

RINGKASAN EKSEKUTIF

Makanan Jepang yang sudah masuk di Indonesia sangat beraneka ragam, salah satunya adalah abura soba. Abura soba sendiri merupakan jenis produk mie asal Jepang yang baru dikembangkan pada tahun 2011 di negara asalnya dan masuk ke Indonesia pertama kali pada tahun 2015. Abura soba memiliki keunikan yaitu mie yang disajikan tanpa kuah kaldu melainkan dengan minyak dan bumbu khusus khas Jepang dengan tekstur mie yang kenyal dan gurih.

Melihat bahwa produk abura soba masih tergolong baru dan masih sedikit di pasaran, Oi Soba hadir dengan konsep restoran abura soba yang menawarkan *value* autentik, harga yang terjangkau, dan menggunakan bahan baku yang halal. Dengan 3 produk utama yaitu Oi Gen No, Oi Chikin, dan Oi Kare. Oi Soba telah membuka outlet pertamanya di *Sport Club*, Villa Permata Karawaci dan lebih menasar kepada anak muda berusia 16-30 tahun yang *experienter* sebagai target utamanya. Oi Soba berharap kehadirannya bisa menjadi salah satu pilihan masyarakat ketika ingin menyantap makanan Jepang.

Dimulai dari proses *Hatching* pada semester 7, Oi Soba terus menerus melakukan pengembangan dan penyempurnaan produk hingga berhasil melakukan *soft opening* pada 19 Februari 2018. Melalui penerapan strategi yang tepat dan kerjasama pada setiap divisi pada Oi Soba, diharapkan bisnis ini bisa berkembang dan semakin maju ke depannya.

Kata Kunci / Keywords	:	abura soba, autentik, harga terjangkau, bahan baku halal
Bidang Usaha	:	<i>Food and Beverage</i>

EXECUTIVE SUMMARY

Various Japanese cuisines has entered Indonesian market, one of the latest is abura soba. Abura soba is another kind of Japanese noodle that had developed recently in 2011 from its origin and brought to Indonesia for the first time in 2015. Namely to its uniqueness, abura soba is served without broth, but with seasoned oils and Japanese spices, complementing its tasty and chewy texture.

Seeing that abura soba is fairly new toward the market, Oi Soba comes with abura soba restaurant concept, offering authentic value of our foods, affordable price, and only using halal raw materials. With our three main products named Oi Gen No, Oi Chikin, and Oi Kare; Oi Soba has opened the first outlet in Villa Permata Karawaci, and aiming to young adults and newly weds which mostly having experiencers trait as the main target. Oi Soba expects his presence can be one of choices whenever comes to Japanese food.

Started from Hatching process in 7th Semester, Oi Soba keep doing product development, perfecting our dishes until reached the soft opening in 19th February 2018. Through the prompt implementation of precise strategies ahead and coherent teamwork by each divisions in Oi Soba, we believe Oi Soba will be well developed and successful in the future.

Kata Kunci / Keywords	:	<i>abura soba, authentic, affordable, halal material</i>
Bidang Usaha	:	<i>Food and Beverage</i>