

RINGKASAN EKSEKUTIF

Salah satu teknik memasak olahan daging sapi dan ayam yang terkenal adalah Teppanyaki yang merupakan teknik memasak khas Jepang. Selain itu, *street food* beberapa tahun belakangan ini berkembang menjadi salah satu segmen kuliner unggulan di Indonesia karena rata-rata penduduk di Indonesia khususnya pecinta kuliner mencintai makanan jalanan. Kelompok melihat adanya peluang untuk menggabungkan kedua isu tersebut dengan membuat usaha teppanyaki dengan harga terjangkau.

Teppanyakuy adalah gerobak teppanyaki yang menawarkan hidangan ala Jepang dengan konsep *street food*. Teppanyakuy yang bergerak di bidang *food and beverage* didirikan oleh lima mahasiswa Universitas Prasetiya Mulya pada tahun 2023. Kelompok menetapkan pria dan wanita berumur 18-30 tahun, berdomisili di Tangerang Selatan, memiliki pengeluaran per bulan sekitar Rp 2.000.000-Rp 3.000.000, bersifat *experiencers*, dan *good savers* sebagai target pasar.

Teppanyakuy memiliki strategi utama yaitu *market penetration* dengan memperkuat promosi dan pemasaran agar mencapai ke target konsumen. Teppanyakuy mulai beroperasi sejak tanggal 21 Maret 2023 di Pasar Sektor 1.2 BSD, Kota Tangerang Selatan. Selama kurang lebih 4 bulan beroperasi, Teppanyakuy berhasil menjual 3.208 produk yang mencakup set sapi, set ayam, nasi goreng, yaki udon, nasi putih, dan lain-lain.

Kata Kunci	:	Makanan Jepang, teppanyaki, masakan kaki lima, terjangkau, usaha gerobakan
Bidang Usaha	:	Makanan dan Minuman

EXECUTIVE SUMMARY

One of the well-known cooking techniques for processed beef and chicken is Teppanyaki, which is a traditional Japanese cooking method. Additionally, street food has emerged as one of the prominent culinary segments in Indonesia in recent years, as the average population, especially food enthusiasts, love street food. Our group saw an opportunity to combine both trends and decided to establish a Teppanyaki business with affordable prices.

Teppanyakuy is a mobile Teppanyaki cart offering Japanese-style dishes with a street food concept. Founded by five students from Prasetya Mulya University in 2023, Teppanyakuy focuses on the food and beverage industry. The target market for Teppanyakuy is men and women aged between 18 to 30 years, residing in South Tangerang with a monthly spending capacity of approximately Rp2.000.000 to Rp3.000.000, experiencers who enjoy new experiences and are good savers.

Teppanyakuy's primary strategy is market penetration, aiming to strengthen promotions and marketing efforts to reach target consumers. Teppanyakuy started operating on March 21, 2023, at Pasar Sektor 1.2 BSD, South Tangerang City. Within approximately 4 months of operation, Teppanyakuy managed to sell 3,208 products, including beef sets, chicken sets, fried rice, yaki udon, white rice, and other dishes.

Keywords	:	<i>Japanese Food, teppanyaki, street food, affordable, food cart business</i>
Field of Business	:	<i>Food and Beverage</i>