

RINGKASAN EKSEKUTIF

Berdasarkan data dari Statista (2023), 85% dari total responden konsumen Indonesia mengonsumsi nasi dengan karakteristik makanan yang *fresh, natural ingredients, high quality, long storage time*, serta mudah disiapkan. Sedangkan, menurut data dari Statista (2023) menunjukkan bahwa 73% responden cenderung makanan khas Indonesia terutama ketika melakukan pemesanan melalui aplikasi.

Dari survei yang dilakukan terhadap 151 responden, kami menemukan bahwa masakan Manado dipilih oleh 121 responden sebagai masakan khas Indonesia yang mereka sukai. Namun, terdapat beberapa permasalahan konsumen ketika mengonsumsi masakan Manado yaitu masakan yang terlalu berminyak, tidak praktis, dan tidak halal.

Manadoi merupakan masakan khas Manado yang dikemas dalam konsep *rice bowl* yang berisi karbohidrat, protein, serat, dan *side dish* sehingga praktis untuk dikonsumsi. Manadoi memiliki tiga varian menu utama yaitu cakalang roa, daging tinoransak, dan ayam rica yang dapat dipilih oleh konsumen. Seluruh varian menu dari Manadoi sendiri memiliki ciri khas yaitu pedas gurih, dan juga berempah sehingga menunjukkan citarasa asli yang khas dari kota Manado.

Manadoi menetapkan target pasar untuk laki-laki dan perempuan dengan rentang usia 16-34 tahun yang berdomisili di Tangerang. Dari target pasar tersebut, jumlah permintaan terhadap Manadoi adalah sebesar 18.475 orang. Manadoi menawarkan *rice bowl* dengan kisaran harga Rp40.000 - Rp45.000 dan ala carte protein berisi 250 gr dengan kisaran harga Rp69.000 - Rp89.000. Kegiatan distribusi dan penjualan Manadoi umumnya dilakukan secara daring yaitu berfokus pada layanan Grabfood,

dan Pre-Order, namun Manadoi juga mengikuti bazar luring pada acara tertentu.

Kata Kunci	:	Masakan Manado, autentik, <i>rice bowl</i> , berempah, praktis
Bidang Usaha	:	Food and Beverage



EXECUTIVE SUMMARY

Based on data from Statista (2023), 85% of the total Indonesian consumer respondents consume rice with the characteristics of fresh food, natural ingredients, high quality, long storage time, and easy to prepare. Meanwhile, according to data from Statista (2023) it shows that 73% of respondents tend to prefer typical Indonesian food, especially when ordering through the application.

From a survey conducted on 151 respondents, we found that Manadonese cuisine was chosen by 121 respondents as the typical Indonesian cuisine that they like. However, there are several consumer problems when consuming Manadonese cuisine, namely dishes that are too oily, impractical, and not halal.

Manadoi is a typical Manadonese cuisine packaged in a rice bowl concept containing carbohydrates, protein, fiber, and side dishes so that it is practical to consume. Manadoi has three main menu variants, namely cakalang roa, tinoransak meat, and rica chicken that can be chosen by consumers. All menu variants from Manadoi itself have characteristics, namely spicy, savory, and also spicy, so that they show the original taste typical of the city of Manado.

Manadoi sets its target market for men and women aged 16-34 years who live in Tangerang. From this target market, the number of requests for Manadoi is 18,475 people. Manadoi offers rice bowls with a price range of IDR 40,000 - IDR 45,000 and a la carte protein containing 250 grams with a price range of IDR 69,000 - IDR 89,000. Manadoi's distribution and sales activities are generally carried out online, namely focusing on Grabfood services, and Pre-Order, but Manadoi also participates in offline bazaars at certain events.

Keywords	:	<i>Manado cuisine, authentic, rice bowl, herb-infused flavor, convenient</i>
Field of Business	:	Food and Beverage

