

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

1.1 Latar Belakang

Bisnis merupakan kegiatan jual-beli suatu barang atau jasa kepada konsumen dengan bertujuan untuk memperoleh suatu keuntungan atau laba yang didapatkan dari penjualan, ketika kita melihat histori dari bisnis itu sendiri, sejak ratusan tahun lalu sebagian besar masyarakat Indonesia hidup dari pertanian. Hanya mereka yang hidup di daerah pesisir pantai sering terlibat dengan perdagangan kecil-kecilan dan belum pernah memasuki tingkat perdagangan internasional dengan ukuran skala ekonomis. Menurut mereka pada zaman dahulu para pedagang Indonesia telah aktif berdagang rempah-rempah dari Gujarat, Teluk Arab hingga Madagaskar. Kemudian muncul Revolusi industri yang membawa perubahan secara drastis dan sangat penting bagi pedagang atau pekerja.

Menurut Griffin dan Ebert (2007) bisnis adalah organisasi yang menyediakan barang atau jasa dengan maksud mendapatkan laba. Dengan seiring bertambahnya pertumbuhan manusia dan juga semakin besar juga persaingan bisnis yang ada, sehingga inovasi-inovasi serta konsep-konsep yang baru dan menarik harus tercipta agar konsumen akan merasa produk yang kita ciptakan sesuai dengan apa yang menjadi keinginan dan yang dibutuhkan para

konsumen akan tercapai dan terpenuhi. Dengan didorong oleh pertumbuhan teknologi yang semakin maju membuat persaingan bisnis semakin besar dan ketat karena pada zaman sekarang para konsumen menginginkan sesuatu yang menarik dan baru agar dapat dibagikan di media sosial yang dimilikinya, maka itu lah yang menjadikan persaingan bisnis di dunia semakin ketat.

Dengan keanekaragaman yang dimiliki setiap daerah di Indonesia pastinya memiliki banyak jenis serta keberagaman dari segi budaya, adat istiadat, tradisi, termasuk dengan kuliner dan masakan yang dimilikinya, sehingga beragam juga bahan, teknik pengolahan, jenis bahan, serta cara lainnya pada saat proses pengolahan masakan tersebut. Menurut penelitian dari pakar kuliner senior Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito, Indonesia memiliki lebih dari 3.259 hidangan, 200 macam jenis sayur, 400 macam jenis buah dan 1.600 macam jenis rempah yang tersebar di seluruh Indonesia.

Melihat dari kekayaan yang dimiliki di Indonesia terutama dalam bidang kuliner, sehingga banyak sekali melahirkan ragam masakan dan hidangan yang dimiliki di Indonesia yang perlu diketahui lebih banyak lagi dari yang sudah dikenal sebelumnya secara umum agar dapat mempertahankan kuliner Indonesia supaya tidak punah ataupun hilang karena sedikitnya masyarakat yang mengetahui hidangan dari setiap daerah, sehingga perlu upaya untuk tetap melestarikan ragam macam kuliner autentik daerah di Indonesia.

Restoran diambil dari Bahasa Prancis yang berasal dari kata *restaurer* yang memiliki arti pembangkit tenaga, ketika melihat kembali arti dari kata restoran itu sendiri maka restoran merupakan suatu tempat untuk seseorang

yang sedang melakukan kegiatan atau aktivitas untuk membangkitkan kembali tenaga yang telah dikeluarkan oleh mereka selama kegiatan atau aktivitas yang dijalani telah selesai dilaksanakan.

Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan.

Dengan banyaknya restoran dan rumah makan yang mengangkat hidangan khas daerah yang berada di Indonesia semakin besar pesaing antara pelaku usaha dibidang kuliner yang bergerak dalam menyajikan hidangan daerah Indonesia, tetapi sedikitnya restoran memiliki konsep serta pengalaman berbeda antara satu dengan yang lainnya, sehingga pergerakan konsep yang terlalu bersifat statis dan monoton membuat banyak masyarakat memilih tidak memiliki pengalaman lebih dalam mengenal masakan Indonesia yang dihidangkan.

