

ABSTRAK

Permintaan terhadap makanan dan minuman semakin tinggi seiring pertumbuhan populasi masyarakat Indonesia. Tingginya tingkat permintaan menyebabkan banyaknya ragam makanan dan minuman yang hadir di Indonesia, tidak hanya makanan yang berasal dari Indonesia tetapi juga makanan dan minuman yang berasal dari negara lain, salah satunya adalah makanan Jepang. Nagashi somen merupakan hidangan yang tergolong baru bagi masyarakat Indonesia. Nagashi Somen adalah hidangan Jepang berbentuk mi yang dialirkan di atas bambu dan ditangkap menggunakan sumpit untuk dikonsumsi bersama *dipping sauce* serta disajikan dalam keadaan dingin. Masyarakat Indonesia merupakan masyarakat yang gemar mencoba tren dan hal baru, terlebih cuaca Indonesia yang panas mendukung masyarakat untuk mengonsumsi nagashi somen. Takachiho Japanese Nagashi Somen adalah restoran Jepang yang memiliki konsep utama nagashi somen pertama di Indonesia, dimana restoran ini menawarkan nagashi somen dengan beberapa varian rasa serta menyediakan suasana restoran dan fasilitas yang memberikan pengalaman baru serta menarik bagi pengunjung. Takachiho Japanese Nagashi Somen berlokasi di wilayah Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Lokasi tersebut dipilih karena tingginya pertumbuhan pemukiman di wilayah Kebayoran Baru sehingga permintaan terhadap makanan dan minuman yang beragam juga semakin tinggi. Dalam mendirikan bisnis Takachiho Japanese Nagashi Somen, dilakukan analisis terhadap aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan.