

2. Latar Belakang, Permasalahan & Peluang

Permasalahan yang kami temukan dalam keseharian masyarakat di Jakarta terutama bagi para pekerja dan mahasiswa adalah kesulitan dalam mencari makanan yang sesuai dengan tingkat kesibukkan yang ada. Pada pagi hari kebanyakan restoran belum ada yang memulai usaha mereka, tidak bisa meninggalkan kantor dalam waktu yang lama saat makan siang, dan kesulitan untuk mendapatkan meja di restoran pada malam hari. Terlebih lagi tidak semua dari mereka ingin mengeluarkan uang lebih seperti *service charge*, mereka hanya membutuhkan makanan saja, sesuatu yang simpel dan mudah untuk didapatkan. Makanan yang disediakan di Minimarket tentu saja murah dan mudah didapat, namun tidak mengenyangkan. Sejak diterapkannya *Social Distancing* banyak sekali perubahan terjadi dalam kehidupan sehari-hari, sulit sekali untuk menikmati makanan saat beraktivitas diluar rumah yang aman dan minim kontak dengan manusia, hal ini semakin sulit dilakukan dengan waktu yang terbatas dan sistem *restaurant* yang memiliki batas kuota pengunjung.

Dengan menggunakan *vending machine*, masyarakat dapat menghemat waktu dan menggunakannya dengan lebih efisien juga produktif, *G&G food vending machine* menawarkan makanan hangat seperti di restoran dalam jangka waktu yang singkat dan lebih murah seperti di Minimarket. Ditambah lagi dengan aksesibilitas selama 24 jam dan harga yang terjangkau yang menjadi poin tambahan. Untuk itu kami ingin memberikan suatu terobosan dan inovasi baru Indonesia dalam mendapatkan makanan, penggunaan *vending machine* sendiri sudah banyak diterapkan negara - negara lain, namun di Indonesia sendiri penggunaannya masih belum banyak dan melekat di masyarakat. Dalam beberapa tahun belakang, Indonesia telah mengalami peningkatan dalam penggunaan teknologi, melihat perkembangan semakin meningkat dan permintaan masyarakat akan inovasi untuk mempermudah banyak hal, merupakan kesempatan yang baik untuk memulai bisnis *vending machine pre-cooked food* di Indonesia. Mengingat dengan banyaknya perubahan yang terjadi sejak *New Normal*, penggunaan *vending machine* ini akan menjadi solusi, dan meminimalisir kontak antar manusia, prosesnya juga cepat tidak akan menyebabkan kerumunan.

3. Target Konsumen : Segmentasi, Profil

Demografis	<p><i>Gender</i> : wanita dan pria</p> <p>Rentang usia : 20-30 (generasi millennial seperti mahasiswa dan pekerja muda)</p> <p>Latar pendidikan : Diploma, Sarjana</p> <p>Strata ekonomi : Rp. 60-120 juta per tahun. Deloitte (2015) menyatakan bahwa pendapatan sebesar Rp. 60-120 juta per tahun tergolong ke <i>upper middle income</i> (p.5).</p>
Geografis	<p>Negara : Indonesia</p> <p>Provinsi : DKI Jakarta</p> <p>Letak : MRT, Rumah Sakit, Perkantoran, dan Bandara.</p> <p>Iklm : Tropis</p> <p>Populasi : Penduduk usia 20-30 di Jakarta hampir mencapai 2.000.000 penduduk (menurut BPS Jakarta)</p>
Psikografis	<p>G&G ditujukan bagi millennial dan pekerja muda yang menganggap waktu adalah hal yang penting dan menyukai segala sesuatu yang bersifat efisien.</p>
Behavioral	<p>G&G menargetkan orang - orang yang memiliki kebiasaan mengikuti perkembangan teknologi.</p>

Table 1 : Segmentasi dan Profil Konsumen

4. Solusi : Informasi Detail Produk / Jasa

4.1. Konsep Bisnis & Spesifikasi Produk/Jasa

Customer Segment

Mengakomodir informasi dari tabel diatas segmentasi konsumen G&G adalah orang - orang yang tergolong generasi millennial dan pekerja muda berusia 20 - 30 tahun, memiliki pendapatan sebesar Rp. 60.000.000 – Rp. 120.000.000 per tahunnya, bertempat tinggal atau domisili di DKI Jakarta, orang-orang yang menganggap waktu adalah hal yang penting, menyukai segala sesuatu yang bersifat praktis serta efisien, dan memiliki kebiasaan untuk mengikuti perkembangan teknologi.

Value Proposition

Menyediakan makanan berkualitas yang mudah diakses selama 24 jam. Dilengkapi dengan teknologi *self-service system* yang mempermudah dan mempercepat prosesnya sehingga konsumen dapat menghemat lebih banyak waktu.

Channels

Channel Promosi G&G difokuskan untuk menjalin komunikasi dan informasi dengan target konsumen dan masyarakat yang diwujudkan melalui penempatan iklan atau video promosi pada platform *digital signage* yang terletak pada titik - titik penempatan *vending machine* seperti stasiun MRT, lobby gedung perkantoran, dan ruang tunggu atau rest area bandara untuk memberikan kesan pertama target market dan masyarakat. Dilanjutkan dengan membuat akun official G&G di platform *social media* seperti Tiktok, Instagram, dan Facebook. Guna menyampaikan informasi, komunikasi serta *value* G&G yang lebih mendalam secara *digital*.

G&G yang bekerjasama dengan *e-payment* seperti OVO, Gopay, Dana, dan Shopee pay yang dimana *partnership* ini tidak hanya sebatas koordinasi dalam metode pembayaran saja, namun juga akan turut memperkenalkan G&G juga meningkatkan *image* dari G&G sebagai produk yang berkualitas, aman dan meyakinkan. Proses produksi dari produk G&G dilakukan oleh team kitchen yang bekerja langsung dengan G&G, kemudian akan didistribusikan oleh kurir yang juga merupakan team internal tanpa adanya pihak ketiga, menuju titik - titik penempatan *vending machine* TCN-CFM-8V.

