

Ringkasan Eksekutif

Bang Taco adalah sebuah bisnis yang bergerak dalam industri makanan dengan kategori *fusion food*. Bang Taco menawarkan *taco* dengan konsep Indonesia, yaitu *taco* yang diisi dengan masakan Indonesia. Dari tahun 2010 hingga tahun 2015 konsumsi *tortilla* yang menjadi bahan dasar makanan *taco* di Indonesia meningkat sebesar 90% (Euromonitor, 2015). Hal ini yang mendasari Bang Taco memilih untuk terjun kedalam industri makanan dengan kategori *fusion food*.

Bang Taco menawarkan kustomisasi produk sehingga konsumen bisa memilih jenis *tortilla* dan isi yang diinginkan sesuai dengan keinginan konsumen. Bang Taco menyajikan tiga variasi isi yang bisa dipilih yaitu : rendang, gulai, dan gado-gado. Selain itu, terdapat dua jenis *tortilla* yang bisa dipilih oleh konsumen yaitu *tortilla original* dan *tortilla ubi*.

Di tengah kesibukan masyarakat Indonesia juga, Bang Taco menawarkan “*Light Bites Snacks*”, dimana Bang Taco menyajikan *taco* dalam diameter 10cm yang habis dalam dua sampai tiga gigitan yang mudah untuk dibawa dan dimakan tanpa mengganggu aktivitas utama. Bang Taco membuka gerainya di *Baratie Bistro* yang terletak di Ruko Alicante Blok C No.32, Gading Serpong dengan harga produk yang ditawarkan mulai dari Rp 9.000 hingga Rp 13.000.

Berdasarkan proyeksi target tahun pertama, Bang Taco menargetkan untuk menaikkan penjualan produk hingga 95% pada akhir tahun, dan mengeluarkan

minimal satu varian baru setiap enam bulan sekali sehingga mampu menarik konsumen untuk membeli varian baru yang dikeluarkan Bang Taco. Bang Taco ingin menghasilkan kinerja yang maksimal dengan melakukan evaluasi kepada setiap individu yang bekerja di Bang Taco. BANG Taco memiliki tingkat pengembalian aset dan modal (ROA dan ROE) yang positif, yaitu 5.2% sehingga Bang Taco yakin untuk meneruskan usaha ini dan memiliki prospek yang semakin baik kedepannya.



Executive Summary

Bang Taco is a business that creates food within the classification of fusion food. Bang Taco serves taco in the scope of Indonesian concept as the taco is filled with Indonesian dishes. From 2010 until 2015, the consumption of tortilla which became the basic taco's ingredients in Indonesia, had drastically increased to 90% (Euromonitor, 2015). This prospect underlies Bang Taco to choose this industry as fusion food category.

Bang Taco offers products customization therefore customers will be able to pick the tortilla types and choice of fillings according to customers' preferences, Bang Taco serves three varieties of fillings such as rendang, gulai, and gado-gado. In addition, there are two types of tortilla which can be picked by customers, namely original tortilla and cassava tortilla.

In addition, in the midst of the hectic schedule that occurs in Indonesia, Bang Taco proposes "Light Bites Snacks", where the taco is served in diameter of 10 centimeter and can be eaten by two or three bites, accordingly this product is easy to carry and consume without distressing daily activities. Bang Taco opens its business in Baratie Bistro Ruko Alicante Block C Number 32, Gading Serpong with the price starts from IDR 9.000 until IDR 13.000.

Based on the project in the first year, Bang Taco targets to raise the product sales to 95% by the end of the year, as well as introduces at least one variety in every six months, this consequently increases customers' awareness to purchase the new

taste released by Bang Taco. Moreover, Bang Taco needs to give the maximum performance by doing a work evaluation to every individual employed in Bang Taco. Likewise, Bang Taco has a positive stage of assets returned and capital (ROA and ROE).

