

RINGKASAN EKSEKUTIF

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang terus berkembang dengan cepat, kebutuhan akan makanan dan mobilitas tinggi oleh setiap orang merupakan salah satu faktor utama yang membuat permintaan bertumbuhnya bisnis kuliner.

Menurut survei yang telah dilakukan penulis di daerah Tangerang Selatan dan sekitarnya dapat disimpulkan bahwa sangat banyak makanan bercita rasa Indonesia, *Chinesse Food*, maupun *Western Food*. Tetapi masih jarang penulis temui makanan yang berciri khas Timur Tengah. Pada umumnya restoran Timur Tengah merupakan restoran yang memiliki *target market* SES A, dan SES AB, hal ini dapat dilihat dari arsitektur dan interior yang mewah dan kental dengan nuansa Timur Tengah, dan harganya yang cukup mahal.

Permintaan terhadap tempat makan yang bercita rasa baik dengan harga yang terjangkau cukup besar. Hal ini dapat dilihat dari makin banyaknya lahan yang kosong, ruko, ataupun lokasi-lokasi strategis yang dijadikan tempat makan. Berdasarkan hal tersebut, penulis yakin bahwa ada peluang yang bisa dikerjakan di bisnis *food & beverage*. Penulis ingin memaksimalkan potensi pasar yang ada.

Penulis memiliki ide untuk membuat konsep kedai makan dengan menu nasi kebuli yang dikombinasikan dengan daging sapi, *chiken katsu*, dll. Penulis menawarkan kualitas terbaik dengan harga yang relatif lebih murah, hal inilah yang mendorong penulis membuka bisnis yang diberi nama Nasi Kebuli Mannan.

EXECUTIVE SUMMARY

Food is a basic need for human besides clothes and shelter. Food consumption happens everyday, even every hour. But there certain times where frequency of food consumption often occurs such breakfast hour, lunch, and dinner. Now, the quality of food is something that was noticed by middle class. The amount of food manipulation that can use destruction of body is often found around us. For example, some peddler who used plastic in oil for fried meals to get crispier fired taste.

Utilization of waste leather jacket under cultivation and laced with chemicals that can be processed into crackers. This situation is pathetic because a lot if customers who don't know what they eat. The needs of goof quality, good taste and affordable price is very high, especially among the middle class.

According to internal survey, customers seeking of new combination of traditional taste with modern ingredients. Because of that, company combines Nasi Kebuli that have traditional taste with Sambal Goreng Daging, Chicken Katsu, and others to fulfill customer's satisfaction.