Customer Relationship

G&G akan melakukan beberapa cara efektif untuk selalu bisa berinteraksi dan menjalin komunikasi yang baik dengan konsumen, diantaranya dengan selalu *update* sosial media, *email newsletter* agar konsumen selalu mendapatkan informasi terbaru mengenai G&G, layanan *customer service* yang siap tanggap, mengadakan promo menarik, *cashback*, dan *voucher*.

Revenue Streams

Sumber pendapatan G&G terbagi menjadi hasil penjualan dan *paid advertisement*. Pertama melalui hasil penjualan langsung dari produk *vending machine* G&G. Diikuti dengan pendapatan yang didapatkan melalui *product placement* atau *paid advertisement* yang akan ditayangkan menggunakan fasilitas LCD di *vending machine*.

Key Activities

Key activities selama pembuatan proyek bisnis G&G dimulai dari menyoroti permasalahan yang ditemukan dalam rutinitas yang dilakukan masyarakat ketika membeli makanan yang melahirkan ide awal dari G&G. Kemudian diikuti oleh riset yang dilakukan untuk menentukan pendapat masyarakat dari berbagai kalangan terhadap permasalahan yang ada dan solusi yang G&G tawarkan, juga menu pilihan yang diminati masyarakat.

Pengembangan konsep bisnis G&G dilakukan dengan membandingkan kekurangan dari restoran, mini market dan produk *vending machine* yang berada di Jakarta yang kemudian diteliti dan dicari fasilitas *vending machine* yang dapat memadai dan sesuai dengan konsep G&G yaitu *vending machine* TCN-CFM-8V. Untuk sistem produksi dilakukan di *Central Kitchen* yang terletak dirumah salah satu founder G&G yang akan dilengkapi dengan berbagai mesin untuk menunjang produktifitas dan menjaga kualitas produk. Sistem distribusi dilakukan oleh kurir yang bekerja langsung dengan G&G menggunakan kendaraan yang dilengkapi fasilitas pendingin untuk memastikan kualitas dari produk tetap terjaga hingga sampai di kedalam *vending machine*.

Key Resources

<i>Man</i>	Sumber daya manusia G&G terbagi menjadi internal dan eksternal. Sumber daya manusia internal G&G yaitu management karyawan yang terdiri dari <i>human resources, kitchen operational, distribution & maintenance operational, advertising, sales supervisor, purchasing, dan accounting manager</i> . Sedangkan sumber daya manusia eksternal G&G yaitu para <i>supplier</i> .
<i>Money</i>	Jumlah investasi G&G yaitu sebesar Rp. 2.069.757.056, - yang digunakan sebagai modal awal untuk pembiayaan seluruh kegiatan perusahaan seperti pembelian bahan baku, menggaji karyawan, membeli mesin, dan renovasi. Modal awal ini bisa didukung oleh para investor.
<i>Machine</i>	Mesin yang dipergunakan untuk memenuhi proses bisnis G&G mulai dari mengolah makanan, distribusi, sampai ke tangan konsumen yaitu bangunan <i>central kitchen</i> , peralatan <i>kitchen</i> , perlengkapan <i>kitchen</i> , alat transportasi, dan <i>vending machine</i> .
<i>Material</i>	Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi G&G merupakan bahan baku mentah, yaitu sayuran, daging, beras, dan bumbu rempah lainnya yang akan diolah menjadi <i>pre-cooked food</i> .
<i>Method</i>	G&G selalu mengembangkan inovasi, tren, dan efisiensi. Kami akan terus memperbaiki sistem di <i>vending machine</i> maupun aplikasi. Kami juga akan selalu memproduksi makanan berkualitas dengan cara yang cepat dan harga yang terjangkau bagi pekerja muda.

Table 2 : 5M (Man, Money, Machine, Material, Method)

Key Partner

Mitra G&G yaitu perusahaan *vending machine* TCN yang merupakan salah satu distributor *vending machine* terbesar di China dan salah satu perusahaan yang memiliki *vending machine build-in microwave, LCD, App friendly*, serta *cashless payment*. G&G membeli *vending machine* dari perusahaan ini, dan bentuk kemitraannya meliputi kegiatan maintenance mesin dan aplikasi. TCN mempunyai *engineer team* yang akan memberikan *online technical support* yang akan dibawahi oleh *operational (Distribution & Maintenance) team* agar mesin dan aplikasi G&G tetap terjaga dan *up to date*. Selain memberikan *online technical support*, terkadang TCN akan melakukan kunjungan terhadap kliennya dari berbagai negara, termasuk G&G salah satu kliennya di Indonesia untuk menawarkan *technical support*.

Mitra G&G selanjutnya yaitu perusahaan yang bergerak dibidang *payment system*. G&G bermitra dengan OVO, GoPay, Dana, dan ShopeePay. OVO merupakan layanan keuangan digital asal Indonesia yang mempermudah pengguna untuk bertransaksi di *merchant*. GoPay merupakan uang elektronik yang digunakan untuk melakukan transaksi apapun dan terdapat di aplikasi Gojek. Dana merupakan platform pembayaran digital yang mengusung *open platform* dan dapat digunakan oleh berbagai aplikasi, gerai-gerai online maupun konvensional manapun. ShopeePay merupakan sebuah metode pembayaran virtual yang disediakan Shopee. Dengan bermitra bersama perusahaan *payment system* seperti yang telah disebutkan diatas, G&G akan memudahkan konsumen pada tahap pembayaran, yaitu *cashless payment*, dimana para konsumen tidak perlu lagi mengeluarkan dompet dan uang tunai, melainkan hanya menggunakan *smartphone*.

