

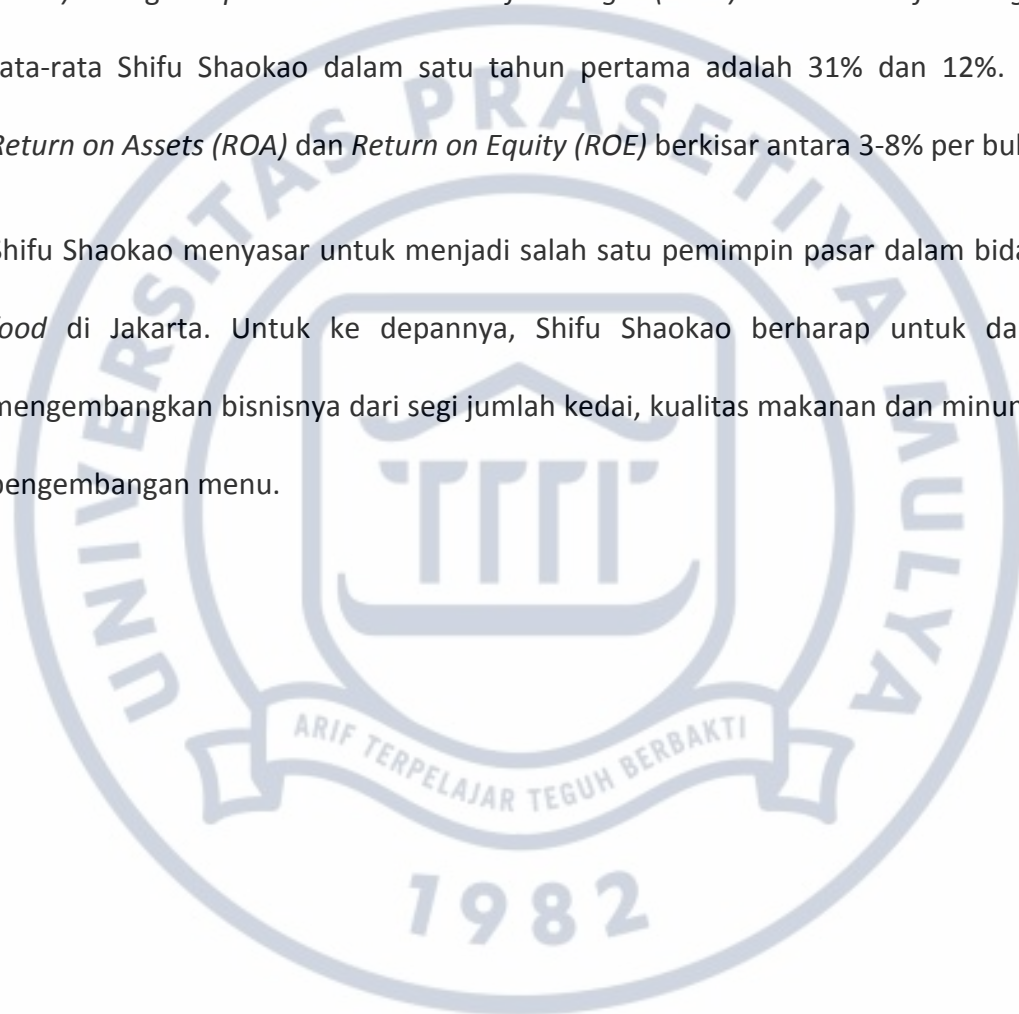
## Ringkasan Eksekutif

Seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat Indonesia, kemauan akan mencoba makanan di luar semakin meningkat. Selain itu kedai makan pinggir jalan semakin berkembang dan makanan internasional mulai berkembang memasuki pasar kedai pinggir jalan. Shifu Shaokao hadir dengan mengusung konsep pinggir jalan dan menawarkan menu makanan internasional yaitu makanan khas Tiongkok berupa shaokao (satai khas Tiongkok) yang dibumbui menggunakan bumbu rempah-rempah yang khas.

Saat ini, Shifu Shaokao memiliki satu buah kedai yang berlokasi di Jalan Kelapa Hibrida Raya Blok RA 3 Nomor 22, Kelapa Gading, Jakarta Utara dengan waktu operasional dari pukul 18.00 hingga pukul 24.00 WIB dengan jumlah pegawai operasional sebanyak 2 orang dan 5 orang manajer. *Tagline* Shifu Shaokao itu sendiri merupakan *“The Real Way to Enjoy Street Food Shaokao”*. Masyarakat Indonesia tidak perlu jauh-jauh pergi ke Tiongkok untuk menikmati sensasi makan seperti di Tiongkok. Shifu Shaokao memberikan rasa dan bumbu yang kas layaknya seperti di Tiongkok dan juga tiga cara penyajian yang mendukung (Original, ala Shifu, dan pedas ala Sichuan). Selain itu, harga yang ditawarkan juga lebih terjangkau dibandingkan dengan shaokao lainnya.

Target pasar Shifu Shaokao adalah konsumen yang berada di wilayah Jakarta Utara. Selain itu, dari segi usia adalah konsumen yang tergolong ke dalam kategori dewasa muda yaitu berumur 18-23 tahun dan 24-29 tahun. Juga memiliki nilai *Value and Lifestyle (VALS)* sebagai *experiencers*. *Gross Profit Margin (GPM)* dan *Net Profit Margin (NPM)* rata-rata Shifu Shaokao dalam satu tahun pertama adalah 31% dan 12%. Selain itu *Return on Assets (ROA)* dan *Return on Equity (ROE)* berkisar antara 3-8% per bulannya.

Shifu Shaokao menyasar untuk menjadi salah satu pemimpin pasar dalam bidang *street food* di Jakarta. Untuk ke depannya, Shifu Shaokao berharap untuk dapat terus mengembangkan bisnisnya dari segi jumlah kedai, kualitas makanan dan minuman, serta pengembangan menu.



## **Executive Summary**

*The demand to eat out and try new foods is increasing along with the increase of income levels in Indonesia. Street food stalls are also on the rise with the emergence of stalls selling international cuisines. Shifu Shaokao is a street food concept featuring an international cuisine called shaokao (Chinese style barbecue skewers) which originated from China.*

*As of today, Shifu Shaokao runs one outlet located in Jalan Kelapa Hibrida Raya Blok RA 3 Nomor 22, Kelapa Gading, Jakarta Utara, which operates from 18:00 to 24:00 WIB with 2 operational employees and 5 managers. With the tagline “The Real Way to Enjoy Street Food Shaokao”, Shifu Shaokao aim to provide Indonesian residents the ambience of enjoying shaokao in China without having to go all the way to China. Shifu Shaokao have a unique blend of sauces and seasonings that accommodated an authentic shaokao taste and three serving methods that customers can choose from (Original, ala Shifu, and Spicy ala Sichuan).*

1982

*Additionally, Shifu Shaokao offers a more affordable price compared with other shaokao businesses. Young adults in the age range of 18 - 29 years old who resides in Jakarta Utara and is categorized as an experiencer consumer group according to the Value and Lifestyle (VALS) type is Shifu Shaokao's main consumer target. Shifu Shaokao's average Gross Profit Margin (GPM) and Net Profit Margin (NPM) in the first year are 31% and 12% respectively. The Return on Assets (ROA) and Return on Equity (ROE) are approximately 3-8% per month.*

*Shifu Shaokao aim to be one of the market leaders in the street food industry in Jakarta. In the course of time, Shifu Shaokao wish to keep making progress regarding the number of outlets, product quality, and menu development.*

