel Charles Good night : *the inventor of food truck* pada tahun 2011 yang menjelaskan bahwa konsep *food truck* ini sudah di gunakan sejak abad ke-17 oleh sang penemu yaitu Charles Goodnight itu sendiri, sebagai alat pendukung para tentara Amerika dalam berperang. Saat ini *food truck* di katakan sebagai alat atau kendaraan besar yang di lengkapi alat – alat yang mendukung untuk mengelolah makanan atau berjualan di dalam kendaraan besar (*oxford dictionary*). Di era yang semakin modern ini banyak makanan yang memiliki banyak inovasi-inovasi baru dan kreatif yang tentunya dalam kategori minuman yang sudah lama terkenal di luar negri akan tetapi belum terkenal di dalam Indonesia salah satu contohnya adalah *Chicken Salted Egg* makanan ini merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat Singapura. Awal nya makanan ini hanya dijadikan makanan ringan saja tetapi setelah perkembangan zaman yang makin modern makanan ini di inovasikan menjadi makanan yang berbahan dasarnya ayam dan telur asin dan karna zaman yang makin modern trend makanan ini sudah masuk ke Indonesia. Penulis ingin memperkenalkan makanan ini lebih jauh kepada masyarakat Indonesia dengan menggunakan metode *food truck*

Terdapat 5 aspek yang harus di perhatikan dalam pembuatan suatu perencanaan usaha yaitu sebagai berikut :

#### 1.Aspek produksi.

Aspek produksi merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam pembangunan sebuah usaha dikarenakan seorang konsumen

menyukai produk yang kita berikan ada kemungkinan dia akan menawarkan ke rekan-rekannya atau konsumen akan membeli kembali dan itu sangat berpengaruh terhadap sebuah perusahaan.

## 2. Aspek pemasaran

Aspek pemasaran ini tidak kalah pentingnya yakni sebuah usaha harus mengetahui target pasar apa yang sedang disukai oleh masyarakat sekitar dan harus dengan bijak memasarkan produk yang dia miliki ke masyarakat demi untuk mendapatkan keuntungan dan mempertahankan usaha tersebut. Yakni pemasaran adalah suatu kegiatan yang pengusaha lakukan gunannya untuk memperoleh keuntungan yang besar dan mengembangkan usahanya tersebut.

## 3. Aspek fisik

Aspek ini merupakan aspek yang vital dikarenakan memiliki fungsi yang sangat krusial dikarenakan dalam aspek ini pengusaha harus dapat menjamin tentang keamanan dan kenyamanan. Dimulai dari keamanan konsumen dalam membeli produk yang kita tawarkan, dan apa bila tidak adanya keamanan dan kenyamanan saat berkerja ini akan sangat berdampak kepada jam operasional dan para staff tidak akan bisa berkerja secara baik, hal ini pun dapat memperngaruhi keberlangsungan sebuah usaha.

## 4. Aspek operasional

Aspek ini tidak kalah pentingnya dengan aspek lainnya dikarenakan dalam aspek ini di perlukan sebuah pedoman yang jelas dalam

melakukan sebuah bisnis atau usaha. Aspek ini vital karna sebuah perusahaan tidak akan dapat berjalan bila aspek operasional nya tidak berjalan dengan lancar apabila aspek ini tidak berjalan dengan lancar menimbulkan staf yang males bekerja dan tidak memiliki jiwa kompeten yang lebih untuk melakukan segalanya dengan hati nurani dan melakukan dengan yang terbaik.

#### 5. Aspek finansial

Aspek keuangan merupakan aspek yang sangat vital dalam pembangunan sebuah perusahaan dikarenakan aktivitas perusahaan tentunya membutuhkan dana dan harus dapat mengalokasikan dana tersebut sebaik mungkin demi mendapatkan harga yang murah serta efisien . Penulis menjadi lebih teliti dalam mengalokasikan duit dana untuk keperluan pembelian bahan bahan dan penggunaan pada *food truck* dana yang di gunakan lebih berhati hati. Berdasarkan pemaparan latar belakang masalah yang di uraikan sebelumnya , maka penulis akan memasukannya dalam bentuk perencanaan usaha *food truck* di Kota Bandung.