Cost Structure

Biaya operasional G&G meliputi biaya listrik, air, gas, bensin, gaji karyawan, *maintenance*, *vending machine* dan transportasi, *marketing*, serta sewa tempat

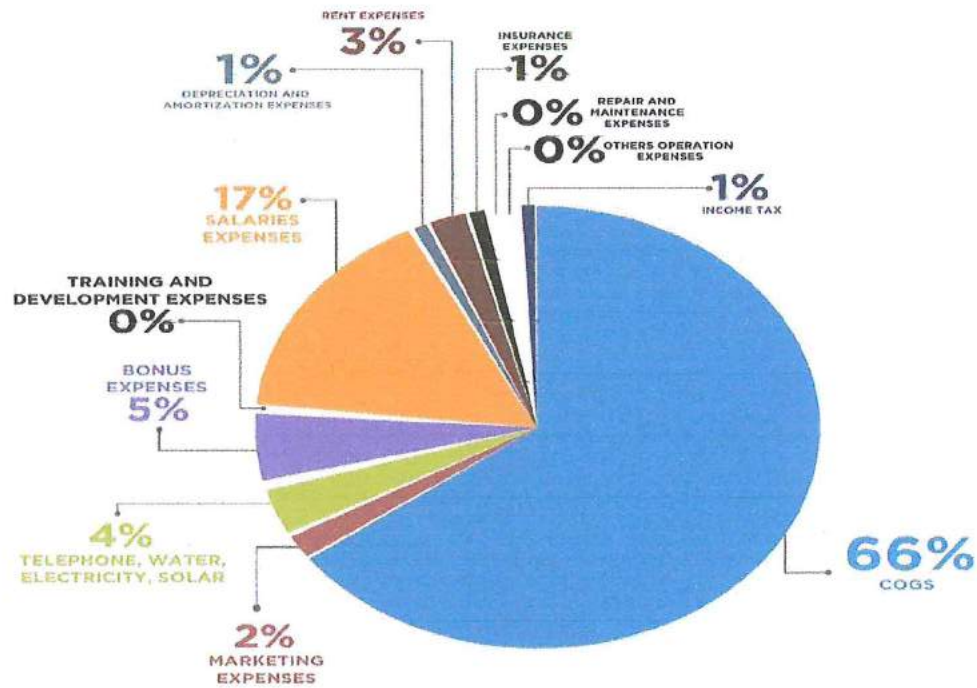


Figure 1 : Cost Structure

4.2. HPP (COGS) & Proses Produksi/Jasa

COGS					
Onigiri					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
Beras	10000	Rp. 125,000.00	70	gram	Rp. 875.00
Beras Ketan	1000	Rp. 20,000.00	15	gram	Rp. 300.00
Air galon	19000	Rp. 19,000.00	200	ml	Rp. 200.00
Garam	1000	Rp.12,000.00	5	gram	Rp. 60.00
Tuna kaleng	150	Rp. 25,000.00	30	gram	Rp. 5,000.00
Minyak wijen	600	Rp. 30,000.00	15	ml	Rp. 750.00
<i>Triangle onigiri nori</i>	100	Rp. 210,000.00	1	pcs	Rp. 2,100.00
<i>Packaging Sticker G&G</i>	1	Rp. 285.00	1	pcs	Rp. 285.00
TOTAL					Rp. 9,570.00

Table 3 : COGS Onigiri

COGS					
<i>Sandwich</i>					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
<i>Sliced Beef</i>	1000	Rp. 100,000.00	50	gram	Rp. 5,000.00
Garam	1000	Rp. 12,000.00	2	gram	Rp. 24.00
<i>Blackpepper</i>	100	Rp. 10,000.00	2	gram	Rp. 200.00
<i>Onion powder</i>	1000	Rp. 100,000.00	2	gram	Rp. 200.00
<i>paprika powder</i>	1000	Rp. 70,000.00	2	gram	Rp. 140.00
Mentega	1000	Rp. 55,000.00	10	gram	Rp. 550.00
Roti tawar	10	Rp. 12,500.00	1	pcs	Rp. 1,250.00
Paprika Hijau / <i>Bellpepper</i>	1	Rp. 10,000.00	0.25	pcs	Rp. 2,500.00
<i>Oil</i>	2000	Rp. 30,000.00	10	ml	Rp. 150.00
<i>Garlic cincang</i>	250	Rp. 13,000.00	5	gram	Rp. 260.00
<i>Keju quickmelt</i>	165	Rp. 30,000.00	10	gram	Rp.1,818.18
Mayo	1000	Rp. 28,000.00	30	gram	Rp.840.00
<i>Packaging sticker</i> G&G	1	Rp. 285.00	1	pcs	Rp.285.00
<i>Packaging plastik</i> Onigiri	1	Rp. 1,000.00	1	pcs	Rp. 1,000.00
TOTAL					Rp.14,217.18

Table 4 : COGS Sandwich

COGS					
<i>Nasi goreng with Onigiri Style "Resep Nasi Goreng HK"</i>					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
Beras	10000	Rp.125,000.00	70	gram	Rp.875.00
Air galon	19000	Rp.19,000.00	200	ml	Rp.200.00
Ayam fillet	1000	Rp.40,000.00	50	gram	Rp.2,000.00
Garam	1000	Rp.12,000.00	2	gram	Rp.24.00
Lada	1000	Rp.75,000.00	2	gram	Rp.150.00
Bawang bombay	1000	Rp.25,000.00	25	gram	Rp.625.00
Wortel	500	Rp.6,000.00	20	gram	Rp.240.00
Bawang putih	250	Rp.13,000.00	2	gram	Rp.104.00
Daun bawang	250	Rp.7,000.00	5	gram	Rp.140.00
<i>Oyster sauce</i>	750	Rp.43,000.00	10	ml	Rp.573.33
Minyak wijen	600	Rp.30,000.00	15	ml	Rp.750.00
<i>Oil</i>	2000	Rp.30,000.00	15	ml	Rp.225.00
Telur	16	Rp.28,000.00	1	pcs	Rp.1,750.00
<i>Packaging sticker G&G</i>	1	Rp.285.00	1	pcs	Rp.285.00
<i>Packaging plastik onigiri</i>	1	Rp.1,000.00	1	pcs	Rp.1,000.00
TOTAL					Rp.8,941.33

