

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

1.1 LATAR BELAKANG

Kehidupan bermasyarakat tidak pernah lepas dari 3 kebutuhan pokok manusia, yaitu sandang, pangan, dan papan (Prinada, 2021). Masyarakat berusaha memenuhi kebutuhan pokok dengan cara bekerja. Kebanyakan dari masyarakat yang berdomisili di Jakarta, bekerja di gedung perkantoran karena Jakarta merupakan wilayah distrik (BPSP DKI Jakarta, 2019). Karyawan kantoran tidak memiliki banyak waktu untuk beristirahat, ditambah dengan biaya makanan yang relatif tinggi di wilayah Ibukota (Astutik, 2021). Penulis ingin merancang bisnis makanan siap saji yang memiliki kualitas baik dan sehat, namun hanya memerlukan sedikit waktu, melalui penggunaan mesin penjual makanan otomatis atau dapat disebut *vending machine*. *Vending Machine* menurut (Alimughni, 2021) adalah sebuah mesin yang bekerja secara otomatis dapat mengeluarkan barang-barang seperti makanan ringan, minuman ringan, atau bahkan benda, secara otomatis, mesin ini akan mengeluarkan barang yang dipilih oleh pembeli setelah membayarnya dengan cara memasukkan uang kertas, kartu, ataupun uang koin.

Budaya dalam makanan memiliki keunikan masing-masing dari setiap negara. Kuliner Indonesia mendapat pengaruh dari negara Arab, Tionghoa, India, dan Eropa (Rahman, 2018). Penduduk Indonesia mulai menciptakan resep masakan nusantara setelah kemerdekaan, tetapi mereka sudah belajar memasak sejak abad-19 melalui buku-buku yang ditulis pada zaman Hindia-Belanda, mulai dari buku “Oost-Indisch kookboek” tahun 1870 karya penulis anonim diikuti dengan terjemahan bahasa melayu “Boekoe Masak Masakan Roepa-Roepa” pada

tahun 1879, “Indisch kookboek” pada tahun 1872 karya Gerardina Gallas HaakBastiaanse, “Boekoe Masakan Baroe” karya Johanna dikeluarkan pada tahun 1896, hingga buku masak “Groot nieuw volledig Indisch kookboek” karya seorang gastronom terkenal pada abad ke-20, Cateniusvan der Meijden. (Rahman, 2018)

Mesin makanan otomatis ini kurang diminati pengusaha karena untuk mendapatkannya sulit, perkembangan mesin ini juga masih jarang dijumpai di Indonesia, sehingga jika terdapat mesin otomatis dalam suatu lokasi, biasanya akan menarik perhatian pelanggan karena tata cara penggunaan yang unik dan praktis. Dalam situasi pandemi covid-19 seperti ini, *vending machine* dapat menjadi salah satu upaya untuk meminimalisir perpindahan virus karena dapat menggunakan metode *cashless*. Mesin penjual otomatis di Indonesia biasanya digunakan untuk menjual minuman kaleng dan botol, masih jarang dijumpai mesin otomatis yang menjual makanan.

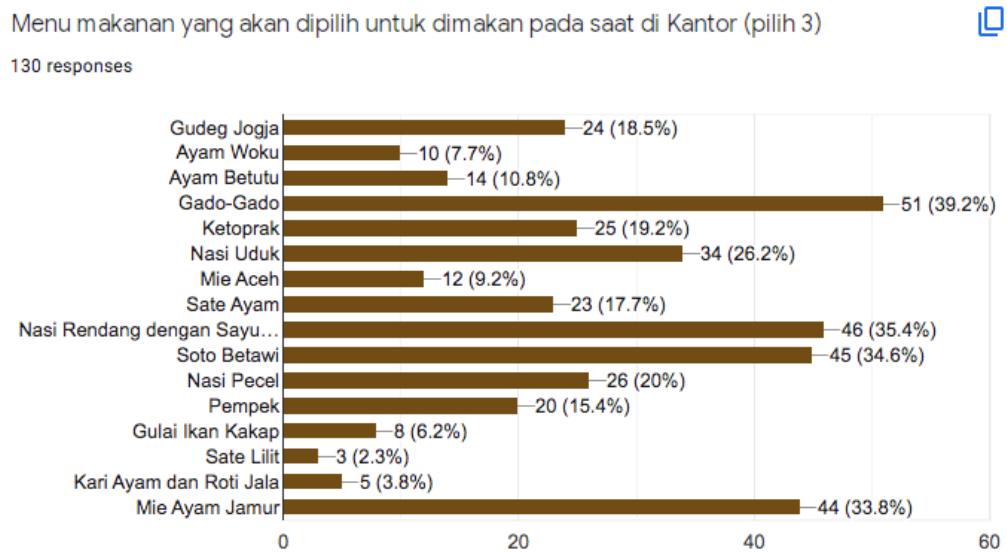
Penduduk Jakarta kebanyakan bekerja sebagai pegawai kantor dengan besar gaji UMR pada tahun 2022 menurut (Prima, 2022) Rp4.641.854 sehingga mereka harus berhemat dengan mencari makanan murah yang berkualitas dengan rentang harga makanan Rp20.000 – Rp40.000. Dengan hadirnya mesin penjual makanan otomatis, mereka dapat menghemat tenaga dan waktu karena mesin ini akan tersedia pada wilayah perkantoran di Jakarta yang ramai.

Mesin penjual makanan otomatis menggabungkan inovasi teknologi dan makanan agar dapat menjual secara efisien dan efektif. Pada rencananya, makanan akan diisi setiap hari pada setiap *Vending Machine*. Makanan yang akan dikirim ke setiap mesin merupakan makanan bertema masakan nusantara yang dibuat oleh *chef* yang profesional pada bidangnya, sehingga akan memerlukan adanya dapur

tambahan, dalam hal ini penulis menginginkan tergabung dalam *Ghost Kitchen* atau *Cloud Kitchen*.

Penulis ingin melestarikan masakan Indonesia kedalam rencana bisnis ini karena banyak penduduk Jakarta yang menyukai masakan Indonesia. Adapun rencana beberapa menu yang akan digunakan adalah Gudeg Jogja, Ayam Woku, Ayam Betutu, Gado-Gado, Ketoprak, Nasi Uduk, Mie Aceh, Sate Ayam, Nasi Rendang dengan gulai daun singkong, Soto Betawi, Nasi Pecel, Pempek, Gulai Ikan Kakap, Sate Lilit, Kari Ayam dan Roti Jala, Mie Ayam Jamur. Berdasarkan Survei makanan yang paling banyak diminati oleh masyarakat Jakarta, ialah berikut.

GAMBAR 1 HASIL SURVEI



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Berdasarkan dari survei yang dilakukan oleh penulis, ditemukan sebuah fakta bahwa sebanyak 130 orang masyarakat Jakarta paling banyak memilih gado-gado, nasi rendang dengan gulai daun singkong dan soto betawi sebagai menu makanan yang akan dimakan pada saat di kantor. Pada awalnya penulis memutuskan untuk menggunakan menu yang dipilih berdasarkan hasil survei

tersebut, namun setelah melalui pertimbangan, penulis memilih untuk menggunakan menu, gudeg jogja, nasi rendang dengan gulai daun singkong, dan nasi uduk yang akan dijadikan sebagai menu oleh Auto Meal.

Biasanya seorang pengusaha terlalu sibuk dalam mengerjakan penjualan bisnis sehingga terkadang tidak melakukan perubahan inovasi dan kreativitas pada produk usahanya (Bastari, 2020). Pada sisi lain, karena zaman semakin modern, keinginan yang dimiliki konsumen saat ini beragam dan berbeda setiap konsumen. Inilah penyebab terbesar mengapa banyak bisnis makanan yang bangkrut, karena untuk menciptakan sebuah bisnis membutuhkan inovasi (Rossa & Bahtiar, 2022), oleh karena itu Penulis berencana untuk melakukan pergantian menu setiap 1 bulan sekali agar pelanggan tidak mudah bosan pada menu yang terdapat pada mesin makanan otomatis ini.