#### **B. Gambaran Umum Usaha**

*Food truck* adalah jenis usaha yang bergerak dalam menjual makanan dan minuman dan menjualnya kembali ke konsumen dengan harga yang sudah di tentukan, Yang dimana proses operasional nya di lakukan di dalam kendaraan besar maupun kendaraan kecil .

*Food truck* pertama kali berkembang di luar negeri khususnya Amerika dan trend ini merupakan salah satu tren terkenal di wilayah

Indonesia khususnya untuk para pebisnis kuliner ini merupakan suatu inovasi yang cukup menarik berjualan di dalam kendaraan besar dan ide bisnis *food truck* sudah banyak muncul di kota-kota – kota besar seperti , Jakarta , Bandung , Surabaya. Bandung merupakan kota yang tidak lupus dari dunia perkulineran, yang tidak ada habisnya untuk urusan kuliner, dan berkembang pesat di Indonesia , bahkan di Kota Bandung sudah ada komunitas untuk para pebisnis *food truck* yang sudah berdiri sejak 3 Maret 2014. Komunitas yang ada di Bandung ini menjadikan wadah para pengusaha di kota Bandung dan masing-masing anggota komunitas memiliki karakteristik nya masing-masing yang membuat mereka khas, dan dengan modifan masing-masing anggota yang unik membuat para pengunjung tertarik atas mobil mereka tersebut dan modifan yang unik dengan konsep tertentu sesuai lapak-lapak berjualan. Masing-masing anggota komunitas memiliki bermacam-macam konsep, dimulai dari makanan yang tradisional sampai makanan modern. Dan sebagai contoh beberapa makanan seperti : susu murni , jagung bakar , ketan bakar , kebab dan masih banyak lagi. Untuk membuat para masyarakat tau dan mempermudah pemasaran maka pelaku bisnis membuat *food truck* dan menjual nya di beberapa daerah dan *food truck* ini di lengkapi dengan nama-nama yang khas atau unik yang di buat dari para owner *food truck* tersebut . Berikut adalah beberapa *food truck* yang ada di wilayah Kota Bandung sebagai berikut :

1. Wildwings (berlokasi di Mouton, Jalan Gandapura 56) (Afrillia, 2015);
2. Dim Sum Soe (hanya beroperasi saat ada acara-acara besar);

3. Bobogi Drinks & Dessert (berlokasi di Jalan Dago 372);
4. Bakso Balap (berlokasi di Jalan Laswi 1E Batununggal);
5. Cuppa Joe Coffe (berlokasi di Jalan K. Natawijaya 49);
6. Breadpit Corner (dari Selasa dan Rabu Breadpit berlokasi di lobby Metro Indah Mall Jalan Soekarno Hatta, sedangkan Kamis hingga Minggu di Taman Bandung *Food Truck* Space di pelataran parkir stadion Siliwangi);
7. Cireng Galing Nyi Sinden (berlokasi di Jalan Talaga Bodas 75).
8. Dan pesaing yang paling dekat dengan *Hot and Cold Food Truck* di daerah ciumbeleuit ada Brother Jonn & Sonss  
(<https://komunita.id/2017/06/13/bandung-foodtruck-wadah-pelaku-usaha-kuliner-di-bandung/>)

Dari contoh *food truck* yang sudah tercantum di atas penulis membuat *food truck* dengan nama *GO CHICKEN TRUCK* yang berjualan di daerah Bandung. Khususnya penulis akan berjualan di daerah Buah Batu secara menetap, usaha model *food truck* ini masi jarang di temukan di daerah tersebut maka dari itu penulis mengambil daerah Batununggal sebagai *home base* bagi usaha *food truck* ini.