Setelah melakukan indentifikasi pasar dan melihat fenomena yang terjadi pada bidang kuliner Indonesia oleh penulis, mendorong penulis untuk menciptakan suatu lapangan pekerjaan baru yang ide bisnis kuliner tersebut memiliki konsep *Fine Dining Restaurant* yang mengangkat hidangan dari seluruh daerah yang ada di Indonesia menjadi satu tempat yang akan memperkenalkan masakan Indonesia kepada para tamu yang senang akan cita rasa khas tradisional dari hidangan daerah.

Perencanaan bisnis yang penulis angkat, berfokus kepada memperkenalkan hidangan autentik tradisional Indonesia yang dikemas menjadi *modernist cuisine* tanpa menghilangkan cita rasa asli dari hidangan itu sendiri, serta memperkenalkan segala jenis rempah yang digunakan pada hidangan yang disajikan sehingga para tamu dapat mengetahui lebih banyak mengenai kekayaan rempah-rempah yang dimiliki oleh Indonesia.

Dengan menerapkan perubahan menu setiap 2 (dua) bulan sekali yang akan mengangkat hidangan dari daerah yang berada diseluruh daerah di Indonesia mengingat dengan banyaknya jenis serta keanekaragaman hidangan yang berada di Indonesia dengan bertujuan untuk mempermudah tamu yang akan menikmati hidangan khas daerah di Indonesia tanpa perlu untuk mengunjungi daerah tersebut.

Dan juga tidak hanya hidangan khas daerah yang akan disajikan ataupun ditawarkan kepada tamu melainkan juga tamu akan disuguhkan dengan konsep restoran yang berkonsep sesuai hidangan daerah, adat yang ditampilkan dan dipersembahkan kepada tamu serta hal-hal lainnya yang menunjang pengalaman tamu dan menambah pengetahuan tamu akan budaya daerah, keunikan dari restoran ini adalah akan dibangun galeri rempah-rempah dan bahan baku masakan Indonesia dimana para tamu akan mengetahui lebih jauh mengenai rempah-rempah dan bahan baku.

Tantangan yang dimiliki restoran ini bertambah sulit karena banyaknya persaingan restoraan ditambah juga pandemi yang tengah melanda diseluruh dunia. Dengan kondisi pandemi akibat virus *Covid-19* rencananya restoran ini

akan memiliki waktu jam makan yang sama dan restoran ini akan buka pada jam tertentu saja, serta dengan membatasi jumlah tamu diharapkan restoran ini akan tetap berjalan walau pandemi tengah melanda.

Tantangan lain dari pandemic yang tengah melanda adalah kesulitannya menemui tempat untuk restoran karena pembatasannya wisatawan yang berkunjung dan juga tempat sewa bangunan dan harga tanah yang terbilang terhitung mahal, sehingga tantangan yang dihadapi dari bisnis ini adalah mengenai pendanaan awal.

Setelah pemaparan yang penulis cantumkan, penulis ingin menyusun Tugas Akhir dalam bentuk *Business Plan* yang berjudul **“PERENCANAAN “MERDEKA RESTAURANT”AUTENTIK MASAKAN INDONESIA” DI KABUPATEN MAGELANG**, dengan harapan perencanaan bisnis yang disusun oleh penulis dapat diimplementasikan menjadi kenyataan suatu hari nanti.

1.2 Gambaran Umum Bisnis

1.2.1 Deskripsi Bisnis

MERDEKA adalah bisnis yang menyediakan makanan autentik Indonesia yang memiliki konsep *Fine Dining* dan hidangan yang disajikan dikemas dengan konsep *Modernist Cuisine*, MERDEKA bertujuan untuk memberikan pengalaman makan terbaik kepada tamu dengan mencampurkan antara modern dengan tradisional tanpa menghilangkan ciri khas dari hidangan tersebut.