Table 5 : COGS Nasi Goreng Onigiri

COGS					
Kimbab ayam					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
Beras	10000	Rp.125,000.00	70	gram	Rp.875.00
Beras Ketan	1000	Rp.20,000.00	15	gram	Rp.300.00
Air galon	19000	Rp.19,000.00	200	ml	Rp.200.00
Rumput laut nori lembaran	50	Rp.85,000.00	1	pcs	Rp.1,700.00
Ayam giling	1000	Rp.40,000.00	150	gram	Rp.6,000.00
Saus teriaki	1000	Rp.95,000.00	10	ml	Rp.950.00
Kecap	550	Rp.29,000.00	10	ml	Rp.527.27
Garam	1000	Rp.12,000.00	0.5	mg	Rp.6.00
Lada	1000	Rp.75,000.00	0.5	mg	Rp.37.50
Wortel	500	Rp.6,000.00	70	gram	Rp.840.00
Bayam	500	Rp.12,000.00	30	gram	Rp.720.00
Minyak wijen	600	Rp.30,000.00	10	ml	Rp.500.00
<i>Oil</i>	2000	Rp.30,000.00	10	ml	Rp.150.00
Biji wijen	100	Rp.5,000.00	3	gram	Rp.150.00
Bawang bombay	1000	Rp.25,000.00	20	gram	Rp.500.00
<i>Packaging sticker G&G</i>	1	Rp.285.00	1	pcs	Rp.285.00
<i>Packaging thinwall</i> kotak	1	Rp.1,072.00	1	pcs	Rp.1,072.00
Sendok kayu	1	Rp.380.00	1	pcs	Rp.380.00
Garpu kayu	1	Rp.380.00	1	pcs	Rp.380.00
TOTAL					Rp.15,572.77

Table 6 : COGS Kimbab Ayam

COGS					
Katsudon					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
Dada filet ayam	1000	Rp.40,000.00	150	gram	Rp.6,000.00
Garam	1000	Rp.12,000.00	3	gram	Rp.36.00
Lada	1000	Rp.75,000.00	2	gram	Rp.150.00
Tepung terigu	1000	Rp.9,000.00	20	gram	Rp.180.00
Tepung panir	1000	Rp.50,000.00	20	gram	Rp.1,000.00
<i>Oil</i>	2000	Rp.30,000.00	200	ml	Rp.3,000.00
Bawang bombay	1000	Rp.25,000.00	50	gram	Rp.1,250.00
<i>Soysauce</i>	5000	Rp.220,000.00	20	ml	Rp.880.00
Mirin	200	Rp.16,000.00	20	ml	Rp.1,600.00
Gula	1000	Rp.12,500.00	10	gram	Rp.125.00
Telur (Whisk)	16	Rp.28,000.00	2	pcs	Rp.3,500.00
Hondashi	1000	Rp.120,000.00	10	gram	Rp.1,200.00
Air galon	19000	Rp.19,000.00	200	ml	Rp.200.00
Beras	10000	Rp.125,000.00	70	gram	Rp.875.00
<i>Packaging sticker G&G</i>	1	Rp.285.00	1	pcs	Rp.285.00
<i>Packaging thinwall</i> bulat	1	Rp.1,100.00	1	pcs	Rp.1,100.00
Sendok kayu	1	Rp.380.00	1	pcs	Rp.380.00
Garpu kayu	1	Rp.380.00	1	pcs	Rp.380.00
TOTAL					Rp.22,141.00

Table 7 : COGS Katsudon

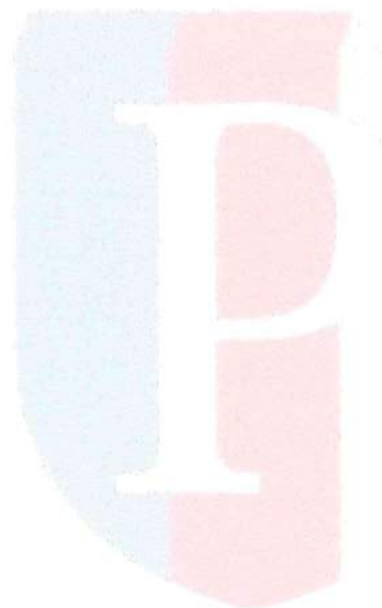
COGS					
<i>Fish and chips</i>					
<i>Items</i>	<i>Quantity Awal</i>	<i>Price Awal</i>	<i>Quantity dibutuhkan</i>	<i>Satuan</i>	<i>Price</i>
Ikan dori fillet	1000	Rp.35,000.00	200	gram	Rp.7,000.00
Garam	1000	Rp.12,000.00	3	gram	Rp.36.00
Lada	1000	Rp.75,000.00	3	gram	Rp.225.00
Tepung terigu	1000	Rp.9,000.00	50	gram	Rp.450.00
<i>Baking powder</i>	45	Rp.6,000.00	5	gram	Rp.666.67
<i>Baking soda</i>	81	Rp.6,000.00	5	gram	Rp.370.37
Air soda	330	Rp.8,000.00	125	ml	Rp.3,030.30
<i>Paprika powder</i>	1000	Rp.70,000.00	4.8	gram	Rp.336.00
<i>Onion powder</i>	1000	Rp.100,000.00	2.4	gram	Rp.240.00
<i>Garlic powder</i>	1000	Rp.65,000.00	2.4	gram	Rp.156.00
Mayo	1000	Rp.28,000.00	14.787	ml	Rp.414.04
Kentang goreng	1000	Rp.35,000.00	150	gram	Rp.5,250.00
<i>Packaging sticker G&G</i>	1	Rp.285.00	1	pcs	Rp.285.00
<i>Packaging thinwall</i> kotak 2 sekat	1	Rp.2,640.00	1	pcs	Rp.2,640.00
Packaging saus	1	Rp.500.00	1	pcs	Rp.500.00
Garpu kayu	1	Rp.380.00	1	pcs	Rp.380.00
Pisau kayu	1	Rp.360.00	1	pcs	Rp.360.00
TOTAL					Rp.22,339.38