- Deskripsi logo dan nama

Setiap usaha maupun itu usaha kecil atau usaha yang besar sudah. Dapat di pastikan pasti memiliki nama / merek dagang mereka sendiri dan biasanya di lengkapi dengan logo yang menggambarkan usaha yang sudah di buat . *food truck* yang di jalankan penulis yang di beri nama *Go Chicken Truck* ini menjadi sebuah simbol yang di miliki oleh *Go Chicken Truck* di

karnakan menjual makanan di atas kendaraan besar yang dapat berjalan kemana mana dan mampir ke berbagai daerah di bandung maka dari itu di namakan *Go Chicken Truck* dan menawarkan makanan yang di jual menggunakan kendaraan ada pula logo *Go Chicken Truck* sebagai berikut

### Gambar 1

#### Logo *Go Chicken*



Sumber: desain penulis, 2021

Dari logo yang tertera pada gambar 1 penulis memilih *background* berwarna kuning dikarenakan warna kuning mengartikan bahwa orang yang bersemangat menjalani sesuatu dan mempunyai sikap optimisme, percaya diri, dan optimisme dan warna kuning dan melambangkan juga bahwa penjual optimis dan semangat dalam melakukan bisnis ini dan juga merupakan warna dari makanan yang di jual ayam saus telur asin yang sesuai dengan warna dari telur asin tersebut yaitu kuning yang menarik para pelanggan yang melihat. Dan di atas dicantumkan logo yang bernama *Go Chicken*, untuk memudahkan pelanggan untuk mengingat nama dari

makanan ini dan pada logo tersebut dapat dilihat gambar kendaraan berupa truck itu untuk menginformasikan kepada para konsumen bahwa kita menawarkan atau menjual produk penulis menggunakan akomodasi transportasi berupa truk

Dibawah ini merupakan peta lokasi dari tempat *food truck* yang berjualan di daerah Batununggal

## GAMBAR 2

### LOKASI PENJUALAN

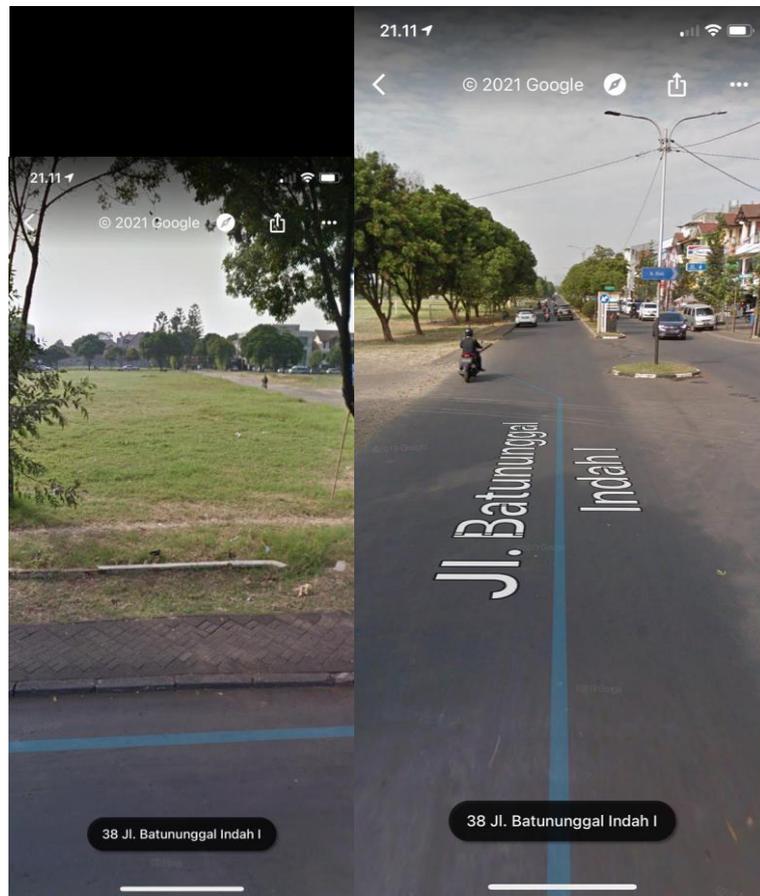


Sumber: dokumentasi penulis 2021

Bisa dilihat pada gambar 2 lokasi yang di ambil penulis merupakan lokasi yang luas dan sering di lalui oleh masyarakat untuk berangkat kerja atau masyarakat yang ingin berolahraga pada pagi harinya penulis mengambil daerah ini dikarenakan daerah yang ramai di kunjungi oleh masyarakat di pagi harinya.

