

RINGKASAN EKSEKUTIF

Sebagai industri yang berkontribusi paling tinggi dibandingkan sektor industri lainnya, yaitu sebesar 41,4% dari keseluruhan kontribusi ekonomi kreatif, industri kuliner menjadi pilihan yang menarik untuk dieksplorasi. Melihat kondisi kuliner nusantara yang perlu dikembangkan, akan menjadi berpeluang baik jika dipadukan dengan daging babi. Meskipun populasi non-muslim yang hanya 12,6% di Indonesia, namun tingkat konsumsi daging babi termasuk tinggi, yaitu nomor dua setelah daging ayam, bahkan melebihi konsumsi daging sapi. Jika melihat di Kabupaten Tangerang, didapatkan jumlah permintaan dapat mencapai 61,176 jiwa.

Selain dengan data sekunder yang didapatkan, tim juga melakukan beberapa riset untuk mendukung pembuatan konsep bisnis ini. Penelitian kualitatif dilakukan kepada konsumen, tenaga ahli dan pemilik bisnis makanan daging babi, yang akhirnya mendorong perkembangan konsep dari hanya rasa Bali menjadi eksplorasi cita rasa nusantara. Begitu pula dengan tiga penelitian lainnya yaitu penelitian kuantitatif yang membantu tim untuk menentukan porsi dan rasa sambal, tes alfa menghasilkan porsi yang sesuai konsumen, dan tes beta untuk menentukan harga.

Melalui proses pengumpulan data sekunder dan primer, akhirnya dari yang awalnya bernama Bali Fried Pork terbentuklah sebuah *brand* dengan nama Be'Guik, yaitu sebuah bisnis yang menjual makanan cita rasa nusantara dipadukan dengan daging babi, dengan harga yang terjangkau dan praktis. Be'Guik yang resmi diluncurkan pada 4 April 2019, sudah berhasil mendapatkan total sales sebanyak Rp 187,467,880 dan sudah berhasil *payback* dalam perjalanannya selama 4 bulan sampai pada akhir Juli 2019. Untuk ke depannya, Be'Guik akan terus dikembangkan dalam pencarian lokasi baru untuk membuka cabang dan memperluas pangsa pasar.

Kata Kunci	:	nasi, harga terjangkau, babi, kuliner nusantara, makanan
Bidang Usaha	:	Makanan dan Minuman

EXECUTIVE SUMMARY

As an industry with highest contribution between other creative industry, which is 41,4% in 2018 from the total contribution from the other units of creative economy industries, culinary industry become the interesting choice to be explored. Moreover, seeing the Nusantara culinary that need to explored more, it will be a good chance to combine with the pork. Eventhough the market is niche, only 12,6% non-muslim in Indonesia, interestingly, the pork consumption ranks second highest in Indonesia, after chicken, and it is higher than beef. In Tangerang, the demand for this market is counted as 61,176 people.

Beside using the secondary data, the team also doing other four research to support the concept planning of the business. In qualitative research with the subjects of people as consumers, several people as professionals and entrepreneurs, resulted in the widening of the concept from not only focusing the Bali taste become the Nusantara taste. Likewise, the quantitative research resulted for the spices, alpha test for the portion, and the beta test to determine the price.

Through this process from secondary until the primary research, finally from the first name Bali Fried Pork, the team conclude the branding name to Be'Guik, it is a business that sells food with Nusantara taste combine with pork, with affordable price and practical way to eat. Be'Guik officially launched at 4 April 2019 located in Pasar Modern Intermoda, Cisauk. In this four month Be'Guik achieved the total sales of Rp 187,467,880 and succeeded to payback through the journey until the end of July 2019. The next step of Be'Guik is to be developed for new branch and improve the market share.

Key Words	:	Rice, Affordable, Pork, Indonesian Traditional Food, and Culinary
Fields of Business	:	Food and Beverage