

## BAB IV

### ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### A. Pengorganisasian

Pengorganisasian merupakan gabungan antara manajemen dan organisasi yang ada pada sebuah perusahaan. Pengorganisasian dilakukan sesuai dengan tujuan, sumber daya, serta lingkungan yang mendukung perusahaan. Dalam mencapai sebuah tujuan perusahaan, dilakukan identifikasi, klasifikasi, dan evaluasi. Pengorganisasian dilakukan dengan memberikan wewenang pekerjaan kepada seseorang sesuai dengan kemampuan yang dimilikinya.

Agar pekerjaan berjalan dengan lancar, maka pengorganisasian dilakukan dengan cara sebagai berikut:

##### 1. Analisis Pekerjaan

Analisis pekerjaan merupakan usaha dari sebuah perusahaan dalam memperoleh kinerja yang kompeten sesuai dengan kualifikasi yang ada. Analisis pekerjaan dapat diartikan sebagai aktivitas yang sistematis dan sistematis untuk mengkaji, mempelajari, mengumpulkan, serta menganalisis ruang lingkup suatu pekerjaan (Sastrohadiwiryono, 2002).

Analisis pekerjaan dibuat untuk mengetahui jenis pekerjaan, kualifikasi pekerja, perhitungan beban kerja, penempatan kerja serta penetapan standar kualitas kerja.

Hal yang dipertimbangkan dalam membuat analisis pekerjaan:

- a) *Me-review* tanggung jawab pekerjaan pada setiap karyawan

Sering kali Human Resource Department (HRD) tidak mengetahui aktivitas apa yang telah dilakukan oleh para karyawan. Dengan meninjau ulang pekerjaan karyawan, maka kebutuhan informasi perusahaan akan diketahui. Hal ini dilakukan untuk melihat apakah tindakan yang dilakukan oleh karyawan telah dilakukan untuk mencapai hasil yang diinginkan.

b) Menjelaskan pekerjaan sesuai dengan deskripsi.

Pekerjaan yang telah diberikan pada setiap karyawan harus sesuai dengan yang dikerjakan. Sebagai sebuah perusahaan, yang bergerak dibidang jasa, khususnya food and beverage penting sekali untuk memberikan kenyamanan terutama bagi para tamu dan juga para karyawan yang bekerja. Memberikan penjelasan mengenai apa yang dilakukan didalam restoran akan membantu para karyawan untuk mengerti apa tugas dan tanggung jawab yang harus dijalankan.

c) Menganalisis pekerjaan dengan karyawan.

Sering terjadi ketidakcocokan antara pekerjaan yang dilakukan dengan posisi karyawan atau yang juga dikenal dengan *mismatch*. Perusahaan perlu melihat latar belakang dari seluruh karyawan, tapi tidak dipungkiri jika potensi karyawan berada pada posisi yang lain. Maka dari itu, perlu dilakukan analisis pekerjaan untuk mengetahui kemampuan dari setiap karyawan yang bekerja.

d) Melihat dan meneliti perusahaan.

Dalam ranah industri pariwisata khususnya makanan, persaingan sangat mungkin terjadi. Untuk menciptakan analisis pekerjaan, maka perlu dilakukan observasi untuk melihat seluruh aspek dari perusahaan yang dijalankan.

e) Menentukan posisi kontribusi

Proses ini menentukan hasil kontribusi yang akan membantu perusahaan dalam melakukan evaluasi. Contoh dari proses ini mengetahui berapa banyak karyawan dan waktu yang diperlukan untuk menghasilkan jumlah produksi sesuai dengan target perusahaan.

f) Menjabarkan pernyataan tugas dengan jelas

Untuk menghindari *mismatch*, maka setiap dilakukannya briefing, akan dijelaskan posisi dan pekerjaan apa yang dilakukan. Hal ini dilakukan untuk membantu karyawan memiliki jobdesc masing-masing mengenai tugas apa yang akan dikerjakan.