Produk, barang atau jasa disebut berinovatif dan kreatif apabila produk tersebut berbeda dengan produk yang sudah ada di pasaran. Berbeda yang dimaksud berarti adalah produk merupakan hal yang baru, atau merupakan sebuah inovasi dari produk yang sudah ada dipasaran. Sebuah produk yang kreatif dapat membuat hal baru baik itu merupakan sebuah wujud, proses atau ide. Produk yang berinovatif harus dapat dimanfaatkan dan memiliki fungsi penting terhadap kehidupan. (Kurniasih, 2016) Dengan adanya kreativitas dan inovasi yang dilakukan oleh pengusaha dapat membuat beranekaragaman jenis produk yang baru untuk menjawab permintaan pasar ditengah tingginya nilai persaingan dengan produsen yang kerap memasarkan produk sejenis.

Dalam mendukung keberhasilan produk, Auto Meal akan membuat kemasan yang menarik. Kemasan dibagi menjadi tiga komponen, yaitu adalah

atribut visual, verbal (Rettie & Brewer, 2000) (Silayoi & Speece, 2007) dan fitur (Butkeviciene, Vitalija, Stravinskiene, & Rutelione, 2008) kemasan dapat berpengaruh terhadap keputusan pembelian merupakan hal mendasar sebelum pengembangan inovasi kemasan lebih lanjut agar menarik perhatian para konsumen.

Penulis ingin menggunakan kemasan menarik dan ramah lingkungan untuk turut serta menjaga lingkungan. Keunggulan bisnis makanan dengan mesin otomatis ini adalah dengan menggunakan lebih sedikit kontak kepada customer sehingga tidak diperlukan banyak pramusaji karena bisnis ini merupakan sistem mengambil sendiri pesanan. Pelanggan akan merasa lebih hemat tenaga dan waktu daripada harus mencari keluar Gedung. Karyawan dapat memulai pola hidup sehat karena makanan yang dijual akan memiliki komposisi dan kandungan gizi serta kalori yang memudahkan bagi karyawan yang menjalani program hidup sehat ataupun dalam program diet.

Target konsumen untuk bisnis ini adalah pekerja kantoran yang memiliki waktu istirahat yang terbatas dan harus mengefisienkan waktunya, maka makanan ini menjadi jalan pintas bagi karyawan yang akan lembur ataupun harus terburu-buru. Bisnis ini ingin menjual makanan sehat dengan harga murah dan berkualitas, harga menu Auto Meal mulai dari Rp27.000 dan mendapat makanan sehat dengan kualitas baik dan harga terjangkau.

Sistem pembayaran yang digunakan ialah metode *cashless* melalui e-money, flazz, ataupun dompet digital lainnya seperti ovo, gopay, dana, shopeepay. *Cashless* adalah sistem pembayaran di mana sistem tersebut, tidak menggunakan uang tunai, sesuai dengan arti secara harfiah yang berarti tidak atau tanpa

menggunakan uang tunai (Gobiz, 2021). *Cashless* merujuk pada pembayaran yang berbentuk secara digital. Banyak masyarakat yang juga sudah menggunakan dan beralih kepada metode pembayaran *cashless* karena hal ini jauh lebih efisien, terutama semenjak pandemik karena mengkhawatirkan penyebaran virus melalui uang tunai.

Mesin penjual otomatis ditemukan pertama kali di Amerika Serikat, diciptakan pada tahun 1888 oleh Perusahaan Gum Thomas Adams, ia menjual permen karet di Kota New York. Auto Meal ingin konsumen dapat merasakan cita rasa makanan nusantara dengan rasa yang nikmat dan praktis melalui mesin penjual otomatis, sehingga karyawan kota Jakarta dapat lebih menghemat waktu mereka dengan membeli makanan melalui *Vending Machine*. *Vending Machine* hadir dengan desain dan bentuk yang berbeda-beda. Mesin ini dipasarkan mulai dari harga Rp50.000.000 – Rp120.000.000 tergantung spesifikasi dan ukuran yang digunakan pada mesin jual makanan otomatis.