MERDEKA menggunakan bangunan semi permanen sehingga memudahkan untuk perpindahan mengikuti arus pasar secara berkala, sehingga MERDEKA dapat tetap muncul dan sebagai restoran pertama yang mengangkat keautentikan tradisional kuliner Indonesia dengan konsep *Modernist Cuisine*.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama

GAMBAR 1.1 LOGO BISNIS



Design oleh: Penulis, 2021

Dengan menggunakan konsep yang sederhana dan warna yang tidak terlalu mencolok agar menggambarkan kenyamanan Indonesia dimata dunia, dan warna hijau yang digunakan untuk memberikan kesan asri yang dimiliki oleh Indonesia.

Memberikan element bunga dan daun untuk menggambarkan betapa kayanya Indonesia dengan rempah-rempah yang dimiliki, kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan dengan baik.

Pemilihan logo yang terkesan sederhana namun elegan sangat menggambarkan masyarakat Indonesia yang produktif, terlihat sangat sederhana namun ketika menyajikan sesuatu sangat elegan dan mewah.

1.2.3 Identitas Bisnis

Penulis berharap MERDEKA dapat menjadi berkembang ketika sudah dijalankan bahkan tujuan terbesar dari penulis restoran yang dirancang akan memasuki pasar dunia sehingga masyarakat skala internasional dapat mengetahui lebih banyak serta luas lagi terhadap masakan Indonesia.

Namun sebelumnya penulis berencana merintis restoran dimulai dari dalam negeri, penulis berencana akan menjadikan Kabupaten Magelang sebagai pasar pertama dalam permulaan menjalankan bisnis restoran ini, karena Kabupaten Magelang merupakan daerah yang paling banyak turis kunjungi ketika datang ke Indonesia karena daerah tersebut ikonik dengan Candi Borobudur.

Penulis berencana menjadikan Dusun Ngadiharjo, Kecamatan Borobudur, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah sebagai lokasi pertama yang jadi tempat pertama bagi penulis untuk merintis usaha, dikarenakan lokasi yang penulis pilih masih asri dan memiliki pemandangan berupa Bukit Menoreh. Serta lokasi tersebut sudah menggambarkan bagaimana pemandangan yang Indonesia miliki.

GAMBAR 1.2

PETA LOKASI BISNIS



Sumber: Google Maps, 2021

1.3 Visi dan Misi

Visi

Menjadi restoran yang dapat memperkenalkan dan menyebarkan hidangan khas daerah di Indonesia kepada masyarakat umum dan dapat mempersembahkan kebudayaan, rempah dan adat istiadat daerah khas dari hidangan yang dipadupadankan menjadi persembahan kepada tamu.

Misi

1. Memperkenalkan kuliner Indonesia dari berbagai macam daerah secara luas.
2. Memperkenalkan berbagai macam rempah-rempah khas Indonesia.
3. Menjadi restoran yang dapat memberikan edukasi hidangan khas daerah kepada tamu.
4. Semakin banyaknya masakan daerah di Indonesia yang diketahui oleh masyarakat Indonesia.

5. Memiliki galeri rempah dan juga galeri budaya daerah yang mengikuti tema hidangan.
6. Dapat memiliki restoran diluar negeri sehingga tamu luar dapat mengenal lebih jauh mengenai kuliner Indonesia.

1.4 SWOT Analysis

Secara umum Analisis SWOT merupakan suatu langkah awal bisnis untuk mengidentifikasi serta merumuskan factor-faktor strategis perusahaan secara sistematis yang didasari dengan logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), serta menekan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threat*) ketika bisnis mulai berjalan.

