

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

A. LATAR BELAKANG

DKI Jakarta adalah ibu kota negara Indonesia. DKI Jakarta tidak hanya kota, tetapi juga salah satu kota terbesar yang menarik wisatawan asing. DKI Jakarta memilikipotensi yang tinggi untuk berbagai jenis wisata, antara lain wisata sejarah, wisata buatan, dan wisata kuliner.

Menurut Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata Bab 1 Pasal 1 dinyatakan bahwa wisata adalah :

dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara”.

Oleh karena itu, istilah pariwisata mencakup empat unsur yaitu kegiatan perjalanan, dibuat secara spontan, Sementara, perjalanan dimaksudkan untuk menikmati wisatawan dan atraksi secara keseluruhan atau sebagian.

Dalam kota DKI Jakarta terdapat 8 tempat destinasi pariwisata unggulan dengan data menurut Badan Pusat Statistik Provinsi DKI

Jakarta per tahun 2018 sampai 2020 adalah sebagai berikut;

1. Taman Impian Jaya Ancol
2. Taman Mini Indonesia Indah
3. Ragunan
4. Monumen Nasional
5. Museum Nasional
6. Museum Satria Mandala
7. Museum Sejarah Jakarta
8. Pelabuhan Sunda Kelapa

Berikut adalah data pengunjung wisatawan ke objek wisata unggulan di DKI Jakarta per tahun 2018 sampai 2020 menurut Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta

Tabel 1. 1
Data Objek Wisata Unggulan Jakarta

Objek Wisata Unggulan	Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Unggulan Menurut Lokasi di DKI Jakarta		
	2018	2019	2020
Taman Impian Jaya Ancol	17 575 914	9 282 441	2 351 961
TMII	6 004 718	5 071 980	1 123 542
Ragunan	5 458 379	5 407 858	633 963
Monumen Nasional	1 973 804	12 112 946	443 034
Museum Nasional	307 577	305 086	67 088
Museum Satria Mandala	11 693	17 132	3 183
Museum Sejarah Jakarta	840 671	746 971	153 223
Pelabuhan Sunda Kelapa	49 842	38 058	16 348
Total	32 222 616	32 982 472	4 792 342

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi DKI Jakarta/Tourism Services of DKI Jakarta

Tabel 1.1 menampilkan data wisatawan domestik maupun mancanegara yang

datang ketempat destinasi pariwisata unggulan di DKI Jakarta

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa Taman Impian Jaya Ancol merupakan destinasi wisata yang paling banyak dikunjungi dan kemungkinan akan membuka restoran di objek wisata ini. Wisata kuliner Taman Impian Jaya Ancol menawarkan berbagai macam makanan dan minuman dari berbagai macam restoran, dari fine dining hingga street restaurant, dari internasional hingga masakan tradisional.

Restoran saat ini mengalami banyak perkembangan mulai dari jumlah bahkan jenisnya. Menurut (Marsum, 2005) restoran adalah lokasi komersial dan bangunan, melayani layanan dalam bentuk makanan dan minuman. Menurut (Soekresno, 2000), restoran adalah perusahaan komersial yang menyediakan layanan makanan dan minum untuk layanan umum dan dikelola secara profesional. Hsu dan Power (2002) menyatakan bahwa konsep restoran terdiri dari lima elemen, yaitu:

1. Menu

Konsep elemen ini mencakup restoran yang menawarkan jenis menu (hidangan): Misalnya, dari restoran es krim dan donat hingga restoran yang menawarkan menu lengkap atau makanan yang terdiri dari makanan pembuka, hidangan utama, dan makanan penutup. strategi produksi makanan di beberapa restoran menawarkan hidangan yang cepat saji, seperti ayam goreng, hamburger, kentang goreng, sandwich, dll, sedangkan restoran lainnya menawarkan

makanan yang memerlukan pengolahan lama dan rumit seperti jenis restoran klasik/tradisional.

2. Pelayanan

Pelayanan pada restoran sangat bervariasi tergantung menurut jenis restoran tersebut. Ada restoran yang memperlihatkan pelayanan formal atau glamor dan terdapat restoran yg memperlihatkan penawaran sederhana misalnya pelayanan prasmanan.