Menurut pendiri perusahaan penyewaan dan operator *Vending Machine* PT Jatari Boreas Sabha, Athma Sasmita, di Jepang, rata-rata tersedia 1 *Vending Machine* untuk setiap 23 orang, di Singapura, terdapat 15.000 *Vending Machine* untuk 15 juta penduduknya, sedangkan di Indonesia, kata Athma, masih dalam tahap permulaan bahkan hingga tahun 2016, hanya ada lima penjual besar yang bersaing pada bisnis berbasis *Vending Machine*, saat ini baru ada sekitar 4.000 *Vending Machine* untuk lebih dari 250 juta penduduk di Indonesia. Di mana mesin otomatis tersebut menjual barang dan minuman, sehingga potensi pasar *Vending Machine* masih sangat besar di Indonesia (Kompas, 2017).

Penulis melihat kesuksesan mesin penjual otomatis di negara Jepang, memberikan rasa optimis bahwa mesin ini akan sangat membantu konsumen di Indonesia. Mesin ini diharapkan membantu karyawan untuk memudahkannya dalam membeli makanan. Dalam suatu Gedung perkantoran di Jakarta, dapat menampung lebih dari 1000 karyawan yang bekerja, sehingga membuka mesin penjual makanan otomatis di dalam Gedung perkantoran merupakan pilihan cerdas.

Mesin penjual otomatis terdapat pendingin yang akan menjaga kualitas makanan. Makanan akan disimpan dalam keadaan vakum dan beku, konsumen hanya perlu menunggu makanan yang dipanaskan dengan microwave yang tersedia di dalam mesin. Peralatan makanan sudah tersedia sehingga barang dan peralatan sudah ada konsumen hanya perlu membayar dan makanan siap disantap. Setiap dua hari sekali akan datang teknisi untuk mengganti makanan yang berada dalam mesin dan mengisi ulang sehingga kualitas makanan akan terjamin. Penulis melihat peluang bisnis yang menarik melalui konsep rumah makan dengan mesin otomatis, konsep ini menjadikan makanan tersaji dengan cepat dan memiliki kandungan gizi yang baik.

1.2 GAMBARAN UMUM BISNIS

1.2.1 Deskripsi Bisnis

Bisnis ini akan diberi nama dagang Auto Meal, bisnis ini akan menjual produk makanan yang disimpan dalam *vending machine* dan dipasarkan pada perkantoran Jakarta yang ramai penduduk, adapun menu yang akan dijual pada “Auto Meal” ialah Gudeg Jogja, Nasi rendang dengan gulai daun singkong, dan Nasi Uduk. Di Jakarta dapat ditemukan beberapa mesin penjual otomatis,

namun kebanyakan menjual minuman, mesin penjual otomatis yang menjual makanan masih belum ditemukan di Jakarta. Auto Meal memiliki potensi produk untuk bertahan dan berkembang pada masa yang akan datang, karena *Vending Machine* yang menjual makanan masih langka untuk ditemukan sehingga dapat menjadi sebuah gebrakan terbaru dalam bisnis kuliner.

Auto Meal akan melakukan pergantian menu setiap 1 bulan sekali, di mana menu tersebut dipilih berdasarkan pemungutan suara yang dilakukan melalui media sosial sehingga pelanggan dapat merasakan perasaan didengarkan aspirasinya. Auto Meal akan mengirim makanan ke dalam lokasi *vending machine* setiap dua hari sekali, proses penambahan makanan ini juga sekaligus untuk memeriksa kualitas makanan yang tetap terjamin kesegaran, kualitas dan rasanya sehingga pelanggan tidak perlu merasa cemas atas makanan yang terdapat dalam *vending machine* Auto Meal.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama

GAMBAR 2 LOGO BISNIS



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Nama Auto Meal diambil dari kata *automatic* yang berarti otomatis dan *meal* yang berarti makanan, sehingga Auto Meal memiliki arti makanan yang otomatis. Logo Auto Meal memiliki desain yang simple dan berwarna kuning

cerah yang sering disamakan seperti matahari, Adapun arti warna kuning adalah rasa optimis, energi dan kebahagiaan yang ingin disampaikan oleh merk Auto Meal kepada konsumen. Warna coklat pada tulisan Auto Meal menandakan keamanan dan keandalan, keamanan merujuk pada makanan yang dipasarkan oleh Auto Meal sudah pasti aman dan dapat diandalkan sebagai makanan waktu rasa lapar menyerang. Gambar seseorang mengambil *vending machine* dimaksudkan sebagai penanda bahwa makanan tersebut berasal dari *vending machine*.

1.2.3 Identitas Bisnis

Nama Bisnis: Auto Meal

Telepon: (021) 22817042

Alamat Kantor: Ruko Citra Grand Cibubur Gate Belakang Blok UR No. 35,
Jatikarya, Bekasi, Jawa Barat

Alamat Dapur: Kita Kitchen Telkom STO Tanah Kusir, Jl. Daud No 5,
Kebayoran Lama, South Jakarta 12240

Lokasi Mesin: 1. The Energy Building, SCBD Lot 11A, Jl. Jenderal
sudirman Senayan, Kebayoran Baru, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12190

2. Plaza Bapindo Mandiri Tower, Jl. Jenderal Sudirman
RT.5/RW.3, Senayan, Kebayoran Baru, Kota Jakarta
Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12190

3. MRT Lebak Bulus, Lebak Bulus, Kecamatan Cilandak,
Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

1.3. VISI DAN MISI

1.3.1 Visi

Menjadikan Auto Meal sebagai pelopor dalam menjual makanan dengan mesin otomatis yang berkualitas dan mampu bersaing dan membawa warna baru dalam penyajian bidang kuliner secara nasional, dan menyajikan makanan dengan kualitas terbaik

1.3.2 Misi

1. Menyediakan makanan siap santap dengan keunikan.
2. Menghasilkan produk makanan yang bervariasi secara berkala.
3. Memberikan kepuasan kepada konsumen Auto Meal dengan nutrisi dan gizi terbaik.
4. Memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen Auto Meal.

1.4 SWOT ANALYSIS

1.4.1 *Strength*

- a. Menyajikan makanan dalam waktu kurang dari 5 menit dengan memanfaatkan teknologi *self-heating vending machine*.
- b. Memiliki menu masakan yang bervariasi, di mana menu akan mengalami pergantian setiap sebulan untuk menghindari rasa jenuh terhadap menu yang terdapat di Auto Meal.
- c. Menggunakan kemasan makanan yang ramah bagi lingkungan.
- d. Makanan higienis, berkualitas, dan rasa yang enak.
- e. Harga makanan yang terjangkau untuk para karyawan.

1.4.2 *Weakness*

- a. Hasil produk makanan hanya dapat tahan maksimal 6 hari dalam *vending machine*, karena tidak menggunakan bahan pengawet, dan pada hari ke 5 jika makanan masih belum terjual akan ditarik dari *vending machine* dan dibagikan sebagai kegiatan amal.
- b. Membutuhkan bantuan generator listrik pada saat terjadi pemadaman listrik untuk menjaga kualitas makanan tetap aman.
- c. Perlu melakukan banyak promosi agar dikenal oleh masyarakat karena merupakan suatu hal baru di Jakarta.

1.4.3 *Opportunities*

- a. Merupakan konsep baru makanan disajikan dengan bantuan *vending machine* di Indonesia
- b. Menggunakan pembayaran secara *cashless* sehingga meminimalisir terjadinya perpindahan virus covid melalui uang tunai pada era pandemi.
- c. Menghemat waktu para pekerja kantoran sehingga dapat beristirahat dengan lebih efisien karena makanan jadi dalam waktu cepat dengan konsep *meals-ready-to eat*.
- d. Peminat tinggi karena konsep yang menarik dalam penyajian.

