

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Konsumsi teh di Indonesia diproyeksikan akan meningkat sebesar 2.92% per tahunnya sampai tahun 2025, di mana hal ini membuka peluang bagi bisnis berbasis teh di Indonesia, dengan jenis minuman teh kemasan berada pada peringkat kedua setelah konsumsi air mineral (data tahun 2014 dari Asosiasi Industri Minuman Ringan).

Teh juga dapat diolah menjadi minuman kombucha, sebuah produk minuman dari hasil fermentasi larutan teh dengan gula, yang dilakukan selama kurun waktu 7 sampai 21 hari, memiliki cita rasa manis dan asam. Dari data pendukung, permasalahan yang ada, serta dari sisi *entrepreneurial capital* yang penulis miliki, penulis melihat potensi besar pada industri ini dan memutuskan untuk masuk ke dalam industri makanan dan minuman, khususnya pada minuman kombucha.

SKOBEE merupakan gerai yang menyediakan kombucha dengan kombinasi rempah-rempah dan disajikan bersama variasi *topping*, kami hadir untuk menjawab permasalahan kombucha pada umumnya yang jarang ditemukan dalam bentuk gerai *offline*, bau mengganggu dari fermentasi, harga yang terlalu mahal, rasa yang terlalu asam, penggunaan botol kaca yang menyebabkan pecah dan meledak sampai ke pada kombucha yang harus *pre-order*.

<b>Kata Kunci</b>	:	Kombucha, rempah-rempah, gerai, teh, <i>topping</i>
<b>Bidang Usaha</b>	:	Makanan dan Minuman

## EXECUTIVE SUMMARY

Tea consumption in Indonesia is projected to increase by 2.92% per year until 2025, where this opens opportunities for tea-based businesses in Indonesia, with packaged tea drinks ranked second after consumption of mineral water (data from Asosiasi Industri Minuman Ringan, year 2014)

Tea can also be processed into kombucha drink, a beverage product made from tea, fermented with sugar, which is carried out for a period of 7 to 21 days, and contains sweet and sour taste. From the supporting data, existing problems, as well as from the entrepreneurial capital that the author has, the author sees great potential in this industry and decides to enter the food and beverage industry, especially kombucha drinks.

SKOBEE is an outlet that provides kombucha with a combination of spices and served with variety of toppings, we are here to answer the problem of kombucha in general which is rarely found in offline outlets, disturbing smells from fermentation, prices that are too expensive, tastes too sour, usage of glass bottles that causes it to shatter and explode, all the way to kombucha which must be pre-ordered.

<b>Keywords</b>	:	Kombucha, spices, outlet, tea, toppings
<b>Field of Business</b>	:	Food and Beverages