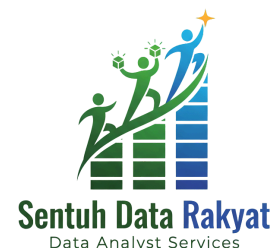


Peluang F&B di dalam kampus / sekitar kampus berdasarkan data

Created by Taufiq Arirahman
Sentuh Data Rakyat



Project Report ::

Basic Version Analysis

Peluang F&B di dalam kampus / sekitar kampus berdasarkan data

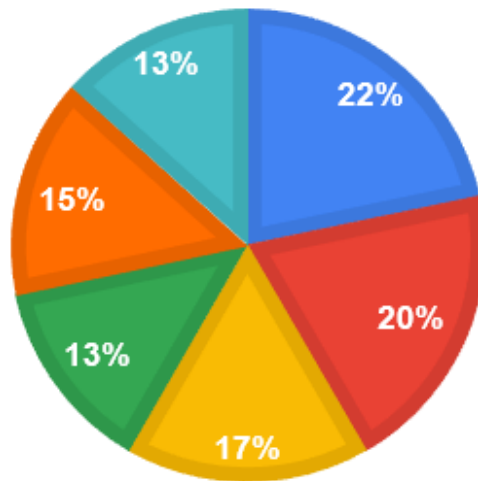
Scope of the project and the estimated time

Client : - - -	Finished on : - - -
Date Start : - - -	

Details the scope of things we analysis:

No	Specification Detail	Interpretasi	Status
1	Makanan Utama F&B	Ayam Geprek	Teranalisis
2	Kondisi Makanan Cepat Saji	Tidak Begitu Populer	Teranalisis
3	Tingkat Makan-Makanan Berlemak	Jarang Peminat	Teranalisis
4	Minuman Berkafein	Tidak Esensial	Teranalisis

1. Rekomendasi Makanan Utama F&B



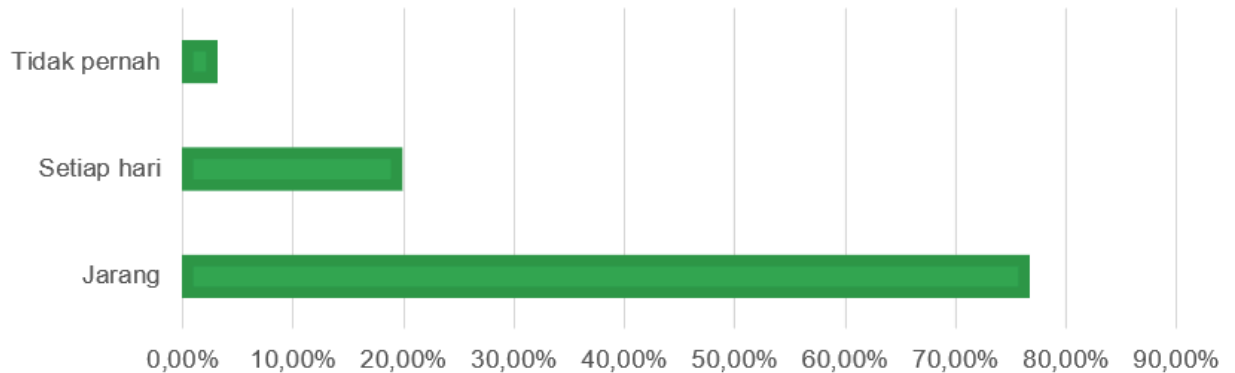
■ Ayam geprek ■ Bakso ■ Mie ■ Nasi Goreng ■ Rice Bowl ■ Sandwich

Data menunjukkan bahwa **Ayam Geprek** adalah makanan utama yang paling sering dikonsumsi dengan frekuensi tertinggi (**21,67%**), diikuti sangat dekat oleh **Bakso** (**20,00%**). Kedua menu ini secara signifikan mendominasi preferensi mahasiswa, menunjukkan bahwa hidangan dengan rasa pedas/gurih yang mengenyangkan dan populer (**Ayam Geprek**) serta makanan

berkuah yang nyaman dan terjangkau (**Bakso**) memiliki permintaan pasar yang kuat di kalangan target audiens Anda. Di urutan berikutnya, **Mie** (**16,67%**) dan **Rice Bowl** (**15,00%**) juga menunjukkan popularitas yang cukup tinggi, mengindikasikan bahwa variasi **makanan cepat saji yang bisa dimodifikasi** atau **porsi individual yang praktis** juga menarik bagi mahasiswa.

