

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan bisnis *Camil Loka Café* di Jakarta Utara yang mengusung konsep inovasi pada kudapan tradisional Indonesia, dihidangkan secara *modern* tanpa kehilangan cita rasa autentiknya. Studi ini menggunakan metode *feasibility study* yang mencakup lima aspek utama yaitu pasar dan pemasaran, operasional, organisasi dan sumber daya manusia, serta keuangan. Data diperoleh melalui pengumpulan data primer berupa observasi, wawancara, dan survei serta data sekunder dari literatur dan laporan industri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Camil Loka Café* layak untuk dijalankan. Aspek pasar dan pemasaran menunjukkan potensi permintaan yang tinggi dari target pasar utama yakni perempuan berusia 25–39 tahun, didukung oleh strategi pemasaran *digital* yang efektif. Aspek operasional mengadopsi pendekatan *hybrid service* yang memberikan pengalaman pelanggan optimal. Struktur organisasi yang jelas dan pengelolaan sumber daya manusia yang terencana memastikan efisiensi dan kualitas layanan. Dari aspek keuangan, proyeksi menunjukkan pertumbuhan laba bersih yang signifikan dari tahun kedua hingga kelima, dengan indikator investasi seperti IRR sebesar 35,35 persen dan NPV positif sebesar Rp3,18 miliar yang menegaskan potensi pengembalian investasi yang tinggi. Kebaruan penelitian ini terletak pada penyajian kudapan tradisional Indonesia dalam bentuk yang *modern*, memenuhi kebutuhan masyarakat akan hidangan estetik tanpa mengorbankan cita rasa autentik, sehingga menciptakan perpaduan ideal antara warisan budaya dan tren gaya hidup kontemporer.

Kata kunci : Cita rasa autentik, *cafe*, *Feasibility Study*, Inovasi Kuliner, Kudapan Tradisional

## **ABSTRACT**

*This study aims to evaluate the feasibility of Camil Loka Café in North Jakarta, which innovates traditional Indonesian snacks by presenting them in a modern style while preserving their authentic flavors. The study employs a feasibility study method encompassing five key aspects: market and marketing, operations, organization and human resources, and finance. Data were collected through primary methods such as observation, interviews, and surveys, as well as secondary data from literature and industry reports. The findings indicate that Camil Loka Café is feasible to operate. The market and marketing aspect reveal high demand potential from the primary target market, women aged 25–39 years, supported by effective digital marketing strategies. The operational aspect adopts a hybrid service approach, ensuring an optimal customer experience. A clear organizational structure and well-planned human resource management ensure efficiency and service quality. From the financial perspective, projections show significant net profit growth from the second to the fifth year, with investment indicators such as an IRR of 35.35 percent and a positive NPV of Rp3.18 billion, highlighting the high return on investment potential. The novelty of this study lies in the presentation of traditional Indonesian snacks in a modern style, catering to the demand for aesthetic dishes while retaining their authentic taste. This creates an ideal blend of cultural heritage and contemporary lifestyle trends.*

*Keywords: Authentic flavors, Culinary innovation, café, Feasibility study, Traditional Snack.*