Menurut *Philip Kotler* “diartikan sebagai evaluasi terhadap keseluruhan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Analisis SWOT adalah salah satu instrumen analisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan yang dikenal luas. Analisis ini didasarkan pada asumsi bahwa suatu strategi yang efektif akan meminimalisir kelemahan dan ancaman. Bila diterapkan secara akurat dan tepat, asumsi sederhana ini mempunyai dampak yang besar atas rancangan suatu strategi yang berhasil.”

David, Fred (2005:47) penjelasannya mengenai SWOT sebagai berikut:

1. Kekuatan (*Strenghts*)

Kekuatan adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan-keunggulan lain yang berhubungan dengan pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang dapat dilayani oleh perusahaan yang sam dimaan dapat diharapkan dilayani. Kekuatan adalah

kompetisi khusus yang memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan di pasar.

2. Kelemahan (Weakness)

Kelemahan adalah keterbatasan atau kekurangan dalam sumber daya, keterampilan, dan kapabilitas yang secara efektif menghambat kinerja perusahaan. Keterbatasan tersebut berupa fasilitas, sumber daya keuangan, kemampuan manajemen dan keterampilan pemasaran dapat merupakan sumber dari kelemahan perusahaan tersebut.

3. Peluang (Opportunities)

Peluang adalah situasi penting yang menguntungkan dalam lingkungan perusahaan. Kecendrungan – kecendrungan yang penting merupakan salah satu sumber peluang, seperti perubahan teknologi dan meningkatnya hubungan antara perusahaan dengan pembeli atau pemasok merupakan gambaran peluang bagi perusahaan.

4. Ancaman (Threats)

Ancaman adalah situasi penting yang tidak menguntungkan dalam lingkungan perusahaan. Ancaman merupakan pengganggu utama bagi posisi sekarang atau yang diinginkan perusahaan. Adanya peraturan-peraturan pemerintah terus diperbaharui atau dilakukan revisi dapat merupakan ancaman bagi kesuksesan perusahaan.

Setelah memahami berbagai kutipan yang telah penulis cantumkan, maka dalam penulisan ini Analisa SWOT yang telah penulis desain, adalah:

TABEL 1.1

S.W.O.T

KEKUATAN (<i>STRENGTH</i>)	KELEMAHAN (<i>WEAKNESS</i>)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengangkat kuliner Indonesia jauh lebih dalam dan lebih luas. 2. Memperkenalkan rempah-rempah Indonesia secara luas. 3. Memiliki konsep serta menu yang berbeda dari restoran yang sudah ada sebelumnya. 4. Lebih memperhatikan terhadap nilai tradisional dari hidangan. 5. Lokasi restoran yang memiliki pemandangan asri dan indah 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diperlukan waktu yang cukup Panjang untuk melakukan pendalaman mengenai hidangan khas daerah Indonesia. 2. Diperlukan tenaga kerja yang mahir dalam masakan Indonesia. 3. Kurang familiar masakan daerah Indonesia di masyarakat yang lebih mengenal masakan luar negeri.

TABEL 1.2

S.W.O.T (Lanjutan)

PELUANG (<i>OPPORTUNITIES</i>)	ANCAMAN (<i>THREAT</i>)
<p>1. Masyarakat yang menginginkan hidangan tradisional dengan sentuhan modern.</p> <p>2. Masyarakat yang ingin mengetahui kuliner khas daerah di Indonesia secara luas.</p>	<p>4. Perubahan keinginan dan kebutuhan masyarakat.</p> <p>5. Kurangnya pemahaman dan pengetahuan rasa masyarakat yang akan membuat ketidakcocokan rasa di lidah.</p> <p>6. Sajian hidangan dari luar negeri lebih</p>

<p>3. Turis asing yang ingin menginginkan kuliner khas daerah di Indonesia.</p>	<p>digemari oleh masyarakat Indonesia.</p> <p>7. Mendominasinya hidangan dari luar negeri.</p>
---	--

Banyak hal yang akan ditawarkan oleh penulis kepada tamu ketika usaha telah dijalankan serta kelebihan yang dimiliki oleh usaha ini, dengan memberikan pelayanan yang eksklusif dan juga personal sehingga tamu akan merasakan nyaman dan merasa lebih dimanjakan.

