

RINGKASAN EKSEKUTIF

Okoge merupakan *brand* yang bergerak di industri makanan dan minuman yang berfokus pada makanan ala Jepang. Okoge menawarkan produk *crispy rice* yaitu sentuhan unik pada sushi dimana tekstur renyah dan rasa yang beragam menyatu, menciptakan pengalaman baru untuk dinikmati bersama. Okoge menawarkan empat varian *crispy rice* yaitu, Karai Tuna, Miso Salmon, Salmon Teriyaki, dan Beef Teriyaki. Okoge juga memberikan dua pilihan *side dish* yaitu: Sunomono dan Okoge Salad serta tiga pilihan *dipping sauce* yaitu: Okoge Special Sauce, Soy Sauce, dan Wasabi Mayo. Okoge juga telah mengeluarkan menu baru yaitu Spicy Salmon.

Peluang muncul ide bisnis Okoge berawal dari kegemaran masyarakat Indonesia terhadap makanan Jepang dan makanan yang asin, tetapi terdapat beberapa keluhan terhadap makanan Jepang yang sudah ada di pasaran antara lain pilihan yang monoton, serta menggunakan bahan yang mentah. Oleh karena itu, Okoge menawarkan makanan ala Jepang yang tidak memiliki *topping* mentah serta beberapa varian yang unik untuk memecahkan masalah tersebut.

Okoge memiliki segmentasi pasar pria dan perempuan yang berdomisili di Jakarta Selatan, berumur 11-42 tahun dan memiliki *social economy status* A1, A2, dan B. Okoge memilih segmentasi ini dikarenakan lebih memiliki kemauan untuk mencoba masakan internasional, makanan fusion, dan pengalaman gastronomi baru. Okoge menawarkan dua porsi yang sudah dilengkapi oleh *side dish* dan *dipping sauce*. Terdapat porsi berisi dua buah *crispy rice* dengan harga Rp24.000 – Rp28.000 dan porsi berisi empat buah *crispy rice* dengan harga Rp36.000 – Rp40.000. Selama periode penjualan 90 hari, Okoge telah menjual sebanyak 3,381 porsi dan didominasi varian Karai Tuna dan Miso Salmon.

Kata Kunci	:	Okoge, <i>Crispy Rice</i> , Makanan ala Jepang, Unik, Sushi
Bidang Usaha	:	Makanan dan minuman

EXECUTIVE SUMMARY

Okoge is a brand in the food and beverage industry that focuses on Japanese-style cuisine. Okoge offers a product called crispy rice, which is a unique twist on sushi where the crispy texture and diverse flavors come together, creating a new experience to be enjoyed together. Okoge offers four crispy rice variants: Karai Tuna, Miso Salmon, Salmon Teriyaki, and Beef Teriyaki. Okoge also provides two side dish options: Sunomono and Okoge Salad, as well as three dipping sauce choices: Okoge Special Sauce, Soy Sauce, and Wasabi Mayo. Additionally, Okoge has introduced a new menu item: Spicy Salmon.

The idea for Okoge's business arose from the Indonesian public's fondness for Japanese cuisine and salty foods, but there were some complaints about the existing Japanese food in the market, such as monotonous choices and the use of raw ingredients. Therefore, Okoge offers Japanese-style food without raw toppings and several unique variants to address these issues.

Okoge's market segmentation targets men and women residing in South Jakarta, aged 11-42 years old, with social economy status A1, A2, and B. Okoge chose this segment due to their greater willingness to try international cuisine, fusion food, and new gastronomic experiences. Okoge offers two portion sizes that come with a side dish and dipping sauce. There is a portion with two pieces of crispy rice priced at Rp24,000 – Rp28,000, and a portion with four pieces of crispy rice priced at Rp36,000 – Rp40,000. During the 90-day sales period, Okoge has sold a total of 3,381 portions, dominated by the Karai Tuna and Miso Salmon variants.

Keywords	:	Okoge, <i>Crispy Rice</i> , <i>Japanese-style Food</i> , <i>Unique</i> , <i>Sushi</i>
Field of Business	:	<i>Food and beverages</i>