

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Phở merupakan hidangan mi tradisional Vietnam yang sering ditemukan di pinggir jalan dan pasar kuliner di Vietnam. Hidangan phở disajikan dalam sebuah mangkuk yang berisi mi tepung beras menggunakan kaldu tulang sapi dan dilengkapi *topping* daging dan bakso, beserta kondimen berupa taugé, irisan bombay, daun bawang, potongan cabai, dan daun ketumbar. Namun, Phở yang memasuki pasar Indonesia memiliki harga premium dan dijual di pusat perbelanjaan.

Phở Nãm menawarkan hidangan phở dengan harga yang terjangkau dengan rasa kuah kaldu asin, gurih dan aroma sapi dominan yang sesuai dengan selera masyarakat Indonesia, serta menawarkan suasana makan bertema *street food* tendaan. Phở Nãm memiliki 6 varian menu phở dan 3 menu *side dish*, dengan produk unggulannya yaitu Phở Combo menggunakan perpaduan *topping* daging sapi *slice* dan bakso sapi.

Phở Nãm menargetkan pangsa pasar pria dan wanita usia 17 – 45 tahun yang berdomisili di Kecamatan Serpong, Serpong Utara, Pagedangan, Cisauk, dan Kelapa Dua, dengan tingkat *expenditure* (status sosial ekonomi) pada SES B, dengan rentang pengeluaran untuk makanan dan minuman sebesar Rp1.000.000 - Rp5.000.000 dalam 1 bulan. Dari pangsa pasar tersebut, jumlah permintaan terhadap phở berjumlah 48.354 jiwa sedangkan jumlah penawaran berjumlah 10.800 jiwa. Phở Nãm menawarkan harga dengan kisaran Rp10.000 - Rp45.000. Phở Nãm memiliki target untuk mencapai omset lebih dari Rp27.800.000 per bulan pada tahun pertama dan menjadi *top of mind* phở *street food* yang dimana kegiatan penjualan dilakukan secara *dine-in* dan *online delivery*. Untuk mencapai hal ini, perusahaan menggunakan strategi penetrasi pasar.

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| <b>Kata Kunci</b>   | : | Makanan Vietnam, phở, <i>street food</i> , terjangkau, dan rasa |
| <b>Bidang Usaha</b> | : | Industri Makanan dan Minuman                                    |

## EXECUTIVE SUMMARY

Phở is a traditional Vietnamese noodle soup dish, is often found in street stalls and food markets in Vietnam. Phở is served in a bowl containing rice noodles using beef bone broth and topped with meat and meatballs, along with condiments such as bean sprouts, sliced onions, green onions, chili slices, and coriander. However, phở entering the Indonesian market has a premium price and is sold in shopping centers.

Phở Năm offers phở dishes at affordable prices with salty, savory and flavorful beef broth aroma that suits the taste of Indonesian people. It also offers a dining atmosphere with a street food tent theme. Phở Năm has 6 phở menu variants and 3 side dish menu, with its flagship product namely Phở Combo using a combination of sliced beef and beef meatballs.

Phở Năm targets the market segment of men and women aged 17 - 45 years old who live in Serpong, North Serpong, Pagedangan, Cisauk, and Kelapa Dua districts, with an expenditure level (socioeconomic status) of SES B, with a range of spending on food and drinks of Rp1.000.000 to Rp5.000.000 in 1 month. From this market segment, the demand for phở is 48.354 people while the supply is 10.800 people. Phở Năm offers price range starting from Rp10.000 to Rp45.000. Phở Năm aims to achieve a monthly revenue at least Rp27.800.000 within the first year of operations and become the top of mind of phở street food where sales activities are carried out through dine-in and online delivery. In order to achieve this goal, the company will implement the market penetration strategy.

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| <b>Keywords</b>          | : | Vietnamese food, phở, street food, affordable and taste |
| <b>Field of Business</b> | : | Food and Beverages                                      |