3. Harga

Harga yang ditawarkan oleh restoran berbeda-beda, mulai dari menawarkan hargamurah, sedang, dan ada juga yang menawarkan harga tinggi.

4. Dekorasi, Suasana, Lingkungan

Interior dan suasana restoran sangat bervariasi ada restoran yang menawarkan suasana romantis, santai, mewah, bahkan suasana daerah atau nasional tergantung dari tema restoran itu sendiri

Bentuk dan jenis pelayanan juga bervariasi dari satu restoran ke restoran lainnya. Terdapat dalam bentuk kafe, fine dining restaurant dan klub. Ada berbagai jenis layanan, dari layanan ala Amerika, layanan ala Rusia, layanan ala Prancis hingga layanan ala buffet.

Harga yang ditetapkan untuk di setiap makan di restoran atau kafe

sangat bergantung pada jenis makanan yang ada di menu. Hal ini menjadi salah satu pertimbangan konsumen saat memilih restoran untuk dikunjungi. Namun, konsumenseringkali mendapati bahwa rasa dan harga makanan yang mereka pesan tidak sesuaidengan harapan mereka.

Melihat perspektif yang berbeda dari harapan dan realitas konsumen restoran Taman Wisatajaya Ancol, penulis ingin membuat sebuah restoran yang dimana restoran tersebut menggunakan konsep sistem pelayanan “*single point service*” yang dimana konsumen dapat memilih jenis makanan yang sesuai dengan harapannya, sehingga dapat membeli makanan yang sesuai dengan posisi keuangannya. Untuk melihat jenis restoran yang ada pada Taman Wisata Jaya Ancol, berikut adalah beberapa contoh restoran yang ada pada objek wisata Taman Wisata JayaAncol:

1. Ayam Tepi Laut
2. Columbus Cafe
3. Beachfood
4. Ombak Laut
5. Nyiur Resto
6. Simpang Raya
7. Bandar Jakarta
8. Telaga Sampireun

9. Pizza Hut

10. The Pier

Dari beberapa contoh restoran yang disebutkan di tempat wisata Jaya Ancol, kitadapat menyimpulkan bahwa pilihan masakan bertema lokal lebih banyak daripada masakan internasional. Oleh karena itu, pilihan makanan untuk makanan internasional, terutama bagi wisatawan yang ingin menyantap makanan Italia, sangat terbatas.

Dari data yang sudah ada dapat ditarik konklusi bahwa dari terbatasnya pilihan makanan Italia dengan tema Container Restaurant dan jenis pelayanan *one point service* yang merupakan hal baru dan jarang di kawasan wisata Taman Wisata Jaya Ancol maka peluang untuk berbisnis sangat tinggi.

Bisnis itu sendiri menurut kamus (Oxford) adalah “*A person's regular occupation, profession, or trade*” yang berarti pekerjaan rutin, profesi atau perdagangan yang dilakukan oleh seseorang/kelompok. Menurut Ebert dan Griffin “organisasi yang menyediakan barang atau jasa untuk dijual dengan maksud memperoleh laba.” (Ebert & Griffin, 2015)

Dari pernyataan tersebut menurut penulis untuk memenuhi kekurangan jenis restoran pada Taman Wisata Jaya Ancol dan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam pemilihan restoran, penulis bermaksud membuat restoran dengan bentuk *Container Restaurant* dan tema

makanan Italia yang bernama *La Sera Pasta Bar*.

B. Gambaran Umum Bisnis

1. Deskripsi Bisnis

Dengan latar belakang tugas akhir penulis, penulis berencana untuk membuat restoran dalam bentuk "restoran kontainer" dan "layanan satu titik", yang jarang terlihat di Indonesia. Oleh karena itu, penulis berharap restoran ini dapat menjadi pembeda antara restoran-restoran lain. Bentuk restoran container sendiri terinspirasi dari mahalanya biaya sewa lahan di Jakarta dan biaya membangun restoran. Hal ini menjadi kendala bagi pengusaha yang mencoba membangun restoran dengan modal kecil. Berbentuk restoran kontainer, restoran ini dibangun dari kontainer bekas yang dibangun kembali dan didesain menjadi restoran Italia menarik yang berbeda dengan restoran Italia di Jakarta.