Dengan pemilihan tempat yang terbilang masih di daerah yang terbilang asri dan indah menambah nilai lebih kepada tamu yang menikmati hidangan serta bangunan yang digunakan semi permanen sehingga restoran dapat mengikuti arus pasar serta mengikuti daerah yang akan dijadikan tempat selanjutnya untuk melanjutkan usaha dan juga dapat mengantisipasi hal-hal yang diluar dari yang telah penulis rencanakan.

Kekurangan modal menjadi faktor penghambat utama yang dialami oleh penulis ketika akan memulai bisnis restoran ini, meskipun dengan menggunakan bangunan yang semi permanen, namun banyak faktor lain yang penulis harus lakukan yang akan mengeluarkan biaya lebih banyak lagi, seperti pengadaan piring yang sesuai dengan menu, peralatan dapur yang beragam dan bervariasi, melakukan renovasi bangunan untuk penyesuaian dengan jumlah tamu, pengadaan meja dan

kursi, penyediaan mesin kasir, pengadaan dekorasi restoran untuk menunjang konsep restoran.

Faktor yang menjadi ancaman bagi usaha yang akan dibangun oleh penulis adalah masyarakat yang lebih menyukai dan mengetahui terhadap masakan luar negeri dan sedikit yang mengetahui masakan daerah yang berada di Indonesia.

Untuk menjawab tantangan dari hambatan mengenai hal di atas yang sudah penulis jelaskan, maka ada hal yang harus penulis lakukan untuk menekan hambatan tersebut dengan melakukan hal-hal, yaitu:

1. Melakukan kerjasama dengan brand yang sudah ada agar dapat memudahkan mobilisasi terhadap restoran dari segi pengadaan bahan, peralatan serta dekorasi.
2. Melakukan pemasaran serta mempromosikan terhadap investor-investor yang diharapkan akan membantu untuk pembangunan restoran berjalan dengan baik dan investor akan tertarik dengan konsep serta ide restoran.
3. Melakukan pengkajian serta melakukan observasi mengenai resep dan menu yang akan dijual sehingga tamu akan lebih tertarik terhadap restoran yang penulis kembangkan daripada masakan luar negeri.
4. Pemilihan lokasi usaha yang tepat untuk menunjang kepuasan tamu serta target pasar, sehingga penulis dapat melihat progres pasar dan dapat menyesuaikan.
5. Pesaing yang disekitar lokasi usaha penulis yang terbilang tidak terlalu memiliki fokus dalam pengembangan kuliner Indonesia.

6. Melakukan promosi serta memberikan promo-promo menarik kepada tamu.
7. Melakukan survey kepada tamu ketika restoran sudah dijalankan agar dapat mengetahui poin lebih dan kurangnya dari restoran yang penulis akan jalankan.

1.5 BMC

Business Model Canvas dilakukan untuk strategi awal yang dibutuhkan dalam manajemen untuk melakukan validasi suatu ide bisnis potensial atau tidak, dan juga memiliki beberapa kelebihan yaitu, mempersingkat waktu penulisan perencanaan, meningkatkan fokus perusahaan, terstruktur, dan mengurangi risiko.

