

ABSTRAK

Nama : Steven Nicolay; Onniel Shaint Cruise
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : Pecel Merapi Gading Serpong : Business Proposal

Indonesia dikenal dengan negeri seribu pulau karena memiliki ribuan pulau dan jenis suku dan budaya yang melimpah. Tentunya banyak hal menarik seperti pakaian khas daerah, arsitektur tempat tinggal, bahasa, cara keberlangsungan hidup serta makanan yang khas. Keragaman dan keunikan yang ada menciptakan daya tarik yang tinggi bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Seiring dengan berjalannya waktu, keistimewaan dari budaya yang ada tentunya ingin terus diingat dan dilestarikan kepada generasi selanjutnya terutama dalam hal makanan khas daerah. Tanpa kita sadari, makanan daerah merupakan salah satu keistimewaan yang kita bisa banggakan dan menjadi pemersatu bangsa.

Restoran merupakan salah satu cara efektif yang bisa dilakukan karena selain konsumen bisa membeli dan merasakan makanan daerah, mereka juga bisa menikmati pelayanan dan suasana restoran yang dibuat ciri khas sesuai dengan daerah yang ingin direpresentasikan. Maka dari itu, Pecel Merapi hadir sebagai restoran yang menunjukkan kuliner nusantara yang memiliki spesialisasi hidangan khas Kalimantan Barat. Sukses dengan cabang pertamanya yang sudah berdiri selama 7 tahun, maka akan dibangunlah cabang ke-2 yang akan berlokasi di Gading Serpong, Tangerang Selatan.

Pecel Merapi Gading Serpong akan membutuhkan investasi awal sebesar Rp. 11.552.679.374 untuk memulai bisnis dan prediksi kinerja dari Pecel Merapi Gading Serpong akan memiliki ROI sebesar 2.690% dalam 4 tahun dengan waktu pengembalian modal dalam waktu 487 hari.

Kata Kunci: Pecel Merapi, Gading Serpong, Business Proposal Pecel Merapi Gading Serpong

Abstract

Name : Steven Nicolay; Onniel Shaint Cruise

Study Program : Hotel Business

Title : Pecel Merapi Gading Serpong : Business Proposal

Indonesia is known as the land of a thousand islands because it has numerous islands and an abundance of tribes and cultures. Of course, there are multiple fascinating things such as regional clothing, residential architecture, languages, living culture, and specialty cuisine. The diversity and uniqueness build an elevated appeal for local and foreign tourists. As time goes by, the elements of the existing culture undoubtedly want to be remembered and conserved for the following generation, especially in terms of regional cuisine specialties. Without us realizing it, regional food is one of the privileges we can be proud of and could unify the nation.

Restaurants are an effective form to conserve because apart from consumers being able to buy and taste regional food, they can also enjoy the service and atmosphere of a restaurant that is tailored to the area they want to represent. Therefore, Pecel Merapi is a restaurant that specializes in West Kalimantan cuisine as a restaurant to show Indonesian culinary specialties. Success with the first branch that has been established for 7 years, a second branch will be built which will be located at Gading Serpong, South Tangerang.

Pecel Merapi Gading Serpong will require an initial investment of Rp. 11,552,679,374 to start a business and performance predictions from Pecel Merapi Gading Serpong will have an ROI of 2,690% in 4 years with a payback period of 487 days

Keyword: Pecel Merapi, Gading Serpong, *Business Proposal* Pecel Merapi Gading Serpong