Ketika analisis pekerjaan telah selesai dilakukan, maka akan didapatkan:

a) Aktivitas pekerjaan

Kapan, dimana, dan bagaimana kegiatan pekerjaan akan dilakukan

b) Perilaku

Jenis aktivitas yang perlu dilakukan. Misalnya memasak, mengambil dan menerima stok bahan makanan.

c) Pendukung kegiatan kerja

Menentukan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan.

- d) Standar kerja: informasi mengenai kualitas dan kuantitas dari pekerjaan
- e) Konteks: informasi mengenai jam kerja, jadwal kerja, jumlah karyawan yang diperlukan dalam melakukan satu kali aktivitas pekerjaan.
- f) Ketentuan pekerja segala sesuatu yang perlu dipersiapkan ketika akan melakukan kegiatan operasional. Informasi ini mengenai pengetahuan dari karyawan dan keterampilan pekerja.

Untuk mengetahui kebutuhan dari karyawan, perlu dilakukan perkiraan atas beberapa faktor yang mungkin saling mempengaruhi. Manajer perlu melihat standar kebutuhan atas bisnis yang dijalankan. Keputusan tersebut nantinya akan menjadikan acuan dalam mencari karyawan yang sesuai dalam perusahaan.

**TABEL 34**  
Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan *Sunset Seafood Restaurant*

No	Posisi	Deskripsi Pekerjaan	Spesifikasi
1	Komisaris	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebagai pemberi modal awal</li><li>2. Memiliki wewenang dalam mengambil keputusan penting yang berpengaruh bagi restoran</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pria / Wanita min S1</li><li>2. Memiliki pengetahuan mengenai Bisnis secara luas</li><li>3. Pengalaman dalam bidang bisnis diutamakan</li><li>4. Mampu memimpin dan memiliki komunikasi yang baik</li></ol>

Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan *Sunset Seafood Restaurant*(Lanjutan)

2	Direktur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. memimpin dan pengelola restoran</li> <li>2. membuat visi dan misi dari restoran</li> <li>3. memastikan adanya hak dan keadilan bagi seluruh karyawan</li> <li>4. menuntun restoran untuk berkembang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pria / Wanita min S1</li> <li>2. Memiliki kemampuan untuk mengelola perusahaan</li> <li>3. Tegas dan cepat tanggap dalam mengambil keputusan</li> <li>4. Sehat jasmani dan rohani</li> </ol>
3	Manajer restoran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawasi kegiatan berlangsungnya operasional restoran sesuai dengan SOP yang berlaku.</li> <li>2. Memastikan karyawan bekerja sesuai dengan tugasnya masing-masing.</li> <li>3. Melakukan koordinasi dengan seluruh karyawan</li> <li>4. Memastikan kualitas yang baik dari produk yang disajikan</li> <li>5. Menyelesaikan permasalahan yang mungkin terjadi didalam restoran terutama ketika berhubungan dengan tamu.</li> <li>6. Menetapkan strategi dalam mencapai target restoran</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki pendidikan minimal S1</li> <li>2. Mengetahui SOP (Standard Operational Procedure) restoran</li> <li>3. Mengetahui mengenai etika profesi</li> <li>4. Memiliki jiwa kepemimpinan yang tinggi</li> <li>5. Memiliki pengalaman minimal 1 tahun pada bidangnya</li> </ol>
4	Akuntan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghitung budget restoran</li> <li>2. Merancang pembayaran gaji bagi karyawan</li> <li>3. Mengelola laporan keuangan restoran</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minimal S1 Akuntansi</li> <li>2. Memiliki pengalaman miniman 2 tahun pada bidangnya</li> <li>3. Dapat mengoperasikan Ms. Word dan Ms. Excel</li> <li>4. Teliti dan disiplin dalam bekerja</li> </ol>

Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan *Sunset Seafood Restaurant*(Lanjutan)