2. Deskripsi Logo dan Nama

Menentukan merek perusahaan Anda adalah salah satu hal terpenting saat memulai bisnis. Menurut (Ebert dan Griffin 2015), "*Branding* adalah proses penggunaan nama dan simbol untuk menyampaikan kualitas produk tertentu dari produsen tertentu." Dalam industri perhotelan, nama dan logo perusahaan adalah merek dagang yang menjadi ciri restoran. Penulis memberikan nama restoran beserta logo restoran sebagai merek dagang restoran penulis. Nama dan logo restoran ditampilkan pada gambar 1.1 :

Gambar 1. 1

Logo La Sera Pasta Bar



Sumber : Olahan Penulis

Nama yang direncanakan oleh penulis adalah “La Sera Pasta Bar”. Nama tersebut berasal dari bahasa Italia yang mempunyai arti dalam bahasa Indonesia sore hari. Penulis memutuskan menggunakan nama tersebut dikarenakan nama tersebut cocok dengan suasana sore hari di lokasi usaha yang direncanakan oleh penulis dan nama tersebut akan mudah diingat oleh konsumen.

Selain nama restoran tersebut penulis juga menggunakan slogan “Pasta Bar” dibawah nama usaha dan menggunakan logo garpu yang sedang mengikat pasta spaghetti yang melambangkan makanan pokok yang dijual oleh restoran yang direncanakan oleh penulis. Slogan “Pasta Bar” juga mengidentifikasi bahwa restoran tersebut menjual minuman beralkohol maupun tidak beralkohol yang biasa dinikmati mulai dari sore hari.

Warna yang digunakan dalam logo yang dibuat oleh penulis adalah warna cream, orange, dan hitam yang mengeluarkan suasana senja pada sore

hari yang dimana bersangkutan dengan nama restoran yang mempunyai arti sore hari.

3. Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan)

La Sera Pasta Bar merupakan sebuah usaha restoran Italia dengan tema ContainerRestaurant yang terletak di kawasan Ancol, Jakarta Utara. Restoran ini menjual bermacam makanan Italia yang lebih banyak menjual pasta. Makanan yang ditawarkan dan dijual oleh restoran tersebut dibuat *homemade* setiap harinya yang akan menjamin kesegaran dan mutu makanan yang akan dijual kepada konsumen. Tujuan penulis untuk membuat restoran tersebut adalah dikarenakan kurangnya pilihan makanan Italia di kawasan tersebut dan konsep Container Restaurant yang sangat jarang ada di Jakarta.

Kontak : Muhammad Hakiim Pratama

No. Telp : +6281299848826

Alamat : Jl. Karang Bolong VI/Blok B-7B, Kav. 104-
105, Ancol Utara, Jakarta
14430 Indonesia .

Gambar 1. 2

Foto Lokasi



Sumber: <https://acesse.dev/kf188>

C. Visi dan Misi

Menurut (Wibisono, 2006) visi adalah sekumpulan ungkapan yang merumuskan suatu cita-cita atau impian yang ingin dicapai di masa depan suatu organisasi atau perusahaan. Atau, visi dapat dikatakan sebagai ekspresi niat oleh suatu organisasi atau perusahaan. Visi juga penting untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan jangka panjang bagi perusahaan. Misi adalah alasan mengapa kita ada. Pernyataan misi harus dapat menentukan kebutuhan yang diperlukan oleh konsumen. Dari teori tersebut dapat disimpulkan untuk membangun dan menjalankan sebuah organisasi atau bisnis visi dan misi sangat diperlukan, oleh karena itu penulis memiliki visi dan misi untuk membangun sebuah restoran Italia adalah sebagai berikut:

1. Visi

Menjadi salah satu restoran Italia yang terkenal akan kualitas menu

dan pelayanannya. Menyajikan makanan Italia yang praktis, sehat, terjangkau dan bercita-rasa internasional. Menjadi restoran Jepang yang kreatif dan inovatif

2. Misi

melakukan inovasi secara berkala terkait menu-menu yang diminati calon konsumen untuk mempertahankan eksistensi restoran. Mampu menghadirkan makanan Italia yang berkualitas, higienis dan sehat. Mampu membantu menciptakan lapangan kerja. Mampu memberikan kepuasan kepada para pelanggan.

