

RINGKASAN EKSEKUTIF

Produk minuman nabati semakin diminati oleh konsumen di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah karena meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap manfaat kesehatan dari menerapkan diet berbahan dasar nabati. Salah satu jenis susu nabati dengan manfaat kesehatan yang tinggi adalah susu kacang kedelai karena memiliki kandungan protein yang hampir serupa dengan susu sapi.

Ketersediaan produk susu kacang kedelai tanpa zat pengawet namun bisa bertahan merupakan salah satu permasalahan yang sering ditemukan dalam produk tersebut. Masyarakat menginginkan susu kacang kedelai yang dapat disimpan untuk dikonsumsi secara berkala. Di samping itu, masih jarang terlihat produk susu kacang kedelai dengan variasi rasa yang banyak sehingga konsumen cepat bosan dengan yang sudah ada.

Nomisu menawarkan susu kacang kedelai dalam lima varian rasa yang menarik tanpa menggunakan zat pengawet. Walaupun tanpa zat pengawet, susu kacang kedelai Nomisu bisa tahan cukup lama karena diproses menggunakan metode pasteurisasi dengan memasak susu kacang kedelai di suhu tertentu agar menjadi steril. Selain itu, bahan baku kacang kedelai yang digunakan berkualitas tinggi dan diproses secara higienis agar menghasilkan susu kacang kedelai yang lezat dan bebas dari bau langu.

Susu kacang kedelai Nomisu ditawarkan dalam jangkauan harga Rp15.000–Rp20.000 untuk ukuran 250ml dan Rp33.000–Rp45.000 untuk ukuran 1L. Target konsumen yang disasar berusia yang termasuk dalam generasi Milenial dan Gen Z dengan status ekonomi sosial kelas menengah ke atas. Domisili segmen konsumen yang ditargetkan adalah area Jakarta dan Tangerang Selatan.

Kata Kunci	:	Susu kacang kedelai, tanpa pengawet, pasteurisasi, tahan lama, varian rasa
Bidang Usaha	:	<i>Food and Beverage</i>

EXECUTIVE SUMMARY

Plant-based beverage products are increasingly in demand by consumers in Indonesia. One of the reasons is the increasing public awareness of the health benefits of a plant-based diet. One type of plant-based milk with high health benefits is soy milk because it has a protein content almost equal to cow's milk.

The availability of soy milk products without preservatives but which can last is one of the problems often found in these products. People want soy milk that can be stored for regular consumption. Apart from that, it is still rare to see soy milk products with a wide variety of flavours so consumers quickly get bored with the existing ones.

Nomisu offers soy milk in five attractive flavours without using preservatives. Even without preservatives, Nomisu's soy milk can last quite a long time because it is processed using a pasteurisation method by cooking the soy milk at a certain temperature so that it becomes sterile. Apart from that, we use high quality soy beans and are processed hygienically to produce soy milk that is delicious and free from unpleasant odours.

Nomisu's soy milks are offered in the price range of IDR 15,000–IDR 20,000 for 250ml size and IDR 33,000–IDR 45,000 for 1L size. The target consumers are those of age within Millennials and Gen Z with middle to upper class social economic status. The domicile of the targeted consumer segment is the Jakarta and South Tangerang areas.

Keywords	:	<i>Soy milk, no preservatives, pasteurisation, long shelf life, various flavours</i>
Field of Business	:	<i>Food and Beverage</i>