Table 8 : COGS Fish N' Chip

Harga jual dan Margin

Menu	HPP (COGS)	Harga Jual	Margin
Onigiri	Rp. 9.579,00	Rp. 25.000,00	Rp. 15.430,00
<i>Sandwich</i>	Rp. 14.217,18	Rp. 28.000,00	Rp. 13.782,82
Nasi Goreng	Rp. 8.941,33	Rp. 25.000,00	Rp. 16.058,67
Kimbab Ayam	Rp. 15.572,77	Rp. 30.000,00	Rp. 14.427,23
Katsudon	Rp. 22.141,00	Rp. 40.000,00	Rp. 17.859,00
<i>Fish and Chips</i>	Rp. 22.339,38	Rp. 40.000,00	Rp. 17.660,62

Table 9 : Harga jual dan Margin



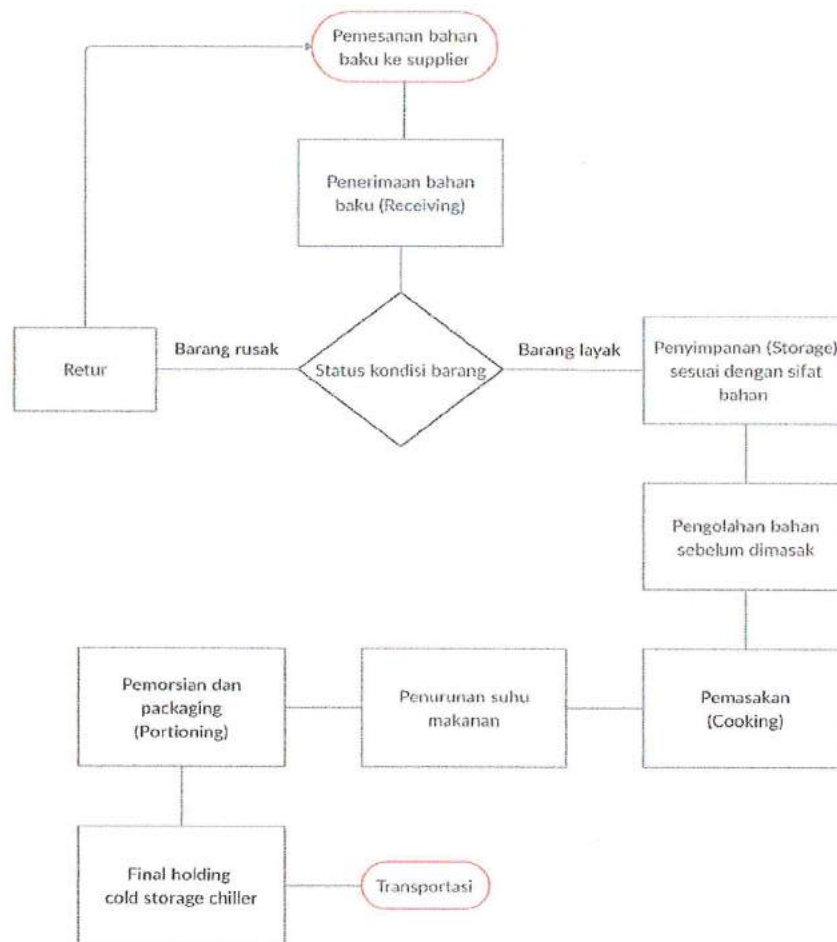


Figure 2 : Proses Produksi

G&G menetapkan harga jual berdasarkan target konsumen yang tergolong ke dalam klasifikasi *upper middle income*. Kami mementingkan harga jual produk yang terjangkau serta kualitas bahan makanan yang baik. Kami juga mempertimbangkan harga - harga produk yang ditetapkan oleh para pesaing yang ada di pasaran.

Teknologi yang digunakan yaitu *Blast Chilling Machine*, *Cold Storage Chiller*, *Cold Storage Freezer*, dan *Thermobox* pendingin mobil. Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu berbagai peralatan memasak yang digunakan di *central kitchen*. G&G menggunakan dua jenis packaging yaitu packaging *onigiri style* dan *lunch box*. Didalam *vending machine* akan ada enam jenis menu yaitu tiga menu makanan kecil dan tiga menu *lunch box*.

4.3. Pihak Terkait Lainnya : Mitra / Supplier

<i>Items</i>	<i>Supplier</i>	<i>Contact</i>	<i>Website</i>
Beras	PT. Karya Baru Indonesia	0214718167	https://distributor-beras.com/
Beras Ketan	PT. Karya Baru Indonesia	0214718167	https://distributor-beras.com/
Biji Wijen	PT. Karya Baru Indonesia	0214718167	https://distributor-beras.com/
Garam	CV. Wahana Persada Nusantara	087782676195	http://www.distributorgaram.co.id/
<i>Onion Powder</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
<i>Paprika Powder</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
<i>Garlic Powder</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
Lada	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
Lada hitam / <i>blackpepper</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
Gula	Gulaku	08001567899	http://resepgulaku.com/
Air galon	Amidis	-	https://amidiswater.com/
Bawang putih	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Bawang bombay	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Daun bawang	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Wortel	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Paprika hijau / <i>bellpepper</i>	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Bayam	Dunia Bumbu	081296077988	https://duniabumbu.com/
Rumput laut nori	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
<i>Triangle onigiri nori</i>	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
Minyak sayur / <i>oil</i>	PT. Salim Ivomas Pratama TBK	080010001	http://www.bimoli.com/
Minyak wijen	PT Buana Danatini Pratama	-	www.tokopedia.com/danatini
Mentega	Blue Band	-	https://www.blueband.com/id-id/
Mayonnaise	Lasallefood	0218710303	http://lasallefood.com/
Keju <i>quickmelt</i>	Keju Kraft	08001333555	https://bundakraft.com/
<i>Oyster Sauce</i>	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/

