



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I LATAR BELAKANG .....	1
1.1. Lingkungan Eksternal Perusahaan .....	1
1.1.1. Gambaran Umum Industri .....	1
1.1.2. Pemain Utama Industri .....	5
1.2. Lingkungan Internal Perusahaan .....	6
1.2.1. Manajemen dan Karyawan .....	6
1.2.2. Sasaran Utama .....	7
1.2.3. Lokasi Usaha .....	7
1.3. Rumusan Masalah .....	8
1.4. Tujuan Penelitian .....	9
1.5. Manfaat Penelitian .....	9
BAB II RERANGKA TEORI .....	10
2.1. Landasan Teori .....	10
2.1.1. Sushi .....	10
2.1.2. Jenis-jenis Sushi .....	11
2.1.3. <i>Food Truck</i> di Indonesia .....	15
2.2. Model Teoritikal .....	19
2.2.1. Analisis PESTEL .....	19
2.2.2. Analisis <i>Porter's Five Forces Model</i> .....	23
2.2.3. Rencana Bisnis .....	26
2.2.4. Model Bisnis Kanvas .....	27



BAB III METODE PENELITIAN .....	39
3.1. Tingkatan Analisis .....	39
3.2. Sumber Data .....	39
3.3. Metode Pengumpulan Data .....	40
3.4. Metode Analisis Data .....	41
3.4.1. Analisis Pasar Tersedia .....	41
3.4.2. Peta Empati .....	42
3.4.3. Analisis Investasi .....	44
BAB IV STRATEGI DAN RENCANA .....	47
4.1. Analisis Situasi Pasar .....	47
4.1.1. Analisis PESTEL .....	47
4.1.2. Analisis <i>Porter's Five Forces Model</i> .....	63
4.1.3. Analisis Peta Empati .....	73
4.2. Rumusan Misi dan Visi Bisnis .....	79
4.3. Analisis Model Bisnis Kanvas .....	80
4.4. Rencana Pemasaran .....	96
4.4.1. Preposisi Nilai .....	96
4.4.2. Merek Dagang .....	98
4.4.3. Konsumen Potensial .....	99
4.4.4. Ukuran Pasar .....	100
4.4.5. Pesaing .....	101
4.4.6. Analisis <i>Positioning</i> .....	104
4.4.7. Strategi Penetapan Harga .....	105
4.4.8. Strategi Distribusi Pemasaran .....	107
4.4.9. Strategi Komunikasi Pemasaran .....	107
4.4.10. Program Loyalitas Pelanggan .....	110
4.5. Rencana Operasi .....	111
4.5.1. Kapasitas Produksi .....	111
4.5.2. Skema Proses Bisnis .....	113
4.5.3. Aktivitas Utama dan Aktivitas Pendukung .....	113
4.5.4. Pekerjaan oleh Pemasok .....	117
4.5.5. Fasilitas dan Peralatan .....	117
4.5.6. Lokasi Operasi dan Jadwal Kegiatan Penjualan .....	119



4.5.7. Desain dan Layout <i>Foodtruck</i> SushiGo .....	120
4.5.8. Bahan Baku dan Bahan Pendukung .....	122
4.5.9. Manajemen Persediaan .....	122
4.5.10. Sistem Pengendalian Mutu .....	124
4.5.11. Izin Produk dan Sertifikasi dalam Proses Operasi .....	125
4.6. Rencana Manajemen dan Sumber Daya Manusia .....	126
4.6.1. Struktur Organisasi .....	126
4.6.2. Kualifikasi dan Deskripsi Jabatan .....	127
4.6.3. Jumlah dan Proses Perekrutan Karyawan .....	129
4.6.4. Skema Kompensasi .....	129
4.6.5. Budaya Perusahaan .....	130
4.6.6. Bentuk Badan Hukum Perusahaan .....	131
4.7. Rencana Keuangan .....	131
4.7.1. Investasi Awal .....	131
4.7.2. Sumber Pendanaan Usaha .....	136
4.7.3. Perkiraan Pendapatan .....	137
4.7.4. Perkiraan Biaya Operasional .....	140
4.7.5. Pajak dan Depresiasi .....	140
4.7.6. Angsuran Bank .....	141
4.7.7. Laporan Proforma Keuangan .....	142
4.7.8. Analisis NPV dan IRR .....	144
4.7.9. Analisis <i>Payback Period</i> .....	145
4.7.10. Analisis Sensitivitas .....	145
4.7.11. Resiko Bisnis dan Rencana Kontingensi .....	147
<b>BAB V RENCANA AKSI</b> .....	149
5.1. Perencanaan Kegiatan dan Waktu Persiapan .....	149
5.2. Penganggung Jawab .....	151
5.3. Ukuran Kinerja .....	152
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	154



