

Ringkasan Eksekutif

Makanan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia. Di Indonesia, usaha kuliner digolongkan sebagai industri kreatif yang memberikan kontribusi terbesar sebanyak 32.4 persen dan akan tetap optimis berkembang kedepannya. Pengamat kuliner Roy Sparringa mengatakan bahwa sambal dan cabai merupakan bagian yang tak terpisahkan dari olahan masakan di Indonesia. Indonesia yang disebut sebagai negara kepulauan, maka setiap sambal berbeda sesuai ciri khas daerah masing-masing mulai dari Aceh hingga Papua. Jenis sambal di Indonesia dikategorikan hingga 50 sambal yang dikutip dalam buku “Kitab Masakan Sepanjang Masa” (Tim Dapur Demedia, 2010).

Oleh karena itu, SabangMerauke menemukan peluang dengan menjadikan sambal yang merupakan ciri khas Indonesia menjadi bumbu utama yang dimasak dengan lauk dan penyajian *ricebowl*. SabangMerauke menasar pada konsumen di daerah Tangerang Selatan yang memiliki profesi mahasiswa, *first jobber* dengan rata-rata umur 15 – 25 tahun dan *employee* pada usia 26 - 64 tahun. Nilai yang ditawarkan kepada konsumen adalah warung tenda yang fokus menyajikan hidangan *ricebowl* lauk dengan sambal dari daerah Indonesia. SabangMerauke beroperasi di Tenda Fuji BSD dan melayani pengiriman dengan aplikasi Go-Food dan pesanan *catering*.

Dalam memulainya bisnis, SabangMerauke membutuhkan investasi dan kebutuhan modal kerja sebesar Rp29.857.045. Dalam proyeksi satu tahun, SabangMerauke memiliki rata-rata *gross profit margin* sebesar 58% dengan total laba Rp114,515,793. Dengan proyeksi tersebut, SabangMerauke diperkirakan dapat mengembalikan investasi dalam waktu 4 bulan 5 hari.

Executive Summary

Food is an essential part of the human's life. In Indonesia, culinary business is classified as a creative industry that gives a contribution of 32.4 percent and will remain optimistic to grow in the future. Roy Sparringa culinary observer says that sambal and chili is necessary part of Indonesian food. Indonesia is called as the archipelago has different sambal according to its characteristics from Aceh to Papua. Chilli sauce in Indonesia is categorized up to 50 types of chili sauce according to "Kitab Masakan Sepanjang Masa" (Tim Dapur Demedia, 2010).

SabangMerauke found there is an opportunity to sell sambal which reflects a characteristic of Indonesia to be the main seasoning cooked with side dishes and rice bowl appearance. SabangMerauke targets consumers in Tangerang Selatan are students, first jobbers with average age of 15 - 25 years and employee at the age of 26 - 64 years. The value offered to consumers is a rice-bowl product combined with side dishes and Indonesian chili varieties at Tangerang Selatan's tent stall. SabangMerauke operates at Fuji BSD Tent and serves delivery with Go-Food applications.

To start the business, SabangMerauke requires working capital Rp29,857,045. Based on a thorough financial calculation in a one year projection, SabangMerauke is expected to have an average gross profit margin of 58% with total profit of RpRp114,515,793. With that projection, SabangMerauke is expected to return the investment in 4 months 5 days. Based on this, it can be concluded that this business is feasible.