Kecap manis	bango	-	www.bango.co.id
Saus Teriyaki	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
<i>Soysauce</i>	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
Mirin	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
Hondashi / kaldu ikan	Mulia Kencana	08872437347	http://muliakencana.com/
Tepung terigu	PT. Indofood Divisi Bogasari	08071800888	www.bogasari.com
<i>Baking powder</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
<i>Baking soda</i>	Koepoe Koepoe	0216681919	http://koepoekoepoe.com/
Tepung panir	PT. Saritama Food Processing	0818167365	http://www.jakartafoodcoating.com/
Roti tawar	Sari Roti	-	https://www.sariroti.com/
Ayam fillet	Cahaya Meat and Fish	-	https://www.tokopedia.com/cahayameatnfish
Ayam giling	Cahaya Meat and Fish	-	https://www.tokopedia.com/cahayameatnfish
Sliced beef	Cahaya Meat and Fish	-	https://www.tokopedia.com/cahayameatnfish
Ikan dori fillet	Cahaya Meat and Fish	-	https://www.tokopedia.com/cahayameatnfish
Ikan tuna kaleng (Ayam Brand)	Ayam Brand	02186900868	http://ayambrand.co.id/
Telur	Yogya Telur	grosirtelorayam@gmail.com	https://www.distributortelurjakarta.com/
Kentang goreng (Golden Farm)	PT. Sukanda Djaya	02129812788	sukandadjaya.com
Air soda	The Coca Cola Company	info@coca-cola.co.id	https://www.cocacola.co.id/produk/schweppes/schweppes-air-soda
<i>Packaging</i>	PT. Harapan Infiniti Mulia	Hello@ecorasa.id	www.ecorasa.id