## GAMBAR 3

### GAMBARAN LOKASI PENJUALAN



Sumber: google maps 2020

Pada gambar 3 dapat dilihat dari lokasi *food truck* penulis yang akan menjadi tempat untuk singgah dan berjualan penulis mengambil tempat tersebut dikarenakan tempat tersebut sering dilalui oleh para masyarakat entah itu ingin berkerja di pagi hari ataupun yang ingin berolahraga pagi hari.

- **Identitas bisnis**

Pengertian bisnis menurut Steinhoff (1999:5) adalah bisnis merupakan sebuah kegiatan yang berkaitan untuk menyediakan barang dan jasa yang di butuhkan atau diinginkan oleh manusia. Sebelum memulai

suatu bisnis perlu menentukan dahulu produk apa yang akan di jual atau yang ingin di tawarkan ke konsumen dan sesuai target pasar yang telah di targetkan dan kita mentargetkan pembeli mulai dari menengah ke bawah dan memiliki konsep *Food Truck*. Seperti usaha pada umumnya *Go Chicken Truck* ini memiliki identitas pribadi yang berupa kontak dan lokasi penjualan. Penulis membuat sebuah *base* yang berada dirumah penulis sendiri yang gunanya untuk memasukan bahan makanan dan kebutuhan yang di butuhkan oleh *food truck* untuk melakukan operasional dengan lancar. *Food truck* ini menerima untuk *event* atau *festival* yang berada di kota bandung selain acara seperti itu *food truck* ini juga menjual produknya di acara seperti *car free day* di Dago Bandung

### C. visi dan misi

Setiap perusahaan pasti mempunyai goals atau tujuan nya masing-masing yang ingin di capai oleh mereka sendiri agar membuat mereka semangat dan menjadikan bisnis mereka menjadi sukses. *Goals* tersebut harus di perjuangkan agar nilai dan optimistic dari perusahaan tersebut lebih jelas .

#### Visi

Menjadikan makanan *chicken salted egg* ini menjadi makanan yang populer di kalangan masyarakat dan juga untuk memberikan inovasi makanan baru untuk masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Kota Bandung.

#### Misi

- Mengenalkan produk makanan ini ke dalam Indonesia dengan mengikuti ciri khas dan cita rasa lidah orang Indonesia
- Membuat trend baru di kota bandung dengan menggunakan *FoodTruck* yang menjual ayam saus telur asin
- Menciptakan makanan yang dapat di konsumsi oleh kalangan usia mulai muda sampai lansia

#### D. SWOT Analysis

Dalam suatu perencanaan bisnis diperlukan adanya analisis peluang dan hambatan yang biasa disebut dengan SWOT. SWOT merupakan kepanjangan dari *strenght* / kekuatan, *weakness*/ kelemahan, *opportunity*/ peluang, dan *threats* / ancaman .Dengan adanya analisis SWOT akan mempermudah bisnis untuk mengetahui aspek kekuatan, kelemahan , peluang , dan ancaman pada suatu perusahaan tersebut.

Berikut adalah analisis SWOT dari *Go Chicken Truck*

##### 1. *Strenghts* (kekuatan)

- Memberikan pelayanan yang cepat kepada konsumen
- Harga yang terjangkau untuk masyarakat terutama untuk kalangan mahasiswa dan pekerja kantoran
- Dijual menggunakan *food truck* membuat makanan sampai ke tangan konsumen tetap panas
- Kemasan yang ramah lingkungan dan bisa di daur ulang
- Harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat

##### 2. *Weakness* (kelemahan)

- Makanan yang bisa di bilang baru di kalangan masyarakat

- Rasa yang belum cocok di kalangan masyarakat
- Masyarakat yang masi belum mengenal makanan ini dan enggan mencoba
- Biaya tambahan yang tidak di antisipasikan seperti mogok , ban bocor dan lain sebagainya

### 3. *Opportunity* (peluang)

- Pertumbuhan masyarakat Bandung yang semakin berkembang membuat masyarakat ingin mencoba hal baru untuk aspek bidang makanan
- Jumlah turis domestik atau turis mancanegara yang berdatangan ke Kota Bandung meningkat sehingga muncul nya celah penjualan
- Tempat yang relatif mudah untuk di temui atau dapat di bilang di tengah kota membuat masyarakat mudah untuk mengakses makanan ini