5	Head chef	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memastikan kebersihan serta kualitas dari produk yang akan disajikan</li> <li>2. Membuat menu bagi restoran</li> <li>3. Dapat menciptakan menu baru bagi restoran pada event tertentu</li> <li>4. Memeriksa ketersediaan stok barang</li> <li>5. Mengawasi kegiatan didalam dapur selama operasional berlangsung</li> <li>6. Memiliki pengetahuan akan produk yang dijual pada restoran</li> <li>7. Menjaga hubungan baik dengan sesame karyawan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui prosedur memasak</li> <li>2. Pendidikan terakhir minimal D4 Perhotelan</li> <li>3. Memiliki pengalaman minimal 2 tahun dibidangnya</li> <li>4. Sehat jasmani dan rohani</li> <li>5. Dapat bekerja dalam tim</li> </ol>
6	Cooks	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat makanan yang telah dipesan tamu</li> <li>2. Memastikan kebersihan makanan terjamin</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dapat memasak olahan hidangan laut</li> <li>2. Telah memiliki pengalaman didapur minimal 1 tahun</li> <li>3. Sehat jasmani dan rohani</li> <li>4. Dapat bekerja dalam tim</li> </ol>
7	Head waiter	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memantau kegiatan operasional didalam restoran</li> <li>2. Memastikan seluruh karyawan dapat melayani tamu dengan baik</li> <li>3. Dapat mengatasi permasalahan yang terjadi didalam restoran</li> <li>4. Memastikan karyawan grooming sesuai dengan standart yang ditentukan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mudah berkomunikasi dengan baik</li> <li>2. Pendidikan terakhir minimal D4 Perhotelan</li> <li>3. Memiliki pengalaman minimal 1 tahun pada bidangnya</li> <li>4. Sehat jasmani dan rohani</li> <li>5. Cepat tanggap dan tegas</li> </ol>

Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan *Sunset Seafood Restaurant*(Lanjutan)

8	Bartender	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat menu minuman</li> <li>2. Menciptakan resep baru pada hari besar dan acara</li> <li>3. Memeriksa ketersediaan stok barang</li> <li>4. Memiliki pengetahuan akan produk yang dijual di restoran</li> <li>5. Menjaga hubungan baik antar sesama karyawan serta tamu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. menyukai jenis minuman mocktail</li> <li>2. mengetahui teknik dalam pembuatan minuman</li> <li>3. dapat bekerja di dalam tim</li> <li>4. sehat jasmani dan rohani</li> <li>5. lebih diutamakan laki-laki</li> </ol>
9	Server	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memastikan kebutuhan tamu terpenuhi</li> <li>2. Memastikan kebersihan restoran sebelum dibuka untuk tamu</li> <li>3. Membersihkan seluruh peralatan makan yang akan tamu gunakan</li> <li>4. Mengantarkan pesanan tamu hingga ke meja tamu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. minimal pendidikan SMK jurusan tata boga</li> <li>2. mengetahui SOP restoran</li> <li>3. dapat bekerja dalam tim</li> <li>4. Bersedia bekerja dibawah tekanan</li> <li>5. Sehat jasmani dan rohani</li> </ol>
10	Kasir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan kegiatan proses pembayaran yang dilakukan tamu</li> <li>2. Menghitung hasil pendapatan harian restoran</li> <li>3. Melaporkan hasil yang telah didapatkan kepada Akuntan</li> <li>4. Memastikan tidak ada selisih dalam proses pembayaran</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dapat menggunakan POS dan Ms. Word/ Ms. Excel</li> <li>2. Teliti dan cepat tanggap</li> <li>3. Jujur dan bertanggung jawab</li> <li>4. Multitasking</li> <li>5. Mengerti dalam merencanakan laporan harian</li> </ol>
11	Steward	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membersihkan peralatan makan yang telah selesai digunakan oleh para tamu</li> <li>2. Melakukan sterilisasi terhadap peralatan makan yang telah dibersihkan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. bersedia bekerja dibawah tekanan</li> <li>2. Jujur dan bertanggung jawab</li> <li>3. Pendidikan minimal SMK/SMA</li> <li>4. Diutamakan laki-laki</li> <li>5. Mau bekerja keras</li> </ol>

