

ABSTRAK

Pertumbuhan ekonomi terutama dalam sektor bisnis mengalami peningkatan tiap tahunnya. Salah satu sektor bisnis yang berkembang dengan cukup pesat terdapat pada bisnis kuliner terutama di Ibu Kota Jakarta. Kuliner tradisional kini menarik perhatian para wisatawan lokal maupun mancanegara untuk mendapat pengalaman kuliner melalui makanan khas daerah. Perkembangan bisnis kuliner yang cukup signifikan salah satunya adalah makanan organik. Makanan organik sering kali dikaitkan dengan diet, di mana masyarakat yang sedang menjalani diet umumnya mengonsumsi makanan organik karena dipercaya memiliki nutrisi yang lebih baik. Selain karena alasan nutrisi, makanan organik diminati karena bebas dari bahan kimia dan ramah lingkungan. Meningkatnya tren minat konsumsi makanan organik membuka peluang bisnis yang cukup menjanjikan bagi *The Clean Plate* dalam menawarkan kuliner lokal yang menggunakan bahan baku organik serta bebas gluten untuk mendukung diet masyarakat sekaligus melestarikan kuliner tradisional. Bisnis *The Clean Plate* disusun berdasarkan Metode Studi Kelayakan Bisnis menggunakan pendekatan analisis deskriptif dengan sejumlah data primer dan sekunder untuk mendukung analisis. Hasil studi menunjukkan *The Clean Plate* merupakan bisnis yang layak dijalankan dengan aspek keuangan yang memenuhi kriteria. Penilaian investasi pada *Net Present Value* menunjukkan hasil Rp674.597.172, *Payback Period* selama 3 (tiga) tahun, 5 (lima) bulan 8 (delapan) hari, *Profitability Index* sebesar 1,38 kali, dan *Internal Rate of Return* sebesar 27,3%.

Kata Kunci: Makanan Organik, Makanan Bebas Gluten, Stevia, Tren Diet, Bisnis Kuliner di Jakarta.

ABSTRACT

Economic growth, particularly in the business sector, has shown an annual increase. One of the fastest-growing sectors is the culinary business, especially in the capital city of Jakarta. Traditional cuisine has gained attention from both domestic and international tourists seeking culinary experiences through regional specialty foods. A significant development in the culinary business is the rise of organic food. Organic food is often associated with diets, as it is commonly consumed by individuals on a diet due to its perceived superior nutritional value. Beyond its nutritional benefits, organic food is favored for being chemical-free and environmentally friendly. The growing trend of interest in organic food consumption presents promising business opportunities for The Clean Plate to offer local cuisine made with organic and gluten-free ingredients. This initiative aims to support dietary needs while preserving traditional culinary heritage. The Clean Plate business plan is developed based on the Business Feasibility Study Method using a descriptive analysis approach, supported by primary and secondary data. The study's results indicate that The Clean Plate is a visible business with financial metrics meeting the required criteria. Investment evaluation reveals a Net Present Value of Rp674.597.172, a Payback Period of 3 (three) years, 5 (five) months, and 8 (eight) days, a Profitability Index of 1.38, and an Internal Rate of Return of 27.3%.

Key Words: Organic Foods, Gluten Free Food, Stevia, Diet Tren, Culinary Business in Jakarta.

