

ABSTRAK

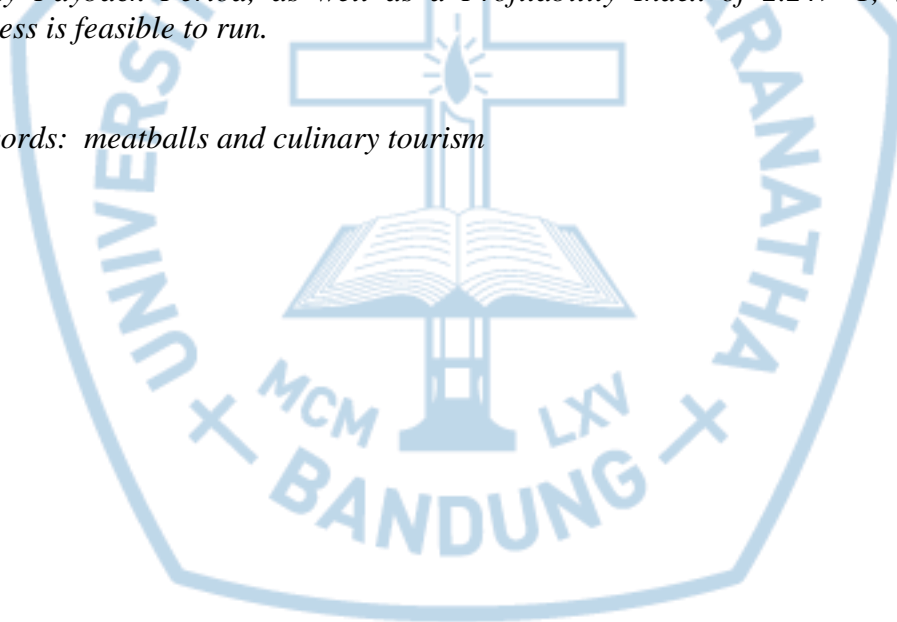
Kota Bandung merupakan kota yang terkenal akan wisata kulinernya termasuk kuliner bakso, pecinta bakso khususnya di tanah air mengalami peningkatan dari tahun ke tahunnya, selain itu bakso pun digemari oleh berbagai kalangan, penulis mempunyai ide untuk membuat tampilan bakso yang berbeda dari bakso pada umumnya yang disebut dengan Karso yang merupakan singkatan dari Lakar Bakso yang pada awal mulanya berasal dari Cicalengka. Pemasaran bisnis ini dilakukan dengan membuka gerai dan secara *online*, dengan memanfaatkan media sosial Instagram, *posting* di *FoodBlogger*, dan bekerjasama dengan usaha *catering* dengan membuka bazaar dan *foodFestival*. Karso (Lakar Bakso) juga membuat kemasan khusus untuk pesanan yang diantar ke luar kota Bandung. Target pasar yang akan dituju adalah semua kalangan dari anak muda hingga dewasa tetapi lebih berfokus pada mahasiswa dan orang kantoran pada kisaran usia 20-35 tahun, Mahasiswa di kota Bandung dan Jakarta. Lokasi yang dituju oleh bisnis ini berada di jalan Tubagus Ismail Bandung dengan memiliki Empat (4) karyawan. Dalam menjalankan bisnis ini, dana yang dibutuhkan adalah sebesar Rp159.432.500. Berdasarkan hasil studi kelayakan, maka diperoleh *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp178.146.240, dan mengalami *Payback Period* selama 19 bulan 29 hari, serta *Profitability Index* sebesar $2,24 > 1$, maka usaha ini layak untuk dijalankan.