Sumber: Hasil olah data 2021

Setelah dilakukan penentuan posisi, maka perusahaan akan memperkirakan jumlah karyawan disetiap posisi yang dibutuhkan. Restoran Seafood Sunset memiliki kapasitas pengunjung sebesar 150 orang dengan perkiraan jumlah pengunjung 400 orang perhari. Maka untuk mendukung jalannya aktivitas kegiatan operasional restoran, *Sunset Seafood Restaurant* membuat perkiraan jumlah karyawan yang dibutuhkan.

**TABEL 35**

Perkiraan kebutuhan tenaga kerja

No	Posisi	Jumlah (orang)
1	Komisaris	1
2	Direktur	1
3	Manajer Restoran	1
4	Akuntan	1
5	Headchef	1
6	Cook	4
7	Head Waiter	1
8	Bartender	3
9	Server	7
10	Kasir	2
11	Steward	3
TOTAL		25

Sumber: hasil olah data 2021

Berdasarkan hasil perkiraan yang telah ditentukan, terdapat persyaratan khusus yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional. *Sunset Seafood restaurant* akan beroperasi setiap hari senin hingga minggu mulai pukul 15.00-23.00 WIB.

Berikut merupakan waktu Operasional *Sunset Seafood Restaurant*.

**TABEL 36**

Jam Operasional *Sunset Seafood Restaurant*

Hari	Jam Operasional
Senin – Minggu	11.00 – 23.00

Sumber: hasil olah data 2021

Menurut Undang-undang Republik Indonesia No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, dalam pasal 77 bahwa setiap pengusaha wajib melaksanakan ketentuan waktu kerja yang meliputi:

- a) 7(tujuh) jam 1(satu) hari dan 40(empat puluh) jam 1(satu) minggu untuk 6(enam) hari kerja dalam 1(satu) minggu; atau
- b) 8(delapan) jam 1(satu) hari dan 40(empat puluh) jam 1(satu) minggu untuk 5(lima) hari kerja dalam 1(satu) minggu.

Untuk menjalankan Undang-undang yang berlaku, maka Restoran Seafood Sunset akan membagi waktu kerja *first shift* dan *second shift*. *First shift* akan melakukan *Opening* yang dimulai pada pukul 14.00, sedangkan *Second shift* akan melakukan *Closing* hingga pukul 23.00

**TABEL 37**

Jadwal pembagian Jam Kerja Restoran Seafood Sunset

Hari	No	Jadwal shift	Jam
Senin – Minggu	1	Afternoon	11.00 – 29.00
	2	Night	15.00 – 23.00

Sumber: hasil olah data

Seluruh karyawan wajib mematuhi peraturan yang telah ditetapkan oleh manajemen Restoran Sunset Seafood. Berikut peraturan yang perlu diikuti dan ditaati seluruh karyawan:

- a) Seluruh karyawan wajib hadir tepat waktu sesuai dengan jadwal yang ditetapkan
- b) Seluruh karyawan wajib memakai atribut lengkap yang sudah ditetapkan
  - 1) Manajer memakai atasan kemeja putih serta celana panjang bahan berwarna krem dengan sepatu tidak memperlihatkan jari.