### 4. *Threats* (ancaman)

- Jumlah pesaing sesama *Food Truck* yang terus bermunculan di daerah Bandung
- Mempunyai pesaing yang sudah lebih lama menekuni di bidang ini
- Mempertahankan produk agar tetap fresh dan saat di hidangkan ke tamu tetap terjamin kualitasnya
- Bahan baku yang sekarang sulit ditemui dengan harga yang pas

## **E. Spesifikasi Produk/Jasa**

Saat membuka bisnis menentukan produk yang akan di tawarkan kepada masyarakat merupakan hal yang sangat penting. Produk yang di tawarkan dalam suatu bisnis usaha mencakup *tangible goods* atau *intangible goods* (sohilin,2014) . Produk yang saya tawarkan adalah sebuah produk makanan yang berbahan dasarnya dada ayam dan telur asin dan bahan - bahan tersebut sangat mudah untuk di temui di pasar ataupun di supermarket lainnya bahan-bahan yang mudah di temukan menjadikan penulis merasa aman akan ketersediaan bahan baku yang fresh atau tanpa campur tangan bahan kimia dan tujuan awal pembentukan makanan ini adalah untuk mengenalkan jenis makanan baru di wilayah Bandung dan memenuhi kebutuhan masyarakat yang ingin menikmati makanan murah tetapi dengan menggunakan kualitas makanan sebaik mungkin. Produk kami juga memiliki harga yang terjangkau atau bisa di bilang terjangkau selain itu penulis ingin menciptakan inovasi makanan baru yang ada di Kota Bandung.

## **F. Jenis / Badan Usaha**

Menentukan jenis badan usaha merupakan hal yang penting sebelum kita menjalankan suatu usaha. Dikarnakan setiap badan usaha memiliki suatu kelebihan dan kekurangan dalam badan usaha itu sendiri maka dalam pemilihan badan usaha harus sesuai dengan apa yang di butuhkan usaha tersebut. Jenis badan usaha yang dipilih penulis untuk

menjalankan usaha *GoChicken Truck* ini adalah Perusahaan Perseorangan, Perusahaan Perseorangan adalah suatu badan usaha yang di jalankan oleh seorang pengusaha , dimana orang tersebut bertanggungjawab penuh atas segala kegiatan dan resiko perusahaan (Basswasta:2002). Dan penulis memilih badan usaha ini dikarnakan usaha yang di jalankan penulis masih terbilang kecil dan usaha yang di jalankan masi terbilang ruang lingkup kecil hanya di dalam daerah Kota Bandung saja, Dan banyak juga keuntungan yang dapat di ambil penulis dalam menggunakan badan usaha perusahaan perseorangan

- a. Seluruh laba keuntungan menjadi miliknya sendiri dan memiliki kepuasan pribadi di saat berjualan.
- b. Sifat kerahasiaan perusahaan terjamin aman dan identitas terjamin dikarnakan perusahaan perseorangan mudah untuk mengatur manajemen sehinga mempermudah melakukan proses pengawasan
- c. Proses administrasi hukum yang tidak kompleks.
- d. Pengambilan keputusan yang cepat dikarnakan pemilik usaha dapat mengatur keputusan yang menurutnya terbaik dan tidak ada campura tangan dari pihak lain.

#### **G. Aspek Legalitas**

Penulis menyadari betapa pentingnya sebuah aspek legalitas dalam menjalankan sebuah bisnis perusahaan. Maka dari itu penulis mencoba untuk memenuhi syarat-syarat agar usaha ini dapat berjalan lancar secara legal dan diakui keberadaannya oleh pemerintah dan untuk

menjalankan keharmonisan dan kemakmuran perusahaan maka berikut adalah dokumen legalitas yang harus dimiliki sebelum membuka usaha baru :

1. Fotokopi ktp pemilik usaha
2. Pas foto pemilik kedai 3x4
3. SIUP ( Surat Izin Usaha Perdagangan )
4. NRP( Nomor Registrasi Perusahaan )
5. TDP ( Tanda Daftar Perusahaan )
6. TDRB ( Tanda Daftar Restoran Bergerak )

Demikian adalah beberapa dokumen legalitas yang kami miliki untuk menjalankan usaha ini dan untuk mengukuhkan keberadaan usaha kami.