Table 10 : Daftar Mitra dan Supplier

4.4. Alur Proses Bisnis (*The Business Process Flow*)

Offline

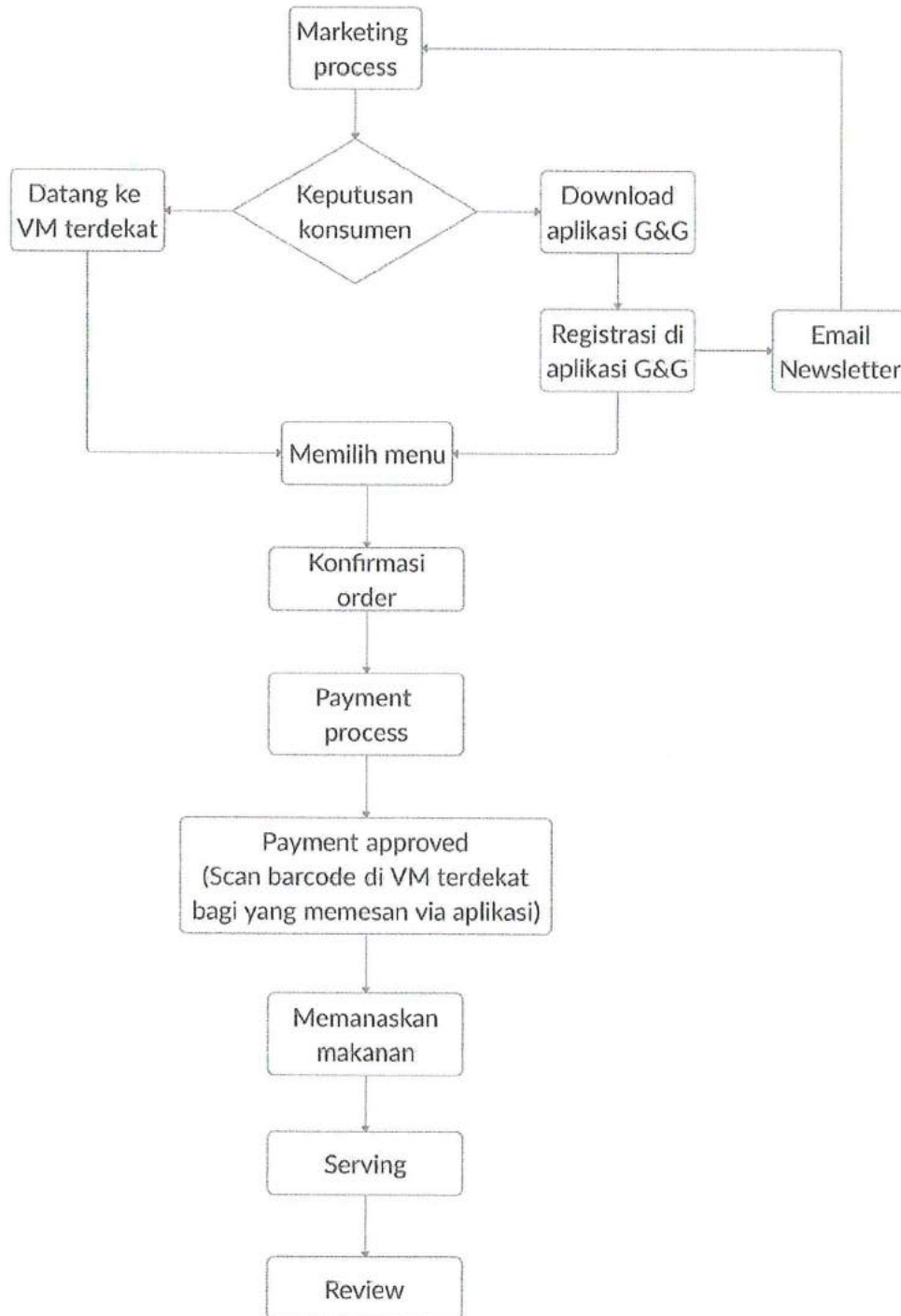


Figure 3 : Offline Business Flow

Online

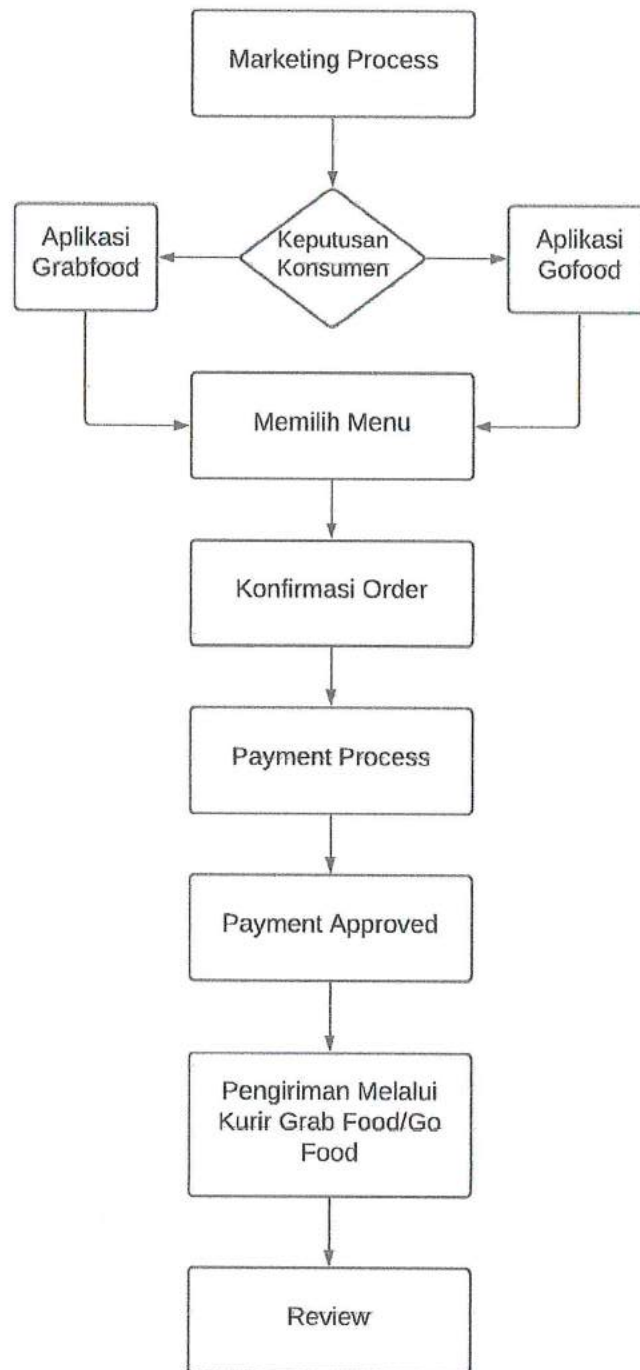


Figure 4 : Online Business Flow

5. Identitas Korporasi

Nama Bisnis	<i>G&G Food Vending Machine</i>
Arti harfiah dari nama bisnis/produk	G&G merupakan akronim dari “ <i>Grab&Go</i> ”, jika diartikan kedalam Bahasa Indonesia memiliki arti “Bawa & Pergi”. Sehingga secara harfiah, Grab & Go memiliki makna yang simple, cepat, dan praktis. Disini kami menekankan bahwa konsumen yang membeli makanan tidak perlu menunggu lama. Mereka hanya memilih menu, pembayaran, dan makanan langsung bisa dibawa kemanapun.
Filosofi di balik nama	Awal mula nama G&G diambil karena bisnis ini bergerak di bidang F&B yang menyajikan makanan <i>pre-cooked food</i> dengan menggunakan <i>vending machine</i> yang beroperasi selama 24 jam sebagai perangkat penjualan utama. Kami berorientasi pada kemudahan untuk mendapatkan makanan dengan efektif dan efisien sehingga konsumen bisa melanjutkan apapun aktivitasnya tanpa membuang banyak waktu. Kami tahu betul bahwa “ <i>time is money</i> ” bagi para pekerja, mahasiswa, pengguna transportasi umum, dan bandara. Sehingga kami memilih nama <i>Grab&Go</i> yang identik dengan cepat, praktis, hemat waktu, dan juga mudah untuk diingat.
Values penting yang tercermin dari identitas	G&G menyediakan makanan berkualitas yang efektif dan efisien serta mudah diakses selama 24 jam.
Deskripsi Corporate Culture	<p>Visi :</p> <p>Menjadi perusahaan <i>food vending machine</i> yang memberikan pelayanan tercepat dan efisien.</p> <p>Misi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghadirkan pelayanan dengan sistem yang modern bagi setiap konsumen kami di setiap <i>vending machine</i> cabang G&G. 2. Memberikan kualitas makanan terbaik. 3. Selalu meningkatkan standar pelayanan dan pengolahan baik makanan dan teknologi.