- 2) *Server* memakai Polo T-Shirt berwarna putih dan celana panjang berwarna hitam dengan sepatu kets hitam tidak memperlihatkan jari.
  - 3) *Bartender* menggunakan Kemeja putih lengan panjang dan celana panjang hitam serta menggunakan safety shoes.
  - 4) *Kitchen* memakai seragam yang sudah ditetapkan dan safety shoes untuk menghindari kecelakaan yang mungkin terjadi.
  - 5) Seluruh karyawan wajib memiliki nametag sesuai dengan posisinya masing-masing
- c) Seluruh karyawan harus mengikuti grooming yang telah ditentukan
- 1) Seluruh karyawan tidak diperbolehkan memiliki kuku berwarna dan kuku panjang
  - 2) Tidak boleh memakai aksesoris yang berlebihan
  - 3) Rambut pria tidak boleh panjang dan tidak melebihi batas leher
  - 4) Rambut wanita harus rapi
- d) Karyawan yang berhalangan hadir karena sakit wajib melapor satu hari sebelum bekerja dan memberikan surat pernyataan dari puskesmas atau rumah sakit
- e) Karyawan yang berhalangan hadir akibat musibah atau ada anggota keluarga yang meninggal akan diberikan cuti selama 2 hari
- f) Karyawan yang tidak mengikuti peraturan akan diberikan surat peringatan, dan jika tidak mematuhi selama lebih dari tiga kali akan diakhiri dengan pemutusan kerja

**TABEL 38**  
**Jadwal Shift Karyawan *Sunset Seafood Restaurant***

No	Posisi	Hari Bekerja						
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
1	Direktur	2	2	X	2	X	2	2
2	Manajer	2	2	2	X	2	X	2
3	Akuntan	2	2	2	2	X	2	X
4	Head Chef	X	2	X	2	1	1	1
5	Cook 1	2	X	1	X	1	1	2
6	Cook 2	1	2	X	2	X	1	1
7	Cook 3	2	1	1	X	2	X	2
8	Cook 4	2	2	2	1	X	1	X
9	Head Waiter	X	X	2	2	2	1	1
10	Bartender 1	1	1	2	2	2	X	X
11	Bartender 2	1	1	X	X	2	2	2
12	Bartender 3	X	2	X	1	1	1	2
13	Server 1	2	X	2	X	2	1	1
14	Server 2	1	2	X	2	X	2	1
15	Server 3	2	1	1	X	2	X	2
16	Server 4	2	1	1	2	X	2	X
17	Server 5	X	X	1	1	1	2	2
18	Server 6	2	X	1	1	2	x	2
19	Server 7	X	2	2	1	1	2	X
20	Kasir 1	1	X	1	2	2	2	X
21	Kasir 2	X	1	1	2	2	X	2
22	Steward 1	1	2	X	2	X	1	2
23	Steward 2	1	X	2	X	2	2	1
24	Steward 3	2	2	X	X	1	1	2

Sumber: hasil olah data 2021

## 2. Analisis Pengelola Usaha

*Sunset Seafood Restaurant* merupakan Restoran yang menawarkan konsep *table d'hote* atau *set menu* kepada pengunjung. Restoran *Sunset* akan berada dilokasi Pantai Indah Kapuk 2, Golf Island. Lokasi berdirinya *Sunset Seafood Restaurant* merupakan lokasi strategis, dimana *Golf Island* merupakan pusat kuliner yang berada pada area perumahan di Pantai Indah Kapuk.

Restoran Seafood Sunset merupakan bahan usaha dengan bentuk Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. Bintang Mas. Restoran Sunset Seafood memiliki dua pemegang saham dengan latar belakang sebagai berikut;

a) Aldo Prabu Setyo

Bapak Aldo merupakan lulusan S1 Universitas Pelita Harapan Jurusan Matematika dan S2 Jurusan Bisnis Manajemen yang sekarang menjadi Wirausaha. Bapak Aldo merupakan Warga Negara Indonesia dan menjabat sebagai Komisaris pada Restoran Seafood Sunset.

b) Yolanda Shenliana Putri

Yolanda Shenliana Putri merupakan lulusan D4 Universitas Pelita Harapan Jurusan Pengelolaan Perhotelan. Ibu Yolanda merupakan Warga Negara Indonesia yang memiliki pengalaman kerja di Grand Hyatt Jakarta, Indonesia sebagai Food and Beverage Assistant Manager selama 3 tahun.

