

## Ringkasan Eksekutif

Dapat diketahui bahwa Industri makanan merupakan salah satu industri terbesar di Indonesia. Peningkatan terhadap industri makanan berpengaruh langsung terhadap keberagaman jenis makanan yang ada di Indonesia. Menurut Chris Kerrigen dalam lima tahun terakhir, terdapat tren makanan baru di Indonesia *Asian fusion food*.

Rokatsu hadir sebagai *first mover* gerai *Asian fusion food* yang menawarkan makanan *fusion* yaitu *authentic gyukatsu* khas Jepang yang dipadukan dengan saus celup khas Indonesia yang menjadi keunggulan utama dari produk Rokatsu. Rokatsu juga menawarkan konsep pengalaman sensorik ala Jepang yaitu *self-grill restaurant*. Konsumen dapat memasak dan menentukan sendiri tingkat kematangan daging sesuai dengan preferensi konsumen dengan menggunakan *personal mini grill*. Target dari Rokatsu merupakan generasi milenial yang memiliki karakteristik *social media oriented*, *hard-worker*, dan *food trend oriented* yang berada di Tangerang dan Tangerang Selatan. Dalam melakukan pengembangan usaha, Rokatsu memanfaatkan sosial media *online* sebagai jalur pemasaran dan melakukan distribusi produk dengan membuka gerai yang berlokasi di Pasar Modern Bintaro, Tangerang Selatan.

Selama berjalannya bisnis, Rokatsu telah mampu memutar keuntungan yang diperoleh tiap bulannya untuk kegiatan bisnis. Untuk *payback period* yaitu jangka waktu kembalinya investasi yang dikeluarkan dengan menggunakan arus kas adalah selama 6 bulan. Hal ini menunjukkan bahwa waktu pengembalian investasi cukup cepat dan Rokatsu semakin mandiri secara finansial.

|                   |                                                                                                           |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kata Kunci</b> | : Makanan Jepang, makanan <i>fusion</i> , pengalaman makan ala Jepang, bumbu Indonesia, dan katsu daging. |
| <b>Industri</b>   | : Makanan                                                                                                 |

## Executive Summary

Food industry is known as one of the largest industries in Indonesia. Ministry of Industry of the Republic of Indonesia stated that, food industry in Indonesia has increased by 4.49% in 2017 to 2018, public's consumption of meat increased to 38.200 tons in 2017-2018, and Indonesian's sauces consumption which increased by 0.2% annually since. According to Chef Chris Kerrigen, in the last five years, emerged a new food trend namely Asian Fusion Food. Asian fusion food is a food trend which combining different food from different cultures from Asia and creates a new style of food.

Rokatsu comes as the first mover of Asian fusion food that offering Indonesian and Japanese fusion food with authentic gyukatsu from Japan combined with Indonesian dipping sauces, which is the main value of Rokatsu. Rokatsu provides Japanese-style sensory experience concept to customer which gives an option for customers to determine the level of cooked meat to meet their preferences by providing a personal mini grill. For the target market, the company focuses on millenials that has the characteristics of social media oriented, hard worker, and food trend oriented that are domiciled in Tangerang and South Tangerang area. To develop the business, Rokatsu utilizes online social media as the main marketing channel and offline distribution channel to distribute the products by opening an outlets located in Pasar Modern Bintaro, South Tangerang.

Over the past few months, Rokatsu has been able to generate profit every month. Its forecast payback period shows that Rokatsu only need 6 months to return the initial investment using cash flow. This amount of time is considered fast, and over time Rokatsu is moving towards financial independence.

|                   |                                                                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kata Kunci</b> | <i>:Japanese food, fusion food, Japan experiential dining, Indonesian's spices, and gyukatsu</i> |
| <b>Industri</b>   | <i>:Food and Beverages</i>                                                                       |