Hasil interpretasi ini memberikan panduan yang jelas untuk strategi menu awal Anda. Untuk memaksimalkan peluang keberhasilan di awal, fokuskan menu inti Anda pada item yang sudah terbukti populer, yaitu Ayam Geprek dan Bakso. Selain itu, mempertimbangkan Mie dan Rice Bowl sebagai menu variasi atau paket kombo juga akan menarik segmen pasar yang lebih luas. Data juga menunjukkan bahwa Nasi Goreng dan Sandwich berada di posisi terendah (masing-masing 13,33%), sehingga menu-menu ini mungkin harus dijadikan opsi pelengkap atau memerlukan inovasi (misalnya, premium sandwich atau nasi goreng fusion) agar dapat bersaing dengan empat menu teratas. Secara keseluruhan, bisnis F&B Anda sebaiknya berpusat pada penawaran makanan yang mengenyangkan, beraroma kuat, praktis, dan sesuai dengan anggaran mahasiswa.

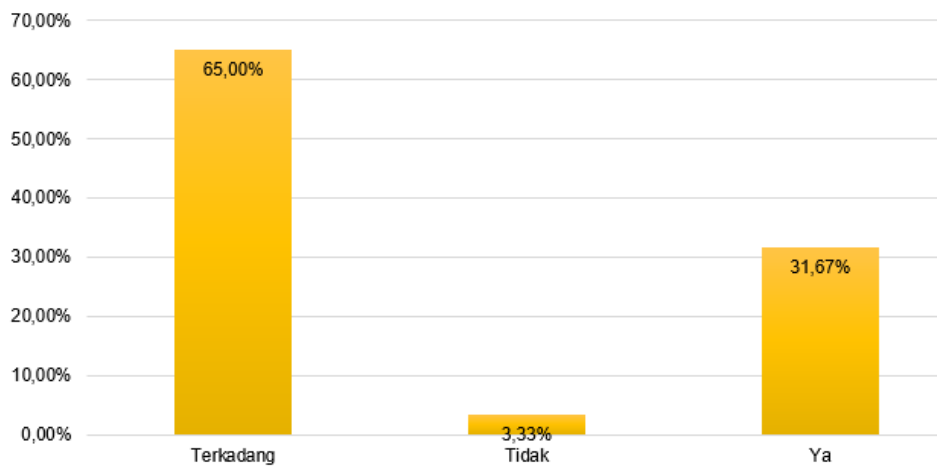
2. Kondisi Makanan Cepat Saji



Data ini memberikan wawasan penting mengenai kebiasaan makan mahasiswa di luar menu utama yang sudah Anda analisis sebelumnya. Hasilnya sangat menonjol: Mayoritas Mahasiswa (76,67%) menyatakan jarang mengonsumsi makanan cepat saji. Angka ini menunjukkan bahwa, meskipun lingkungan kampus sering dikaitkan dengan kecepatan, mahasiswa cenderung lebih memilih makanan yang tidak dikategorikan sebagai makanan cepat saji tradisional (seperti fried chicken global atau burger chain) sebagai konsumsi harian mereka. Hal ini menguatkan fokus Anda pada menu-menu seperti Ayam Geprek, Bakso, dan Rice Bowl yang meskipun cepat disajikan, seringkali dianggap sebagai makanan "nyata" atau makanan rumahan yang dimodifikasi.