GAMBAR 1.3

BUSSINESS MODEL CANVAS

Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
Business 1. Supplier 2. Klicien set 3. Restoran 4. Merchant payment (BCA, Mandiri) Government 1. Dinas Kesehatan 2. Dinas Pariwisata 3. Dinas UMKM Media 1. Food Blogger atau Food Vlogger 2. Media Sosial	1. Membahas trial and error pada produk dan pasar 2. Membuat konsep ide dan variasi menu 3. Membuat produk dengan menjaga higienitas 4. Melakukan segala bentuk perizinan dengan lembaga terkait 5. Melakukan pemasaran produk dan usaha Key Resources 1. Klicien 2. Owner 3. Investor 4. Karyawan	Merdeka restoran merupakan sebuah restoran yang mengemakal keekaragaman masakan dari berbagai macam hidangan yang berasal dari daerah disekitrah Indonesia. hidangan yang disajikan akan ditampilkan secara <i>exclusive</i> dengan memadukan <i>modernist cuisine</i> dengan tradisional sehingga hidangan tidak kehilangan ciri khasnya sendiri. Merdeka restoran sendiri mengemakal konsep <i>Fine Dining</i> agar tamu mendapatkan nuansa yang lebih <i>exclusive</i> lagi ketika bersantap di restoran serta memiliki tema yang berbeda disetiap minggunya sehingga tamu akan datang kembali dengan merasakan hidangan dari daerah lain.	1. Pergantian menu setiap minggunya 2. Pemberian promo event 3. Pemasaran melalui media sosial 4. Memberikan penahanan mengenai kuliner daerah 5. Eksklusivitas pelayanan	Prioritas 1 <ul style="list-style-type: none"> Tamu yang senang dengan masakan khas dari Indonesia dan tidak sempat untuk mengunjungi daerah tersebut. Prioritas 2 <ul style="list-style-type: none"> Tamu yang ingin mengetahui lebih dari keberagaman kuliner Indonesia. Prioritas 3 <ul style="list-style-type: none"> Tamu yang berasal dari luar negeri yang mengunjungi hidangan khas Indonesia yang dihar dari yang mereka kerahui
Cost Structure		Revenue Streams		
Sewa dan pemeliharaan bangunan, gaji dan tunjangan karyawan, bahan baku, biaya produksi, biaya dekorasi restoran, iklan, pengaduan peralatan makan.		Penjualan produk restoran		

1.6 Spesifikasi Produk

Menurut Tjiptono (2008. p.95) Produk merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan serta dapat dikonsumsi pasar sebagai pemenuhan kebutuhan atau keinginan pasar yang bersangkutan

Merdeka sendiri merupakan usaha restoran yang bergerak di bidang bisnis kuliner yang menyediakan jasa serta produk yang ditawarkan kepada konsumen. Dengan menawarkan produk dengan mengangkat kuliner daerah di Indonesia dengan mengadaptasi konsep *Modernist cuisine*.

Secara garis besar *Modernist Cuisine* ialah merubah bentuk dan tekstur dari wujud asli sebuah hidangan dengan yang baru serta menaikkan kandungan dari bahan tersebut dengan cara menggunakan teknik atau proses pemasakan yang lebih kompleks seperti *sous vide*, *sun dried* dan teknik lainnya yang digunakan.

Produk yang dibuat oleh penulis merupakan hidangan khas daerah yang ada di Indonesia lalu penulis menerapkan konsep dari modernisasi terhadap hidangan tersebut yang akan menaikkan penampilan dari hidangan yang disajikan tanpa harus menghilangkan cita rasa asli dari hidangan tersebut.

Merdeka sendiri akan menggunakan 5 menu sebagai pengenalan masakan yang ada di Indonesia yang penulis adaptasi dari 5 kepulauan besar di Indonesia, yaitu Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi dan Papua, sehingga sebagai pengenalan kuliner Indonesia yang secara umum dari 5 kepulauan besar di Indonesia.

Untuk hidangan yang berasal dari pulau Sumatera penulis mengangkat hidangan dari daerah Sumatera Utara yaitu Naniura. Hidangan yang berasal dari pulau Jawa penulis mengangkat hidangan dari daerah Jawa Barat yaitu Batagor. Hidangan selanjutnya berasal dari pulau Kalimantan penulis mengangkat hidangan dari daerah Kalimantan Tengah yaitu Sup Dayak. Hidangan yang akan diangkat dari pulau Sulawesi dan berasal dari daerah Bugis yaitu Barongko. Hidangan yang

terakhir diangkat dari pulau Papua yang berasal di daerah Kab. Jayawijaya yaitu Udang Selingkuh dengan ubi keladi.