Kata-kata kunci: bakso dan wisata kuliner

ABSTRACT

Bandung is a famous city for its culinary tourism including culinary meatballs, meatball lovers especially in the country have increased from year to year, besides meatballs are favored by various groups, the author has the idea to make a different appearance of meatballs from meatballs in general called with Karso which stands for Lakar Bakso which at first originated from Cicalengka. Marketing this business is performed by opening outlets and online, by utilizing Instagram social media, posting on FoodBlogger, and collaborating with catering businesses by opening bazaars and food festivals. Karso (Lakar Bakso) also makes special packaging for orders delivered outside of Bandung. The market targeted group of ages from young people to adults but more focused on students and office people in the age range of 20-35 years, The location targeted by this business is on Tubagus Ismail Bandung by having four (4) employees students in the cities of Bandung and Jakarta. In running this business, the funds needed are Rp159,432,500. Based on the results of the feasibility study, the Net Present Value (NPV) is obtained at Rp178,146,240, and experiences a 19-month 29-day Payback Period, as well as a Profitability Index of $2.24 > 1$, so this business is feasible to run.

Keywords: meatballs and culinary tourism



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL (Bahasa Indonesia)	i
HALAMAN JUDUL (Bahasa Inggris)	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
1.3 Tujuan dan Nilai	5
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	6
2.1 Analisis Peluang	6
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	9
2.3 Analisis SWOT	25
BAB III ASPEK PEMASARAN	27
3.1 Strategi Pemasaran	27
3.1.1 Segmentasi Geografis	28
3.1.2 Segmentasi Demografi	29
3.1.3 Segmentasi Psikografis	30
3.1.4 <i>Targeting</i>	31
3.1.5 <i>Positioning</i>	32
3.2 Bauran Pemasaran	32
3.3 Perkiraan Penjualan	44
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	48
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi	48
4.2 Proses Produksi	52
4.3 Alur Operasi/ <i>BluePrint</i> Karso (Lakar Bakso)	55
4.4 Lokasi dan Tata Letak (<i>Layout</i>)	57
4.4.1 Lokasi	57
4.4.2 Tata Letak (<i>Layout</i>)	58
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	60
5.1 Struktur Organisasi	60
5.1.1 Deskripsi Pekerjaan	61
5.1.2 Spesifikasi Pekerjaan	62
5.1.3 Rekrutmen dan Seleksi	65
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	66

5.3 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	67
5.3.1 <i>Standard Operating Procedure Pelayan (Waitress)</i> .	69
5.3.2 <i>Standard Operating Procedure Koki (Chef)</i>	70
5.3.3 <i>Standard Operating Procedure Kasir (Cashier)</i>	71
 BAB VI ASPEK KEUANGAN	 72
6.1 Kebutuhan Dana	72
6.2 Proyeksi Neraca	74
6.3 Proyeksi Laba-Rugi	75
6.4 Proyeksi Arus Kas	77
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	78
6.5.1 <i>Net Present Value (NPV)</i>	78
6.5.2 Perhitungan <i>Payback Period</i>	78
6.5.3 <i>Profitability Index</i>	79
 DAFTAR PUSTAKA	 81
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>)	83



DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.1	Logo Karso (Lakar Bakso)	3
Gambar 2.1	<i>Trend</i> Data Mengkonsumsi Bakso	11
Gambar 2.2	<i>Topping</i> Karso (Lakar Bakso)	16
Gambar 2.3	Kemasan Karso Untuk Ke Luar Kota	17
Gambar 2.4	Grafik Hasil Survey1	18
Gambar 2.5	Grafik Hasil Survey2	19
Gambar 2.6	Grafik Hasil Survey3	19
Gambar 2.7	Grafik Hasil Survey4	20
Gambar 2.8	Grafik Hasil Survey5	21
Gambar 2.9	Grafik Hasil Survey6	21
Gambar 2.10	Testimoni dari @uneudewi	22
Gambar 2.11	Testimoni dari @ii_namaiva	22
Gambar 2.12	Testimoni dari @meiliar	23
Gambar 2.13	Testimoni dari @rizkanataart	23
Gambar 2.14	Testimoni dari @fannicadaina	23
Gambar 2.15	Instagram Karso (Lakar Bakso)	24
Gambar 3.1	<i>Followers</i> Umur dan Lokasi Instagram Karso	28
Gambar 3.2	<i>Followers</i> Gender Instagram Karso	30
Gambar 3.3	Karso Original Tanpa <i>Topping</i>	33
Gambar 3.4	Karso Original <i>Topping</i> Batagor, Pilus Cikur, Siomay .	34
Gambar 3.5	Karso <i>Topping</i> Mie Bihun, Pilus Cikur, dan Batagor ...	34
Gambar 3.6	Karso Original <i>Topping</i> Pilus Cikur	35
Gambar 3.7	Karso Original <i>Topping</i> Batagor dan Kerupuk Dorokdok	35
Gambar 3.8	Kemasan Karso Ke Luar Kota, Tampilan Karso Ke Luar Kota, dan Kemasan Kota Bandung	36
Gambar 3.9	Tampilan Produk Karso yang Dikirim Ke Luar Kota	36
Gambar 3.10	Tampilan di GrabFood	39
Gambar 3.11	Tampilan di GoFood	40
Gambar 3.12	Promosi di Instagram	43
Gambar 4.1	Peralatan Karso (Lakar Bakso)	56
Gambar 4.2	<i>Blue Print</i> Karso (Lakar Bakso)	57
Gambar 4.3	Lokasi Karso dari Peta	58
Gambar 4.4	<i>Layout</i> Karso (Lakar Bakso).....	60
Gambar 5.1	Bagan Organisasi Karso (Lakar Bakso)	61
Gambar 5.2	Proses Rekrutasi dan Seleksi	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Analisis Faktor Perilaku Konsumen dalam Pembelian Bakso 12
Tabel 2.2	Aneka <i>Topping</i> Karso (Lakar Bakso) 16
Tabel 2.3	Analisis Matriks SWOT Karso (Lakar Bakso) 26
Tabel 3.1	Jumlah Mahasiswa di Universitas Kota Bandung 31
Tabel 3.2	Harga Karso (Lakar Bakso) 38
Tabel 3.3	Total Penjualan Produk Karso (Lakar Bakso) Bandung Pada Tahun Pertama 45
Tabel 3.4	Total Penjualan Produk Karso (Lakar Bakso) Bandung Pada Tahun Kedua 46
Tabel 3.5	Total Penjualan Produk Karso (Lakar Bakso) Bandung Pada Tahun Ketiga 47
Tabel 4.1	Peralatan 48
Tabel 4.2	Bahan dan Kapasitas Produksi Karso Original Untuk 100 Porsi 49
Tabel 4.3	Bahan dan Kapasitas Produksi Karso Tulang Iga Untuk 100 Porsi 50
Tabel 4.4	Bahan dan Kapasitas Produksi Karso Kuah Rempah Untuk 100 Porsi 51
Tabel 4.5	Proses <i>Chart</i> Lakar 52
Tabel 4.6	Process <i>Chart</i> Karso (Lakar Bakso) 53
Tabel 5.1	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan yang Bertugas di Dapur Koki 63
Tabel 5.2	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan yang Bertugas Sebagai Kasir 63
Tabel 5.3	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan yang Bertugas Sebagai <i>Waiters</i> 64
Tabel 5.4	Spesifikasi Pekerjaan Karyawan yang Bertugas Sebagai Pembelanjaan 64
Tabel 5.5	Waktu Kerja Karso (Lakar Bakso) 66
Tabel 5.6	Kompensasi Karso (Lakar Bakso) 67
Tabel 5.7	Standar Bahan Baku Pembuatan Produk Karso 68
Tabel 6.1	Kebutuhan Dana 72
Tabel 6.2	Proyeksi Neraca 74
Tabel 6.3	Laporan Laba Rugi 75
Tabel 6.4	Proyeksi Arus Kas 77
Tabel 6.5	Perhitungan <i>Net Present Value</i> (NPV) 78