

RINGKASAN EKSEKUTIF

Keinginan masyarakat terhadap makanan yang cepat, praktis, memiliki *value for money* yang baik, dan adanya ketertarikan tersendiri terhadap makanan Indonesia, melatarbelakangi berdirinya Semangkuk Nusantara. Semangkuk Nusantara adalah *rice bowl* tradisional Indonesia yang memadukan makanan Indonesia bagian Barat, Tengah, dan Timur dalam satu hidangan. Menu ini disajikan dengan komponen penyajian lengkap, yaitu karbohidrat, lauk, sayur, dan sambal dalam satu sajian. Semangkuk Nusantara memilih menu Ayam Serundeng, Empal Pelalah Bali, Ayam Panggang Papua, Pecak Ayam Goreng Singkawang, dan Oseng Daging Mercon dalam penyajian ke tangan konsumen.

Semangkuk Nusantara menysasar masyarakat berusia 17-30 tahun yang beraktivitas di daerah perkotaan, memiliki gaya hidup praktis dan konsumtif, dan ingin mencoba hal baru. Semangkuk Nusantara memiliki gerai fisik yang berlokasi di PHX Bintaro dan dapat dipesan melalui GO-FOOD. Kompetitor Semangkuk Nusantara merupakan masakan Jepang, yang hanya menyajikan nasi dan lauk. Kelompok menawarkan hal berbeda yang diinginkan dan disukai masyarakat yaitu menu dengan perpaduan cita rasa khas 3 daerah Indonesia dengan komponen penyajian lengkap, yaitu karbohidrat, lauk, sayur, saus/sambal, dan ruang untuk makan.

Dengan investasi yang dilakukan oleh 5 orang anggota kelompok dengan nominal Rp 73.119.981, Semangkuk Nusantara diproyeksikan mencapai *payback period* selama 8 bulan 25 hari dengan total penjualan 11.621 porsi. Semangkuk Nusantara akan membuka cabang kedua di bulan ke-7 dan diproyeksikan mendapatkan pendapatan sebesar Rp 623.359.000 dalam waktu 1 tahun. Pencapaian ini juga dilakukan dengan melakukan promosi yang kreatif, menjaga hubungan dengan konsumen lewat media sosial, menjaga hubungan dengan vendor, menjaga kualitas makanan, serta terus melakukan pengembangan.

Pengembangan dilakukan untuk menemukan perpaduan menu makanan tradisional dari berbagai daerah Indonesia. Dalam proses pengembangan, menu

yang berpotensi untuk dijual diuji oleh para ahli dan terus dikembangkan untuk mencapai kepuasan konsumen.

Kata Kunci	:	<i>Rice bowl</i> , masakan tradisional, Indonesia, kombinasi 3 daerah, komponen penyajian lengkap
Bidang Usaha	:	Makanan dan Minuman



EXECUTIVE SUMMARY

The rising needs for food that are fast, simple, has a good value for money, as well as the existence of people interest toward Indonesian cuisine, are aspects that affect the establishment of Semangkuk Nusantara. Semangkuk Nusantara is traditional Indonesian Rice Bowl, which combines different regional cuisine that originated in West, Middle, and East of Indonesia in one dish, served with complete components such as carbohydrate, protein, vegetable, and chili sauce in one dish. The menus are Ayam Serundeng, Empal Pelalah Bali, Ayam Panggang Papua, Pecak Ayam Goreng Singkawang, and Oseng Daging Mercon as variants that Semangkuk Nusantara chose.

Semangkuk Nusantara's target market are people around 17 to 30 years old who lives in urban, have a preference to a practical living and consumptive, and like to get experiment on new things. The physical store is located at PHX Bintaro, but it can also be reached by GO-FOOD. Compared to our competitors which mostly offers Japanese cuisine, Semangkuk Nusantara offers menu combination from 3 regions of Indonesia with additional component consisted of carbohydrate, protein, vegetable, sauce, and space/room to eat.

The firm consist of five shareholders, with total investment of Rp 73.119.981, the firm will meet its payback period in 8 months and 25 days with total annual sales of 11.621 bowl. In the first year run, Semangkuk Nusantara plans to open the second store on the seventh months and projected to get total revenue Rp 623.359.000. This achievement will be done by doing creative promotion, establishing a good customer relationship through social media, retain a good relationship with suppliers, maintain the quality at its best, and always keeps on innovating.

The purpose of development itself is to invent new combinations of menu which will represent the traditional cuisine from each region. During the process, all of the potential menu will be tested by experts and improved continuously to perfection that can satisfy consumer expectation.

Keywords	:	Rice bowl, traditional food, Indonesia, combination of 3 regions, complete component serving
Bidang Usaha	:	Food and Beverage

