

PENGEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN “KUMO KITCHEN”

Intisari

Oleh:

Pascalis Prayudi Agung Atmana
19/444202/TP/12579

Pilihan lokasi kuliner malam hari di Yogyakarta telah mengalami peningkatan yang signifikan, dengan variasi yang terus bertambah setiap tahunnya baik itu usaha rumahan maupun cafe atau restoran. Kumo Kitchen ingin hadir di tengah-tengah kuliner angkringan di Yogyakarta dengan membawa konsep usaha dan menu yang sudah terkenal di Kota Kudus, tetapi belum ada di Yogyakarta. Produk tersebut yaitu paket jagung, sate, dan kerupuk kere yang disiram dengan bumbu kuah pedas manis khas Kudus. Fokus Kumo Kitchen saat ini adalah melakukan modifikasi dan menjadi pionir produk ini di Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengatasi tantangan duplikasi yang dihadapi Kumo Kitchen. (2) mengoptimalkan metode pengenalan produk Kumo Kitchen pada calon konsumen. (3) menganalisis kelayakan usaha Kumo Kitchen. Tantangan yang dihadapi adalah pengembangan resep dan SOP produksi agar didapatkan kualitas dan kuantitas yang stabil, penyesuaian konsep dengan selera calon pelanggan di Yogyakarta, pengembangan menu pelengkap, serta memasak menggunakan arang yang masih belum dikuasai dengan maksimal. Edukasi pelanggan tentang produk utama yang ditawarkan Kumo Kitchen masih memerlukan menu pendamping seperti mi instan, roti bakar, dan susu murni, agar pengetahuan konsumen meningkat secara organik. Hasil analisis kelayakan usaha Kumo Kitchen adalah nilai NPV sebesar Rp412,078,111.53, IRR sebesar 92%, dan *payback period* selama 19 bulan.

Kata kunci: Kumo Kitchen, Sate, Kerupuk kere, Jagung, Angkringan.

PENGEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN “KUMO KITCHEN”

Abstract

Oleh:

Pascalis Prayudi Agung Atmana
19/444202/TP/12579

The choice of nighttime culinary locations in Yogyakarta has experienced a significant increase, with variations that continue to grow every year, be it home businesses or cafes or restaurants. Kumo Kitchen wants to be present in the midst of angkringan culinary in Yogyakarta by bringing business concepts and menus that are well known at Kudus City, but do not yet exist in Yogyakarta. The products are packages of corn, satay, and kere crackers doused with sweet and spicy seasoning. Kumo Kitchen's current focus is to make modifications and become the pioneer of this product in Yogyakarta. This study aims to (1) address the duplication challenges faced by Kumo Kitchen. (2) optimizing the method of introducing Kumo Kitchen products to potential customers. (3) analyze the business feasibility of Kumo Kitchen. The challenges faced are the development of recipes and production SOPs to obtain stable quality and quantity, adjusting the concept to the tastes of potential customers in Yogyakarta, development of complementary menus, as well as cooking using charcoal that is still not mastered to the maximum. Customer education about the main products offered by Kumo Kitchen still requires companion menus such as instant noodles, toast, and whole milk, so that consumer knowledge increases organically. The results of the Kumo Kitchen business feasibility analysis are an NPV value of Rp412,078,111.53, an IRR of 92%, and a payback period of 19 months.

Keywords: Kumo Kitchen, Satay, Kere crackers, Corn, Angkringan.