D. SWOT Analysis

Untuk mengetahui banyaknya peluang dan kendala yg ada di dalam sebuah rencana bisnis dibutuhkan suatu data analisis, yaitu analisis SWOT. Analisis SWOT ialah singkatan dari *Strength* (Kekuatan), *Weakness* (kelemahan), *Opportunity* (Peluang), serta *Threat* (tantangan). Dalam menganalisis SWOT dibutuhkan bermacam data-data dan informasi. dalam hal ini penulis melakukan Analisa tentang ilustrasi umum perjuangan kuliner yang ada di Taman Impian Jaya Ancol, berupa wawancara maupun data dari asal internet mengenai bentuk restoran, produk, konsumen serta lain-lain. sesuai data yang diperoleh ada beberapa data yang bisa dimasukkan kedalam analisis SWOT, pada antaranya:

1. *Strenght*

Bisnis kuliner yang menerapkan konsep bisnis restoran yang berbeda

dengan restoran-restoran di Taman Impian Jaya Ancol. Design “*Container Restaurant*” yang unik, minimalis dan belum ditemukan di Taman Impian Jaya Ancol. Jenis pelayanan yang unik dimana konsumen dapat memilih makanan berdasarkan range harga yang sesuai dengan keinginan konsumen. Lokasi strategis dan ramai karena ada di dalam tempat wisata unggulan di Jakarta.

2. *Weakness*

Keterbatasan Modal. Kosnep bisnis yang tergolong baru, diperlukan pelatihan sumber daya manusia yang baik. Brand bisnis yang baru dan belum mempunyai pelanggan tetap.

3. *Opportunity*

Peluang restoran yang sangat tinggi untuk maju, karena belum adanya restoran dengan bentuk container di tempat tersebut. Kemudahan akses marketing melalui media sosial online. Jumlah usaha pesaing sangat minim. Lokasi berada di dalam salah satu wisata unggulan di Jakarta. Banyak dan mudahnya akses transportasi pribadi maupun umum menuju lokasi usaha. Luasnya lahan parkir untuk konsumen. Banyak dan mudahnya akses transportasi pribadi maupun umum menuju lokasi usaha. Luasnya lahan parkir untuk konsumen

4. *Threat*

Peluang menarik konsumen golongan atas cukup sulit karena bentuk restoran yang cenderung untuk golongan menengah dan kurang fancy

untuk golongan atas.

Kemungkinan munculnya pesaing dengan modal yang lebih besar yang mengikuti konsep restoran yang sudah dibuat. Perlunya banyak inovasi menu agar masyarakat tidak bosan dengan menu yang ada sehingga restoran bisa tetap hidup.

E. Spesifikasi Produk atau Jasa

Makanan maupun minuman yang dijual di restoran ini ialah makanan Pasta yang dibuat *home made* dan minuman seperti *spaghetti bolognese*, *fettucine aglio olio*, *fettucine carbonara*, *french fries*, *bruschetta*, *flavored tea*, *coffee*, *soft drinks* dan beberapa makanan dan minuman lainnya. Selain dari bentuk *Container Restaurant* penulis juga ingin menggunakan jenis service yang berbeda dan jarang ditemu di restoran Italia lainnya, yaitu *single point service*. Menurut (Cousins & Lilicrap, 2014), *single point service* memiliki banyak arti, salah satunya ialah service dimana “*outstation used to provide service for peak demand or in specific location. may be open for customers to order or to be served, or used for dispensing to staff only*”