Kedua pemegang saham akan dibantu oleh Manajer restoran selama kegiatan operasional berlangsung. Kemudian manajer akan mengawasi jalannya kegiatan operasional dengan memastikan seluruh karyawan bekerja dengan baik.

Berikut merupakan Area Lokasi *Sunset Seafood Restaurant*

**GAMBAR 14**  
Lokasi *Sunset Seafood Restaurant*



Sumber: hasil olah data

Dalam menjalankan usaha, restoran *Seafood Sunset* juga memiliki visi dan misi yang diberlakukan kepada seluruh karyawan agar memiliki visi dan misi yang sama selama bekerja di *Sunset Seafood Restaurant*. Visi dan Misi *Sunset Seafood Restaurant* dibuat untuk mengoptimalkan kegiatan operasional dalam mencapai tujuan restoran.

Berikut merupakan Visi dan Misi dari *Sunset Seafood Restaurant*:

a) Visi

Menjadikan restoran seafood semakin diminati masyarakat Indonesia dengan mengonsumsi makanan hasil laut Nusantara.

b) Misi

- 1) Mendukung hasil laut nusantara
- 2) Menciptakan hasil olahan *seafood* yang berkualitas dan segar setiap harinya

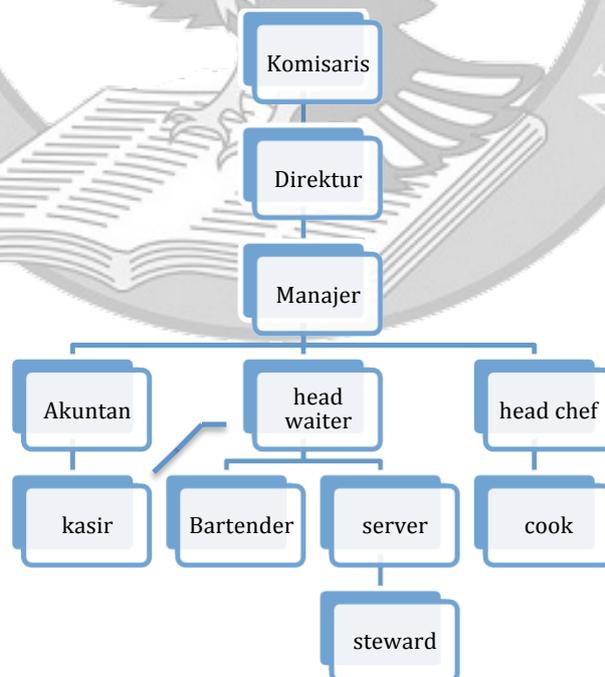
- 3) Meminimalkan penggunaan plastik untuk menjaga lingkungan restoran
- 4) Memberikan pelayanan yang baik dengan terus melakukan inovasi baru

### 3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan rantai gambaran yang berhubungan dengan pekerjaan dan tanggung jawab. Struktur dibuat sesuai dengan posisi jabatan yang juga memperlihatkan hierarki organisasi. Adanya struktur organisasi memberikan stabilitas antara pekerja dalam meraih tujuan organisasi. Struktur organisasi merupakan kerangka atas pembagian pekerjaan yang dikelompokkan dan di koordinasikan (Robbins, 2007).

Berikut merupakan Struktur Organisasi *Sunset Seafood Restaurant*

**GAMBAR 15**  
Struktur Organisasi *Sunset Seafood Restaurant*



Sumber: Hasil olah data 2021

## B. Pengembangan Sumber Daya Manusia

### 1. Rekrutmen, Seleksi, dan Orientasi

#### a) Rekrutmen

Rekrutmen merupakan rangkaian kegiatan ketika perusahaan melakukan pencarian tenaga kerja. Rekrutmen diawali dengan membuka lowongan kemudian mendapatkan calon kandidat pekerja dan akhirnya terqualifikasi menjadi karyawan tetap. Dalam proses rekrutmen, perusahaan akan menerima pelamar sebanyak-banyaknya untuk mendapatkan calon karyawan dengan kualitas terbaik. Proses ini akan menentukan siapa saja pelamar yang dapat menjadi calon karyawan melalui seleksi.