1.4.4 Threats

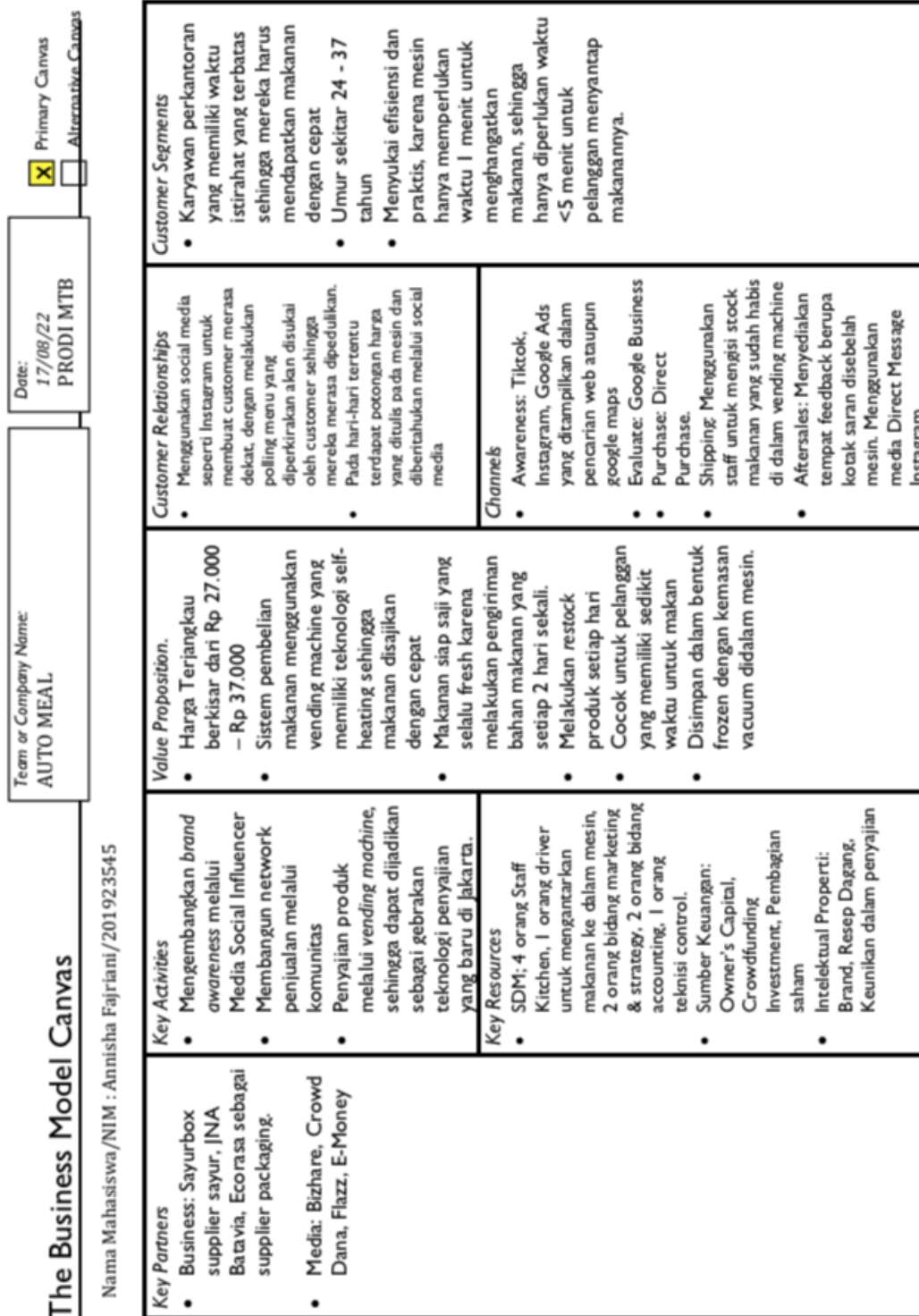
- a. Penjualan produk tinggi pada awal *soft-opening* karena merasa hal yang baru dan dijadikan sebuah tren sesaat.
- b. Jika diberlakukan kembali *Work From Home*, yang membuat konsumen berkurang karena beraktivitas dalam rumah (tidak pergi ke kantor).
- c. Saingan merupakan penjual makanan yang berjualan pada kantin kantor.
- d. Jika terdapat makanan yang rusak akan mempengaruhi reputasi dan kepercayaan konsumen kepada Auto Meal.
- e. Terdapat kantor yang menyediakan makanan untuk karyawannya menggunakan jasa catering.