F. Jenis atau Badan Usaha

Dalam merencanakan suatu usaha, baik memulai usaha baru atau memulai usaha yang lain, tentunya entitas mengetahui apakah usaha yang dijalankannya berjalan dengan lancar dan efisien, perlu dilakukan pengecekan. Ada berbagai macam jenis perusahaan di Indonesia salah satunya adalah perusahaan kuliner yang dirancang oleh penulis yaitu jenis perusahaan yang

masuk dalam kategori *private citizen* (BUMS). Jenis BUMS sendiri terdiri dari perusahaan perseorangan (PO), perusahaan (Fa), *Commanditaire Vennootschap* (CV), dan perseroan terbatas (PT). Dalam hal ini penulis menggunakan jenis badan usaha *Commanditaire Vennootschap* (CV). CV adalah suatu bentuk badan usaha yang dibuat dan dimiliki oleh dua orang atau lebih untuk mencapai suatu tujuan bersama (Penelitian Dikti: 17). Penulis menggunakan badan usaha CV dikarenakan beberapa hal, antara lain: Kemudahan dalam proses pembentukan, lebih mudah dalam pendapatan modal. Penulis dapat berperan sebagai sekutu komplementer/aktif (sekutu yang memiliki hak dalam menjalankan dan memimpin perusahaan).

G. Aspek Legalitas

Menurut UU No.3 Tahun 1982 Pasal 1B Tentang Wajib Daftar Perusahaan. Perusahaan adalah segala bentuk perseroan yang kegiatan usahanya tetap dan terus-menerus, didirikan dan dijalankan di wilayah Negara Republik Indonesia, yang dimaksud adalah orang perseorangan yang berkedudukan dengan tujuan untuk mencapai kemenangan dan/atau kemenangan. Ditinjau dari pengertian perseroan menurut hukum, perseroan dalam pengertian hukum Indonesia adalah perseroan yang bertujuan memperoleh keuntungan atau keuntungan dari setiap usaha yang dijalankan Dapat disimpulkan bahwa itu adalah bentuk usaha formal yang mempunyai tujuan dan mempunyai struktur organisasi sistem pendiri (wirausahawan).

a) Badan Usaha

Persekutuan Komanditer (CV) dikenal juga dengan sebutan *commanditaire vennptschaap*, merupakan suatu bentuk badan usaha tidak berbadan hukum yang didirikan oleh dua orang atau lebih untuk mencapai tujuan dan kepentingan Bersama sesuai dengan ketentuan peraturan yang terkandung di dalam KUHD Pasal 19 – 21, KUHPer Pasal 1618, 1624 – 1641, KUHD Pasal 19, KUHD Pasal 20 dan KUHD Pasal 21. Badan Usaha CV ini memiliki 2 persekutuan yang disebut sebagai :

1. Sekutu Aktif (Pengurus CV)

Sekutu yang mempunyai peran aktif dalam perusahaan dan bertanggung jawab terhadap jalannya perusahaan.

2. Sekutu Pasif

Sekutu yang menyerahkan modal berupa uang dan barang kepada sekutu aktif.

b) Perijinan

Dalam mendirikan perusahaan dagang, ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar bisa mendapatkan izin sesuai peraturan yang berlaku di Indonesia. Berikut adalah izin – izin yang diperlukan dalam mendirikan usaha :

1. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

Merupakan salah satu alat administrasi perpajakan yang digunakan untuk mengidentifikasi atau mengidentifikasi wajib pajak dan harus ada dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan yang diatur oleh Peraturan Direktorat Jenderal Pajak Nomor PER – 38/PJ/2013. NPWP juga menjadi salah satu syarat dalam pembuatan surat – surat izin membuka usaha dikarenakan NPWP merupakan tanda bukti bahwa pemohon telah terdaftar dalam wajib pajak secara resmi dan diakui oleh negara.

Pengurusan NPWP dapat melalui notaries atau pengacara perdata dengan persyaratan sebagai berikut :

- a. Mengisi formulir yang telah disediakan
- b. Fotokopi NPWP atas nama direktur
- c. Fotokopi KTP atas nama direktur
- d. Surat keterangan usaha setempat yang dikeluarkan oleh kelurahan setempat
- e. Waktu yang diperlukan dalam pengurusan selama 1 (satu)hari

Berikut adalah beberapa syarat yang harus dipenuhi dalam permohonan NPWP :

- a. Untuk Wajib Pajak Orang Pribadi Non Usahawan : 1.Fotokopi KTP atau SIM bagi penduduk Indonesia2.Fotokopi Paspor dan

dokumen penting ketetapan tempat tinggal bagi Warga Negara Asing (WNA)

b. Untuk Wajib Pajak Orang Pribadi Usahawan :