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman di Bandung 2011-2014.....	2
Tabel 1.2 Presentase Usaha Tempat Makan Berskala Menengah dan Besar Menurut Jenis Masakan Utama yang disajikan.....	3
Tabel 3.1 Nilai NPV Terhadap Keputusan Investasi .....	44
Tabel 4.1 Kontribusi Sektor Usaha Terhadap Pembentukan PDB 2000 – 2016.....	50
Tabel 4.2 Jumlah Usaha dan Tenaga Kerja Industri Makanan dan Minuman Usaha Mikro	52
Tabel 4.3 Rangkuman Hasil Analisis PESTEL .....	62
Tabel 4.4 Pesaing Dalam Industri Sushi di Bandung.....	64
Tabel 4.5 Rangkuman Hasil Analisis <i>Porter's Five Forces</i> SushiGo.....	72
Tabel 4.6 Data Jumlah Mahasiswa Terdaftar di Wilayah Operasional SushiGo .....	82
Tabel 4.7 Rangkuman Hasil Analisis Binis Model Kanvas SushiGo .....	95
Tabel 4.8 Kekuatan dan Kelemahan Pesaing.....	103
Tabel 4.9 Harga produk SushiGo.....	106
Tabel 4.10 Harga Produk <i>Custom</i> SushiGo .....	107
Tabel 4.11 Transaksi Rata-Rata Kios Makanan di Area Dago .....	133
Tabel 4.12 Rata-Rata Jumlah Konsumen per Bulan di Area Dago.....	137
Tabel 4.13 Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	133
Tabel 4.14 Biaya Upah Tenaga Kerja.....	137
Tabel 4.15 Rincian Modal Awal .....	137
Tabel 4.16 Target Transaksi SushiGo.....	138
Tabel 4.17 Target Transaksi per Bulan.....	138
Tabel 4.18 Rincian Pendapatan.....	139
Tabel 4.19 Proyeksi Pendapatan.....	139
Tabel 4.20 Proyeksi Total Biaya Operasional .....	140



Tabel 4.21 Depresiasi Peralatan dan Perlengkapan .....	141
Tabel 4.22 Biaya Angsuran Bank .....	142
Tabel 4.23 Tabel Bunga Majemuk ( $i=9\%$ ) .....	142
Tabel 4.24 Laporan Laba Rugi .....	143
Tabel 4.25 Laporan Arus Kas .....	144
Tabel 4.26 Suku Bunga Dasar Kredit (%) 2016 .....	144
Tabel 5.1 Rencana Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	151



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Nigirizushi.....	12
Gambar 2.2 Makizushi.....	12
Gambar 2.3 Oshizushi.....	13
Gambar 2.4 Sashimi.....	13
Gambar 2.5 Inarizushi.....	14
Gambar 2.6 Narezushi .....	15
Gambar 2.7 <i>Food Truck</i> Daihatsu Hi-Max .....	16
Gambar 2.8 <i>Food Truck</i> Grand Max Minibus .....	17
Gambar 2.9 <i>Food Truck</i> Foton.....	18
Gambar 2.10 <i>Food Truck</i> Toyota Dyna .....	19
Gambar 2.11 Model 5 Kekuatan Bersaing.....	23
Gambar 2.12 Model Bisnis Kanvas .....	27
Gambar 3.1 Model Peta Empati.....	42
Gambar 4.1 Data Monitoring dan Evaluasi UMKM Pangan BPOM 2015.....	53
Gambar 4.2 Karakteristik Responden di Bandung Terhadap Sushi.....	55
Gambar 4.3 Peta Empati Bisnis SushiGo.....	74
Gambar 4.4 Kanvas Model SushiGo.....	80
Gambar 4.5 Logo SushiGo .....	98
Gambar 4.6 <i>Value Chain</i> .....	114
Gambar 4.7 Lokasi Wilayah Penjualan SushiGo.....	120
Gambar 4.8 <i>Foodtruck</i> SushiGo .....	121
Gambar 4.9 Layout <i>Foodtruck</i> SushiGo .....	121
Gambar 4.10 Diagram Alur Proses Manajemen Persediaan SushiGo .....	123
Gambar 4.11 Struktur Organisasi SushiGo.....	127



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**RENCANA BISNIS SUSHIGO FOOD TRUCK SUSHI**  
KURNIA ARIA BIMA, Dr. Sahid Susilo Nugroho., M.Sc.  
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR LAMPIRAN

PERTANYAAN DAN HASIL WAWANCARA.....	156
PERTANYAAN DAN HASIL KUESIONER.....	162
PERHITUNGAN ANALISIS SENSITIVITAS.....	175