

## Ringkasan Eksekutif

*Churrious* menawarkan kreasi churros bagi pecinta cemilan dan makanan ringan melalui penyajian variasi churros cita rasa khas Spanyol yang cepat saji dan praktis. Churros yang berbentuk segi delapan lonjong dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam ini biasa dinikmati bersama coklat leleh saat sarapan. Berbeda dengan café atau restoran mewah yang menyajikan churros di Jakarta, konsep *Churrious* yang awalnya berjualan dari bazaar sampai pada akhirnya membuka kedai ini lebih mengedepankan pelayanan churros yang cepat sesuai dengan nilai *street snack*.

Konsumen *Churrious* memiliki gaya hidup yang metropolis yaitu saat mereka sibuk bekerja dan mempunyai sedikit waktu luang, mereka masih memiliki rasa penasaran yang tinggi terhadap jenis produk yang baru. Untuk beradaptasi menjadi sebuah gaya hidup, *Churrious* menawarkan suatu desain kemasan yang praktis dan menarik untuk dibawa ke mana saja.

Produk *Churrious* disasarkan kepada keluarga muda dan remaja dengan rentang usia 5-44 tahun yang senang mengonsumsi cemilan. Sesuai dengan ukuran dan target pasar tersebut, dapat diperkirakan penjualan di tahun pertama mencapai Rp 300.000.000 sehingga pemilik dapat memperoleh dividen di akhir tahun pertama sebesar Rp 6.283.326 serta perusahaan mencapai *net present value* sebesar Rp 1.536.991.567. Secara bersama-sama, pemilik *Churrious* telah berinvestasi sebesar Rp 126.028.000 untuk memenuhi kebutuhan modal dengan harapan periode balik modal dicapai dalam 3,06 tahun.

Churros khas *Churrious* telah banyak diminati oleh konsumen setia karena rasa dan ukuran yang cocok dengan selera mereka, terbukti dengan komentar para *followers* twitter @*Churrious* serta *feedback* saat bazar. Resep churros terbaik inipun didapati dengan hasil riset *alpha* dan *beta test* selama lebih dari enam bulan. Dengan konsep jual seperti ini, churros kini dapat dijadikan salah satu pilihan cemilan manis yang tidak kalah menarik bagi siapa saja.

## Executive Summary

*Churrious* offers churros creations for snacks and light meals lovers through the presentation and variations of authentic Spanish churros taste. Churros octagon oval shaped with a crunchy texture on the outside and soft on the inside is usually enjoyed with melted chocolate on a break or as a snack. Unlike fancy café or restaurant serving churros in Jakarta, *Churrious'* concept which was originally selling from bazaar until finally opened a store, is putting forward a fast churros services in accordance with the value of street snack.

Consumers of *Churrious* with a metropolis lifestyles still have a high curiosity towards new types of products, even though they are busy at work and have little time to spare. To adapt to a lifestyle, *Churrious* offers a design that is practical and attractive packaging to carry everywhere.

*Churrious'* products are targeted to young families and adolescents ranging in age from 5-44 years old who love to eat snacks. According to the size and target market, company's sales can be expected to reach 300 million rupiahs in the first year so that the owner can receive dividends at the end of the first year as much as Rp 6,283,326, and the company achieves net present value of Rp 1,536,991,567. Taken together, the owner of *Churrious* have invested Rp 126,028,000 to meet the capital requirements in the hope of turnover achieved in a period of 3.06 years.

*Churrious* typical churros have been much in demand by loyal consumers for its taste and size that fits their tastes, as evidenced by the comments of the followers twitter @*Churrious* and feedback at the opening in the bazaar. Best churros recipe was found by the research of alpha and beta testing for more than six months. With the concept of selling like this, churros can now be one sweet snack choices are no less interesting for anyone.