Meskipun sebagian besar mahasiswa jarang mengonsumsi makanan cepat saji, terdapat kelompok signifikan yang mengkonsumsinya **Setiap Hari (20,00%)**. Kelompok ini merepresentasikan peluang pasar untuk menu yang sangat praktis, cepat disajikan, dan mungkin memiliki harga *bundling* yang kompetitif. Bagi bisnis F&B Anda, ini berarti bahwa Anda harus menempatkan diri sebagai penyedia makanan **harian** yang lebih unggul (dari segi kualitas dan kenyamanan) daripada makanan cepat saji, bukan sebagai pesaing langsung. Anda dapat memanfaatkan kategori menu **Sandwich** yang juga muncul di data pertama (13,33%) sebagai opsi "**cepat saji yang lebih sehat/premium**" untuk menarik kelompok 20% yang mencari kecepatan, tanpa mengorbankan persepsi kualitas atau "kekenyangan" yang dicari oleh mayoritas 76,67% lainnya.

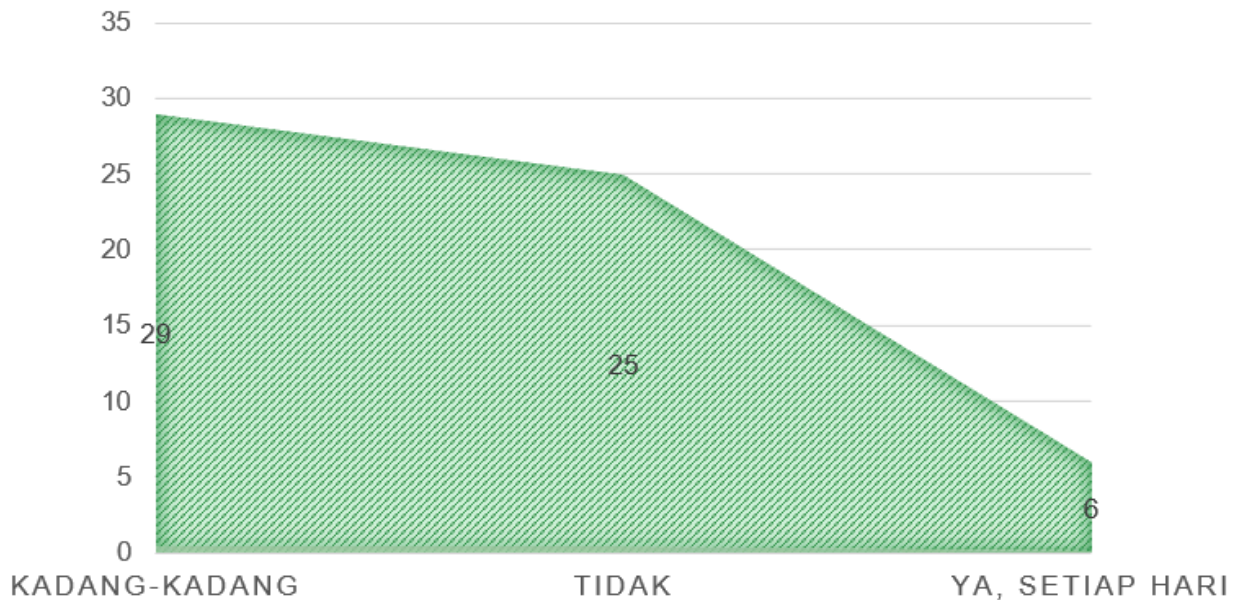
3. Makan-Makanan Berlemak



Data ini menunjukkan bahwa konsumsi makanan berlemak bukanlah suatu larangan mutlak, namun dikonsumsi secara selektif oleh mahasiswa. Mayoritas responden, sebesar **65,00%**, mengakui bahwa mereka mengonsumsi makanan berlemak **Terkadang**. Sementara itu, sepertiga dari populasi (**31,67%**) secara konsisten menyatakan mengonsumsi makanan berlemak (**Ya**). Hanya sejumlah kecil (**3,33%**) yang secara tegas menyatakan tidak mengkonsumsinya.

