

RINGKASAN EKSEKUTIF

Nasi Bakar Nusantara menawarkan menu makanan khas Indonesia, yaitu nasi bakar dengan berbagai varian lauk dan juga nasi khas nusantara yang dapat dipilih sendiri perpaduannya. Kami menawarkan sistem *customization* agar konsumen dapat dengan lebih leluasa memadukan lauk dan juga nasi sesuai dengan keinginan mereka. Kami memiliki beberapa menu nasi seperti nasi uduk, nasi liwet, dan nasi tutug oncom. Untuk menu lauk kami memiliki ayam suwir bumbu kuning, rendang sapi, ikan tongkol, dan juga menu hemat 3T (teri, telur, tempe). Kami terus melakukan pengembangan menu untuk kedepannya seperti adanya menu udang dan cumi. Di dalam sajian Nasi Bakar Nusantara, terdapat tempe orek sebagai pelengkap lauk yang dipilih sebelumnya.

Berdasarkan evaluasi faktor internal dan eksternal perusahaan, pada tahun pertama perusahaan akan fokus untuk meningkatkan *brand awareness*, yaitu dengan memaksimalkan saluran distribusi yang dimiliki. Nasi Bakar Nusantara telah memiliki 3 saluran distribusi, yaitu melalui toko fisik, *online* (Go-Food), dan juga pesanan acara. Pesanan acara yang biasa kami layani adalah untuk makan siang kantor, acara keluarga, ulang tahun, dan berbagai acara lainnya. Lokasi kios kami saat ini berada di ITC Mangga Dua tepatnya di lantai 2 blok A nomor 133.

Melalui penelitian dan proyeksi yang telah dilakukan, Nasi Bakar Nusantara memiliki potensi dan peluang bisnis yang cukup baik untuk dikembangkan kedepannya. Pada akhir tahun pertama, yaitu pada Januari 2020, Nasi Bakar Nusantara diproyeksikan memiliki ROA senilai 25.91% dan ROE sebesar 19.47% pada akhir tahun pertama. Nasi Bakar Nusantara akan terus berupaya untuk mengembangkan saluran distribusi yang ada untuk meningkatkan penjualan dan pendapatan perusahaan.

Kata Kunci	:	Nasi Bakar, Makanan Indonesia, Nusantara, Makanan Tradisional, Katering Makanan
Bidang Usaha	:	<i>Food and Beverage</i>

EXECUTIVE SUMMARY

Nasi Bakar Nusantara offers a menu of Indonesian specialties, which is nasi bakar with various kind of Indonesian rice and dishes that can be customized based on customer's preferences. We offer a customization system in our nasi bakar so that customers can freely combine the rice and dishes as they want. We have several menus of rice from Indonesia, such as nasi uduk, nasi liwet, and nasi tutug oncom. For the dishes, we have ayam bumbu kuning, rendang, ikan suwir, and 3T (Teri, Telur, Tempe). We plan to keep developing our menu in the future, such as udang balado and cumi hijau. In every nasi bakar we served, tempe orek is included inside the nasi bakar to enrich the flavor and variations in one bite.

Based on the internal and external analysis, we plan to focus to increase the brand awareness of Nasi Bakar Nusantara in the first year by maximizing our distribution channel. At the moment, Nasi Bakar Nusantara has three distribution channels. We are selling through a physical store, online (Go-Food), and bulk orders. We serve the bulk for various occasion, like office lunch time, family events, birthdays, and many more. Currently, our kiosk is located at the second floor of ITC Mangga Dua, Block A/133.

Based on our research and projections that have been done by the team, Nasi Bakar Nusantara has the potential and business opportunities that are good enough to be developed in the future. At the end of the first year, January 2020, Nasi Bakar Nusantara is projected to have a 25.91% of return on assets and 19.47% of return on equity. Nasi Bakar Nusantara will continue to develop the existing distribution channels to increase sales and company revenues.

Keywords	:	Nasi Bakar, Nusantara, Indonesian Food, Traditional Food, Food Catering
Field of Business	:	Food and Beverage