Penulis berharap dapat mempersembahkan lagi lebih banyak hidangan khas daerah yang ada di Indonesia sehingga hidangan tradisional daerah tidak hilang dengan seiringnya waktu berjalan dan dapat mempertahankan hidangan khas daerah yang berasal dari Indonesia.

1.7 Jenis/Badan Usaha

Menurut ekonom Amerika Dominick Salvatore “Badan usaha adalah suatu wadah organisasi yang menggabungkan dan mengarahkan berbagai sumber daya untuk tujuan membuat atau menghasilkan barang-barang atau jasa untuk dijual”.

Penulis merencanakan untuk “MERDEKA RESTAURANT” menggunakan badan usaha Perseorangan dengan alasan, berikut:

1. Kebebasan bergerak yang dimiliki penulis dalam melakukan pengambilan keputusan terkait operasional terdapat di tangan sendiri
2. Keuntungan yang didapat menjadi hak pribadi, sehingga penulis mampu mengatur pembagian terhadap gaji karyawan serta pembagian hasil kepada investor yang sudah berinvestasi di usaha penulis dengan perjanjian sebelumnya.
3. Pembayaran pajak yang tidak terlalu tinggi, karena penulis hanya mengeluarkan 2 (dua) pembayaran pajak yaitu penghasilan dan bangunan.
4. Peraturan yang tidak mengikat dari pemerintah sehingga lebih bebas untuk bergerak, berbeda dengan CV dan PT.

5. Organisasi yang ada terbilang lebih mudah dan murah dikarenakan tidak terlalu menggunakan banyak sumber daya manusia, sehingga akan menekan pengeluaran untuk gaji.
6. Kerahasiaan yang terhitung aman dan juga terjaga karena dikelola oleh 1 (satu) orang saja, sehingga formula rahasia restoran akan tetap terjaga.

1.8 Aspek Legalitas

Ch.J.Enschede dalam bukunya yang berjudul *Berginselen van Strafrecht* beliau mengemukakan bahwa asas legalitas memiliki 2 (dua) makna yang terkandung. Pertama, sesuatu tindakan atau perbuatan dapat dipidanakan jika diatur dalam perundang-undangan pidana. Kedua, kekuatan ketentuan pidana tidak boleh berlaku surut

Sebelum dimulainya usaha restoran, ada banyak hal yang perlu penulis lakukan, dan hal yang paling terpenting adalah perizinan yang terkait dengan usaha restoran, dalam hal ini penulis perlu melakukan pengurusan terkait perizinan, yaitu:

1. Surat Izin Usaha Perdagangan

Izin yang diperlukan untuk pengesahan bahwasanya suatu usaha yang sedang dijalankan bersifat sah dan legal serta diakui oleh pemerintah.

2. Izin Gangguan (HO)

Izin yang diperlukan untuk mencegah kerugian yang kepada tempat usaha yang dijalankan.

3. Sertifikasi Laik Sehat (SLS)

Sertifikasi yang dibutuhkan untuk mengetahui mengenai kebersihan serta sanitasi dari restoran yang dijalankan berjalan secara baik atau tidak, dan juga untuk menunjang kenyamanan tamu dan karyawan.

4. Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan Hidup (SPPLH)

Surat yang bertujuan untuk mengetahui seberapa besarnya peran usaha yang dijalankan terhadap pengelolaan lingkungan disekitar tempat usaha.

5. Sertifikasi Halal

Sertifikasi yang dilakukan untuk menjaga agar produk yang dijual aman dan tetap terjaga kehalalannya, sehingga aman untuk di konsumsi oleh semua kalangan.