1. Fotokopi KTP bagi penduduk Indonesia
2. Fotokopi Paspor dan dokumen penting ketetapan tempat tinggal bagi Warga Negara Asing (WNA)
3. Surat keterangan tempat usaha

c. Untuk Wajib Pajak Badan :

1. Fotokopi akta pendirian dan perubahan terakhir atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi Badan Usaha Tetap (BUT)
2. Fotokopi kartu NPWP salah satu pengurus usaha
3. Fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang – kurangnya Lurah setempat

d. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

Izin untuk memulai bisnis perdagangan. Perusahaan dagang yang berbadan hukum atau persekutuan harus mendaftar, berkorespondensi dengan kantor pendaftaran perusahaan, dan

membuat SIUP yang berlaku di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia. SIUP dikeluarkan oleh pemerintah daerah yaitubupati atau walikota setempat.

Untuk mendapatkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), setiap perusahaan dapat mengajukan permohonan penerbitan kepada Pelayanan integrasi Terpadu Satu Pintu dan harus memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh kementerian perindustrian dan perdagangan. Berikut adalah tahapan yang harus dilakukan untuk mendapatkan SIUP :

1. Pelaku usaha mengajukan SIUP Kecil, Menengah atau Besar kepada Bupati, Walikota atau Dinas Perindustriandan Perdagangan setempat yang bertanggung jawab di bidang perdagangan tersebut.
2. Mengambil dan mengisi formulir Surat Permintaan Surat Izin Usaha Perdagangan (SP-SIUP) dan bermaterai Rp 6000 dan ditandatangani oleh pelaku usaha. Formulir yangtelah diisi difotokopi sebanyak dua rangkap dan dilengkapi dengan syarat – syart berikut :
 - a. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan / akta notaris yang telah didaftarkan di Pengadilan Negerisebanyak 3 (tiga) lembar
 - b. Fotocopy Kartu Tanda Penduduk (KTP) penanggung

jawab perusahaan sebanyak 3 (tiga)lembar

- c. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) perusahaan sebanyak 3 (tiga) lembar
- d. Foto pemilik atau pengurus atau penanggungjawab perusahaan ukuran 3x4 cm sebanyak 2 (dua) lembar
- e. Fotocopy Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari Pemerintah Daerah untuk hal izin gangguan (HO) sebanyak 3 (tiga) lembar
- f. Neraca awal Perusahaan

- 3. Biaya yang diperlukan guna mendapat SIUP disesuaikan dengan tarif yang diberlakukan oleh peraturan daerah setempat

e. Surat Izin Mendirikan Bangunan (IMB)

Menurut Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 36 Tahun 2005 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang – Undang Nomor 28 Tahun 2002 Tentang Pembangunan Gedung, IMB adalah izin yang diberikan oleh pemerintah kabupaten/kota kepada pemilik bangunan untuk mendirikan, mengubah, memperluas, memperkecil dan memelihara suatu bangunan Gedung sesuai dengan persyaratan administrasi dan teknis yang berlaku. Ada beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh pemilik bangunan untuk mendapatkan surat IMB (izin mendirikan bangunan

arsitektur) dari pemerintah daerah:

1. Kartu Tanda Penduduk (KTP)
2. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
3. Surat Kepemilikan Tanah
4. Surat Pernyataan diatas materai bahwa tanah tidak dalam keadaan sengketa
5. Gambar perancangan arsitektur dan perencanaan struktur bangunan

f. Sertifikasi Layak Higienis Sanitasi

Mengikuti keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Bab IV Pasal 9 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi yang harus dipenuhi untuk menjamin makanan dan minuman yang ditawarkan kepada customer adalah layak untuk disajikan, yaitu :

1. Lokasi dan bangunan
2. Fasilitas sanitasi
3. Dapur, ruang makan dan gudang makanan
4. Bahan makanan dan makanan jadi
5. Pengolahan makanan
6. Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
7. Penyajian makanan jadi
8. Peralatan yang digunakan.