

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Cuptain's Cook awalnya terbentuk karena adanya tugas akhir di Prasetiya Mulya yang terdiri dari lima anggota yang memiliki ketertarikan yang sama di bisnis makanan. Berdasarkan data yang dimiliki oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), dapat dilihat bahwa konsumsi ikan di Indonesia meningkat setiap tahunnya. Besarnya peluang usaha makanan dan meningkatnya permintaan *seafood* di Indonesia membuat Cuptain's Cook ikut terjun di dalamnya. Cuptain's Cook memiliki tekad untuk menghadirkan produk yang dapat memecahkan masalah yang terjadi selain untuk mendapatkan keuntungan secara materiil. Target konsumen utama Cuptain's Cook adalah mahasiswa Universitas swasta di Jakarta dan Tangerang.

Produk disajikan di dalam kemasan praktis berupa mangkuk kertas untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh mahasiswa Universitas Tarumanagara, yaitu waktu istirahat yang singkat dan ramainya kantin sehingga menyulitkan mahasiswa untuk mendapatkan tempat duduk. Untuk menyelesaikan masalah ini, Cuptain's Cook menawarkan solusi dengan menjual produk yang dikemas menggunakan mangkuk kertas. Cuptain's Cook membuka gerai pertama di kantin Kampus II Universitas Tarumanagara, Jakarta, pada tanggal 16 Februari 2015. Cuptain's Cook berhasil menjual 100 porsi pada saat pembukaan dan sambutan positif datang dari para mahasiswa Universitas Tarumanagara.

Produk Cuptain's Cook adalah nasi putih atau kentang goreng yang disajikan dengan *seafood* goreng yang terdiri dari ikan dori, udang, dan cumi juga dengan saus pedas, asin, dan manis. Produk yang menggunakan nasi putih seharga Rp18.000,00 dan Rp20.000,00 yang menggunakan kentang goreng serta Rp3.000,00 untuk minuman botol.

Sumber pendanaan awal Cuptain's Cook berasal dari masing-masing anggota dan tambahan pinjaman uang dari orang tua salah satu anggota dengan total investasi awal sebesar Rp50.000.000,00.

Cuptain's Cook akan terus melakukan pengembangan terhadap produk, seperti memperbaiki kualitas dan rasa makanan yang sudah ada atau menambahkan varian baru. Cuptain's Cook juga tidak hanya bertumpu pada penjualan di kantin Kampus II Universitas Tarumanagara saja, namun Cuptain's Cook juga akan aktif mengikuti *event* atau bazar di pusat perbelanjaan. Cuptain's Cook juga berencana untuk membuka dua gerai baru di universitas swasta lain di daerah Tangerang atau Jakarta pada tahun 2016.

## EXECUTIVE SUMMARY

Cuptain's Cook is established as the realization of business project assignment in Prasetiya Mulya. It consists of five people with the same interest in culinary business. Based on the data which is owned by The Ministry of Marine and Fishery, it can be seen that the consumption rate of fish in Indonesia is increasing each year. The great opportunities in culinary businesses and the increasing of seafood demand in Indonesia trigger Cuptain's Cook to join and enliven the competition in this industry. Cuptain's Cook has an aim to solve people's problems by presenting Cuptain's Cook aside from getting profits. Cuptain's Cook's main target market is the private University students in Jakarta and Tangerang.

Due to short break and bustling canteen, the students found it difficult to get the seat for lunch. To solve this problem, Cuptain's Cook come with a solution, offering a product served in a paper cup. In February 16th, 2015, Cuptain's Cook established its first booth at canteen in Tarumanagara University II, it experiences a great success with the sales up to 100 cups a day in the opening and the students felt welcome with the presence of Cuptain's Cook.

Cuptain's Cook's product is rice or potato served with fried seafood, such as dory fish, shrimp, and calamari together with spicy sauce, salty sauce, or sweet sauce. For product with rice sold at Rp18.000,00, product with french fries sold at Rp20.000,00, and Rp3.000,00 for bottled water.

Cuptain's Cook initial funding derived from each member and additional loan from one of the member's parents with a total of initial investment of 50 million rupiahs.

Cuptain's Cook will continue to develop its product such as improving the quality and taste of the food or adding new variants. In addition, Cuptain's Cook does not only rely on sales in Tarumanagara University canteen, but Cuptain's Cook will also actively join bazaars and events held in shopping center. Furthermore as the owner of Cuptain's Cook, we are planning to open two new outlets in other private universities in Tangerang or Jakarta in 2016.