1.5 BUSINESS MODEL CANVAS

Dalam membuat sebuah bisnis diperlukan adanya BMC atau *Business Model Canvas*, menurut Osterwalder dan Pigneur (2010), *Business Model Canvas* merupakan sebuah alat yang berfungsi untuk menggambarkan pemikiran dasar tentang suatu organisasi/perusahaan menciptakan, memberikan dan menangkap nilai. Berikut BMC milik Auto Meal.

GAMBAR 3

BUSINESS MODEL CANVAS



GAMBAR 3 LANJUTAN
BUSINESS MODEL CANVAS

Cost Structure (perkiraan kasar) <ul style="list-style-type: none"> - Variable Cost (Monthly Average) • Cost Of Goods Sold • Bahan Baku Rp. 67.000.000 (5400 paket terjual) • Promotion Rp. 6.000.000 - Fixed Cost (Monthly Average) • Beban Sewa Rp 3.000.000 x 3 = Rp 9.000.000 • Internet Rp. 500.000 • Biaya Administrasi Rp. 1.000.000 • Gaji Pegawai Rp. 35.000.000 <p style="margin: 0;">Total Cost: Rp 118.500.000/bulan</p>	Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> • Monthly Revenue • Penjualan Produk: • Harga rata-rata penjualan 1 produk: Rp 32.000 • Perkiraan produk laku dalam 1 hari: 90 Kotak • Penyediaan Vending Machine ada pada 3 tempat, sehingga • Rp 32.000 x 90 = Rp 2.880.000 x 3 mesin = Rp 8.640.000 • Laba Kotor 1 Bulan: • Rp 8.640.000 x 20 hari = Rp 172.800.000 <p style="margin: 0;">Laba Bersih 1 bulan = Laba Kotor – Cost = Rp 172.800.000 – Rp. 118.500.000 = Rp 54.300.000</p>
<p><i>Source: www.businessmodelgeneration.com</i></p>	

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.5 SPESIFIKASI PRODUK

1.5.1 Nama Menu Produk

Produk Auto meal memiliki 3 produk sebagai makanan yang akan dijual, adapun menu tersebut ialah:

1. Gudeg Jogja
2. Nasi Rendang dengan Gulai Daun Singkong
3. Nasi Uduk

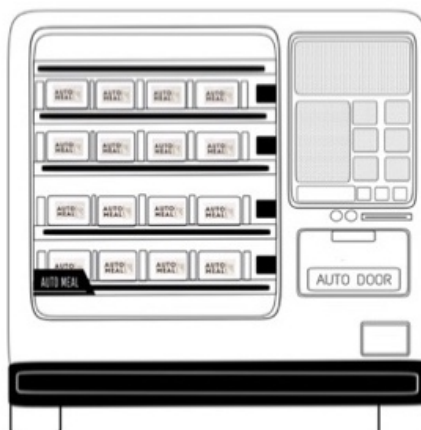
Untuk penjelasan setiap produk akan dibahas lebih lanjut pada Bab 2 pada Aspek Produk. Dalam menjaga kualitas produk, Auto Meal akan melakukan pengisian makanan setiap harinya.

1.5.2 Sketsa Alat *Vending Machine*

Untuk alat penyajian makanan, Auto Meal ingin menggunakan self-heating *vending machine* yang dapat langsung menghangatkan makanan.

