

RINGKASAN EKSEKUTIF

Banyak orang tidak mengetahui perbedaan sebenarnya antara makanan pokok dan kudapan. Kudapan, atau yang biasa kita kenal dengan makanan kecil, makanan ringan, atau cemilan memiliki porsi yang jauh lebih kecil, serta memiliki fungsi utama untuk mengurangi atau menghindari rasa lapar. Berbeda dengan makanan pokok yang memiliki porsi lebih besar dan berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar (Youngine, Blake, Davison, & Blaine, 2016).

Seiring berjalannya waktu, kudapan itu sendiri mulai merangkap fungsinya bila dilihat dari segi klasifikasi berdasarkan kebutuhan manusia. Kudapan sebagai kebutuhan primer, sekunder, dan pada akhirnya menjadi kebutuhan tersier dengan fungsi memenuhi rasa ingin tahu dan kepuasan, bahkan meningkatkan status sosial manusia. Hal tersebut mengubah bentuk dan jenis kudapan menjadi lebih variatif, karena sama dengan sifat barang tersier lainnya, kudapan menjadi bersifat dinamis, dengan ciri-ciri permintaan akan kudapan yang semakin sensitif dan kompetitif di pasar.

Menurut Gillan, kudapan Taiwan merupakan jenis kudapan yang paling terkenal di Asia, hal tersebut dikarenakan banyaknya jenis kudapan di Taiwan, mulai dari yang kudapan manis seperti boba, es serut, mantau, hingga kudapan yang bersifat gurih seperti *crispy chicken*, bakpao, dimsum. Oleh sebab itu, banyaknya kudapan Taiwan yang mulai menyebar di Indonesia digemari kalangan remaja (Kristiana & Yuliantoro, 2016). Hal ini didukung oleh hasil riset kepada responden remaja dan dewasa, berusia 15 - 35 tahun, bahwa 91.3% menggemari kudapan Taiwan karena tren kudapan Taiwan sangat tinggi di Indonesia. Fakta lainnya yaitu kudapan Taiwan di Indonesia adalah halal, hal ini dikarenakan 87,2% populasi Indonesia tidak mengonsumsi daging babi.

Maka dari itu, Ròu Bāo yang terinspirasi oleh kudapan tradisional Taiwan, yaitu *Hújiāo bǐng*, akan hadir untuk pertama kalinya di Indonesia. Kelompok berhasil mengidentifikasi kebutuhan utama masyarakat Indonesia terhadap kudapan, yakni kudapan yang *trendy* dan halal. Ròu Bāo berisikan daging sapi dan daun bawang yang gurih lengkap dengan rasa khas Taiwan yang otentik namun tetap halal, tentunya akan memenuhi keinginan masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi kudapan yang mengurangi rasa lapar dan *trendy*.

Dengan adanya pandemi COVID-19 bisnis Ròu Bāo mengalami perubahan rencana dan target, namun ditengah berjalannya perubahan rencana dan target adanya peraturan pemerintah yang membolehkan bisnis tersebut berjalan secara normal. Oleh sebab itu, Ròu Bāo berhasil meningkatkan nilai bisnisnya sebesar Rp1,352,838 terhitung sampai bulan Juni

Kata Kunci	: Kudapan, Kudapan Jalanan, Kudapan Taiwan, Kudapan Luar Negeri, Makanan, Stan Makanan
Bidang Usaha	: <i>Food & Beverage</i>

EXECUTIVE SUMMARY

Many people do not know the true difference between staple food and snacks. Snacks have a much smaller portion and its main function is to reduce or prevent hunger. In contrast with staple foods that have a much larger portion and its main function to relieve hunger (Nicholas A, 2015).

Overtime, the snack itself begins to double its function when viewed in terms of classification based on human needs. Snack is moving as primary, secondary, and ultimately a tertiary need with a function to fulfill curiosity and satisfaction, even improving human social status. This changes the shape and type of snacks to be more varied, because the same as the nature of other tertiary goods, snacks become dynamic, with characteristics of the demand for snacks that are increasingly sensitive and competitive in the market.

According to Gillan, Taiwanese snacks are the most famous type of snacks in Asia, it is because of the many types of snacks in Taiwan, ranging from sweet snacks such as boba and mantau, to savory snacks such as crispy chicken, bakpao, and dimsum. Therefore, many Taiwanese snacks began to spread all over Indonesia and are primarily favored by teenagers (Kristiana & Yuliantoro, 2016). This is supported by the results of research to adolescent and adult respondent, aged 15 - 35 years old, that 91.3% favor Taiwan snacks because its trend are pretty high recently in Indonesia. Another fact is that all Taiwanese snacks in Indonesia are halal, this is because 87.2% of Indonesia's population does not consume pork.

Therefore, Ròu Bāo inspired by traditional Taiwanese snacks, Hújiāo bǐng, will be open for the first time in Indonesia. Ròu Bāo succeeded in identifying the main needs of Indonesian population for snacks, which are trendy and halal snacks. Ròu Bāo contains savory beef and scallions complete with authentic Taiwanese dishes that are still halal, which of course will fulfill the desire of Indonesian people to consume snacks that reduce hunger and of course, trendy.

Because of the COVID-19 pandemic, the the investment value of Ròu Bāo has decreased, but after the new normal conditions implemented by the Government, Ròu Bāo succeeded in increasing the value of its investment, even though it had not reached the target of normal conditions due to market conditions which were also undergoing transition. Therefore, in June Ròu Bāo managed to increase his business value by Rp1,352,838.

Keywords	: Snacks, Street Snacks, Taiwanese Snacks, International Snacks, Food, Food Stall
Field of Business	: Food & Beverage