Interpretasi ini memberikan ruang bagi bisnis F&B Anda untuk menawarkan makanan yang lezat, yang seringkali berarti memiliki kandungan lemak yang cukup, asalkan penawarannya seimbang dan tidak berlebihan. Menu dominan seperti **Ayam Geprek** (yang sering digoreng) dan **Bakso** (terkadang dengan tambahan lemak atau *topping* yang gurih) sudah sesuai dengan kecenderungan bahwa mahasiswa masih mencari kepuasan rasa (*comfort food*). Kelompok 65% yang mengonsumsi "**Terkadang**" menunjukkan bahwa hidangan berlemak tinggi dapat dijadikan *menu spesial* atau *hadiah* (seperti *topping* keju leleh, tambahan telur, atau minyak gurih yang lebih banyak) yang mereka nikmati sesekali, bukan sebagai pilihan harian. Strategi terbaik adalah menawarkan menu inti yang dominan lemak/gurih, tetapi juga memberikan **opsi modifikasi** (misalnya, pilihan Ayam Geprek digoreng atau di-panggang/oven) untuk menarik kelompok 31,67% yang konsisten mengonsumsi makanan berlemak serta memberikan alternatif yang lebih "terkendali" bagi mayoritas 65% yang hanya mengkonsumsinya sesekali.

4. Minuman Berkafein



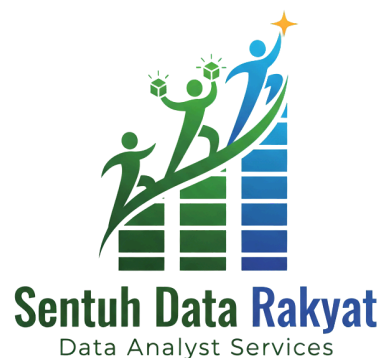
Data ini menunjukkan bahwa konsumsi kafein di kalangan mahasiswa tidak didominasi oleh kebiasaan harian yang kuat. Mayoritas responden terbagi menjadi dua kelompok besar: **48,33%** mengonsumsi minuman berkafein **Kadang-Kadang**, dan **41,67%** menyatakan **Tidak** mengkonsumsinya sama sekali. Hanya sebagian kecil, yaitu **10,00%**, yang mengonsumsi minuman berkafein **Ya, setiap hari**.

Interpretasi ini menunjukkan bahwa meskipun minuman berkafein (seperti kopi atau teh) penting, mereka **bukan merupakan kebutuhan harian yang esensial** bagi sebagian besar mahasiswa. Kelompok **48,33%** yang mengonsumsi "Kadang-Kadang" cenderung mencari kafein sebagai dorongan energi saat belajar atau untuk bersosialisasi/menikmati, bukan sebagai ritual wajib. Kelompok **41,67%** yang menyatakan "Tidak" memerlukan alternatif minuman non-kafein yang menyegarkan atau manis. Bagi bisnis F&B Anda, ini berarti bahwa Anda **tidak boleh hanya berfokus pada kopi/kafein**; minuman harus menjadi pelengkap yang lezat dan beragam untuk makanan utama Anda. Pastikan menu minuman Anda memiliki pilihan **non-kafein** yang kuat (seperti teh manis, minuman buah, atau minuman rasa-rasa) untuk melayani 90% mahasiswa (yang tidak mengonsumsi setiap hari), sambil tetap menawarkan kopi yang memadai dan praktis untuk kelompok 10% yang rutin mencari *fix* kafein harian.

Kesimpulan:

Data menunjukkan bahwa makanan yang paling banyak dikonsumsi mahasiswa di area kampus adalah Ayam Geprek, kemudian Bakso, diikuti Mie dan Rice Bowl. Sebagian besar mahasiswa jarang mengonsumsi makanan cepat saji, sehingga jenis makanan yang mereka pilih umumnya bukan fast food global. Pola konsumsi makanan berlemak berada pada kategori sedang, di mana mayoritas mahasiswa mengonsumsi makanan berlemak sesekali dan sebagian lainnya mengkonsumsinya secara rutin. Konsumsi minuman berkafein tidak dominan, terlihat dari proporsi mahasiswa yang hanya mengonsumsi kafein kadang-kadang atau bahkan tidak sama sekali, sedangkan hanya sebagian kecil yang mengonsumsi setiap hari. Secara keseluruhan, pola konsumsi mahasiswa menggambarkan preferensi terhadap makanan gurih, mengenyangkan, dan familiar, dengan minuman yang tidak selalu berkafein.

OUR WEBSITE



We really hope that you are satisfied with our services.
Just suggest us if there is something that would increase the quality of our services