

ABSTRAK

Kota Bandung yang mana terkenal akan kuliner dari zaman kolonial dan hingga saat ini terus mengalami peningkatan pertumbuhan rumah makan, resto, dan cafe sesudah pandemi. Nasi Bancakan yang sudah beroperasi lebih dari 16 tahun lebih dengan kondisi pengunjung yang sempat turun >90% dikala pandemi masih bisa tetap bertahan juga seiring dengan keadaan yang membaik Nasi Bancakan mengeluarkan menu *seafood*. Dengan kondisi tersebut apa yang menjadi strategi Nasi Bancakan untuk bertahan dan mempertahankan keunikan bisnisnya dengan Metode SOAR. Penelitian dilakukan secara kualitatif dengan wawancara yang dipilih berdasarkan *purposive sampling*. Hasilnya Nasi Bancakan memanfaatkan strategi dengan mempertahankan keunikan dari Nasi Bancakan itu sendiri dengan punya makanan khas Sunda Buhun dengan keunggulan dalam segi rasa yang otentik dengan cenderung manis dan suasana yang menggambarkan pedesaan sunda juga setiap pelanggan yang datang harus makan dengan menggunakan piring dan sendok berbahan seng dan gelas yang berbahan seng. Selain itu juga mereka mengikuti zaman dengan menggunakan *digital marketing* kemudian peluang (*opportunities*) yang mereka miliki seperti menyempurnakan cabang pertama mereka di Jl. Alkateri.

Kata kunci: Kewirausahaan, analisis SOAR, manajemen strategi, Nasi Bancakan