GAMBAR 4

SKETSA *VENDING MACHINE*



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Mesin ini dapat menampung 120 – 200 kotak makanan di mana hal ini menguntungkan karena dapat menampung begitu banyak makanan. Dengan fitur layar *touch screen* yang dapat memudahkan konsumen untuk menggunakannya. Mesin ini memiliki tinggi 1,94 meter, lebar depan 1,83 meter dan lebar samping mesin 0,91 meter. Mesin memiliki fitur *ozone sanitizing technology* yaitu teknologi sebagai *disinfectant* yang dapat menjaga kesegaran produk makanan. Mesin ini juga memiliki *ultra-violet sanitizing* pada bagian tempat pengambilan makanan untuk mencegah adanya perpindahan virus dari tempat pengambilan makanan ke dalam mesin.

1.5.3 Desain Kemasan dan Ukuran

Auto Meal menggunakan kemasan yang ramah lingkungan karena kemasan ini dapat terurai dalam jangka waktu 2-5 tahun karena plastik akan dimakan oleh mikroba untuk membantunya terurai, tidak seperti kemasan plastik pada umumnya yang membutuhkan waktu ratusan tahun untuk dapat terurai (Setiawan, 2022). Kemasan Auto Meal berasal dari merk ecorasa yang menggunakan plastic *oxo-biodegradable* yang merupakan teknologi oxium, oxium adalah bahan tambahan yang dapat mempercepat proses pemotongan rantai molekul plastik melalui bantuan unsur oksigen, *UV light*, energi panas dan tekanan lain yang tersedia secara alami di alam bebas melalui proses oksidasi, proses oksidasi tersebut memungkinkan mikroba untuk mengonsumsi dengan mengurai plastik sehingga, dapat lebih cepat untuk terurai (Greenhope, 2019)

GAMBAR 5
KEMASAN AUTO MEAL



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada gambar 5, kemasan ini akan digunakan untuk menu Nasi Rendang Gulai Daun Singkong. Kemasan memiliki ukuran 22,9 cm x 17,6 cm x 4,3 cm dengan 3 sekat untuk menaruh jenis makanan yang berbeda. Untuk Nasi Uduk, dan Gudeg Jogja. akan menggunakan kemasan kotak yang berukuran 19,4 cm x 14 cm x 6,8 cm. Kemasan Auto Meal akan menggunakan merk ecorasa yang memiliki teknologi Oxium sehingga kemasan akan dapat didaur ulang dengan waktu yang lebih singkat disbanding dengan kemasan plastik sejenisnya.

1.6 JENIS/BADAN USAHA

Jenis/badan usaha Auto Meal merupakan Perseroan Terbatas karena akan terdapat pembagian saham, PT merupakan persekutuan modal di mana modal dasar yang seluruhnya terbagi ke dalam bentuk saham, pendiri PT memasukkan modal sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati, dan modal tersebut dibagi ke dalam bentuk saham yang seluruhnya memiliki nilai dan secara keseluruhan menjadi modal perusahaan. Auto Meal akan melakukan

kegiatan *crowdfunding* di mana hal ini merupakan pemberian dana melalui nilai saham.

1.7 ASPEK LEGALITAS

Dalam mendirikan sebuah perusahaan dibutuhkan aspek-aspek legalitas untuk mendukung kinerja perusahaan tersebut, Auto Meal merupakan bentuk usaha UKM karena termasuk usaha menengah.

Nama Perusahaan : PT. Naluri Insan Mandiri

Nama Dagang : Auto Meal

Untuk perizinan mendirikan usaha menggunakan Perizinan badan usaha, membuat Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU) adalah sebuah izin usaha yang dapat dikeluarkan oleh kantor kelurahan pada lokasi usaha berada. Untuk pengurusan Legalitas merk dagang melakukan perlindungan Merek sesuai dengan peraturan Undang-Undang No. 15 tahun 2001, di mana isinya tentang perlindungan merek perusahaan yang tidak boleh memiliki persamaan antara satu dan yang lainnya. Untuk aspek legalitas produk yang dibutuhkan adalah Halal MUI, SNI. Dalam menjaga keamanan produk, Auto Meal akan dilengkapi dengan sertifikat Keamanan Pangan.