	<p>4. Mengembangkan G&G di beberapa tempat strategis untuk menjadi vending machine chain terbaik di Indonesia.</p> <p>5. Selalu mengutamakan kualitas dari produk dan pelayanan.</p> <p>Goals:</p> <p>G&G ini dimulai untuk menyelesaikan masalah kesulitan dalam mencari makanan, baik di pagi hari ketika kebanyakan restoran belum memulai usaha, disiang hari ketika seluruh restoran sudah dipenuhi pengunjung, dan di malam hari ketika banyak restoran sudah tidak beroperasi lagi, atau anda hanya ingin memakan sesuatu yang simple, mudah dan cepat tanpa harus membayar lebih untuk <i>service charge</i>.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Table 11 : Identitas G&G

5.1. Brand Concept & Strategy



Figure 5 : G&G's Logo

5.2 Filosofi logo :

Penggabungan dua huruf “G” merupakan akronim dari *Grab&Go* yang membentuk lingkaran untuk melambangkan pergerakan yang tiada hentinya, seperti *vending machine* G&G yang beroperasi selama 24 jam setiap harinya. Tulisan *Grab&Go* yang naik ke kanan atas melambangkan bisnis kami yang terus berkembang dan sukses selalu.

Warna korporasi:

G&G menggunakan warna merah karena warna ini digunakan dalam industri F&B untuk meningkatkan nafsu makan. Selain itu, warna merah pada branding dan logo juga dapat memancarkan energi optimisme, keberanian, dan kekuatan.

Warna komplementari untuk korporasi:

Warna komplementari merah-hijau

Text / Font Korporasi :

Penulisan *typography* Grab & Go yang *bold italic*, menggunakan *typeface Sans Serif* untuk melambangkan kedinamisan, bergerak maju menuju atas, dan modern.

5.3 Bentuk Packaging dan Label Seal:

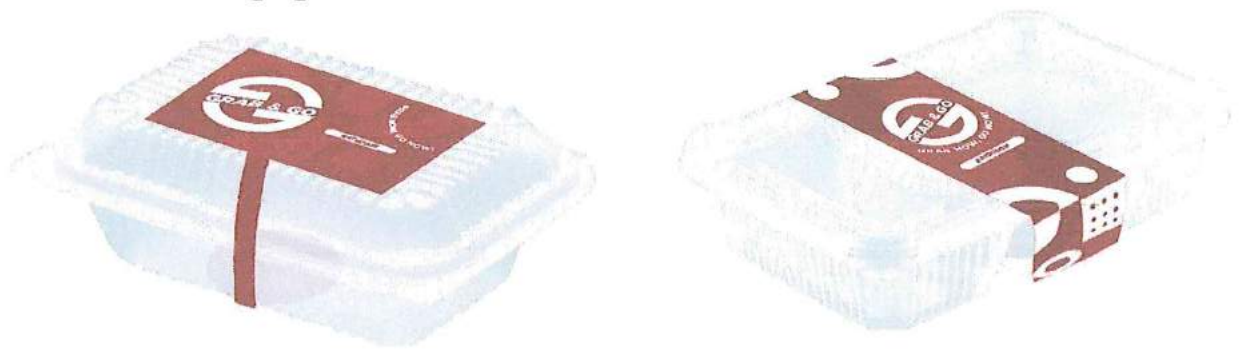


Figure 6 : G&G's Lunch Box Type 1 & 2

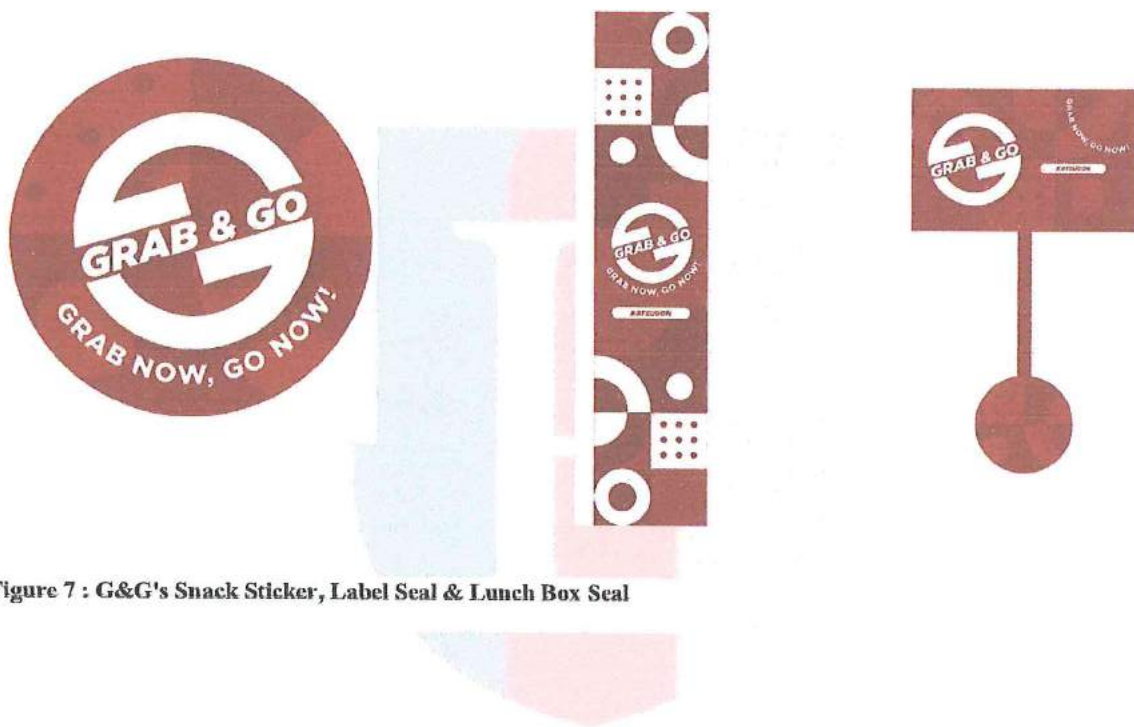


Figure 7 : G&G's Snack Sticker, Label Seal & Lunch Box Seal

5.4 Bentuk tampilan Produk :



Figure 8 : G&G's Food