Beberapa metode akan dilakukan dalam proses rekrutmen *Sunset Seafood Restaurant*:

#### 1) Iklan (*Job Advertisement*)

Merupakan salah satu cara yang paling sering dan umum digunakan dalam mencari calon pekerja. *Sunset Seafood Restaurant* akan memasang iklan pada media cetak maupun media sosial dalam menarik minat dari pekerja. Biasanya, para pelamar akan menemukan lowongan pekerjaan pada *web-site* maupun selebaran yang telah disebarakan secara *online* maupun *offline*.

2) Rekomendasi perusahaan lain (*Employee referral*)

Proses ini dilakukan dengan mengusulkan relasi seperti anggota keluarga, teman, serta kenalan yang mungkin cocok pada posisi yang ada pada *Sunset Seafood Restaurant*.

3) Lembaga pendidikan (educational institution)

*Sunset Seafood Restaurant* akan mencari mahasiswa serta pelajar yang telah lulus dan akan mencari pekerjaan. Restoran akan merekrut calon karyawan sesuai dengan bidang yang dibutuhkan.

4) *Website LinkedIn*

*LinkedIn* merupakan *website* dimana para pengguna dapat mencantumkan keahlian, pengalaman kerja, serta beberapa ketertarikan dari para pengguna. Perusahaan dapat dengan mudah mendapatkan karyawan sesuai dengan lowongan yang sedang dibutuhkan.

5) STP (Sekolah Tinggi Pariwisata)

Perusahaan akan mencari lulusan dari Sekolah Tinggi Pariwisata untuk mempermudah perekrutan sesuai pada bidang yang dicari. *Sunset Seafood Restaurant* akan menyebarkan informasi pada pihak sekolah yang kemudian dapat disalurkan kepada calon alumni serta alumni sekolah tersebut.

Proses rekrutmen akan dilakukan 3 bulan sebelum pembukaan restoran. Para pelamar wajib untuk mengirimkan

beberapa berkas termasuk surat lamaran dan CV ke alamat *email* dari *Sunset Seafood Restaurant*.

b) Seleksi

Setelah dilakukan rekrutmen, kemudian selanjutnya sebuah perusahaan akan melakukan seleksi. Seleksi merupakan proses terkumpulnya sejumlah pelamar yang telah memiliki syarat sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Kemudian dari beberapa orang yang terkumpul akan ditentukan siapa yang akan menjadi karyawan tetap didalam sebuah perusahaan. Seleksi merupakan identifikasi dan pemilihan orang-orang dari sekelompok pelamar yang paling cocok dan memenuhi kriteria seleksi sesuai dengan jabatan yang tersedia (Bohlander & Snell, 2013).

Proses seleksi akan dilakukan melalui beberapa tahapan;

1) Pemeriksaan surat lamaran dan CV yang dibutuhkan

Seleksi akan dimulai ketika calon pelamar akan bertemu langsung dengan manajemen personalia membawa berkas-berkas yang telah diisi sesuai dengan keinginan perusahaan.

2) Tes penerimaan

Merupakan proses dimana calon pekerja akan memperkenalkan diri mulai dari data diri, kepribadian, pengalaman, kelebihan serta kekurangan yang dimiliki, dan pada proses ini calon pekerja juga akan ditanyakan mengenai posisi pekerjaan yang akan diisi

3) Wawancara

Wawancara dilakukan untuk melihat secara lebih terperinci mengenai kepribadian dari calon karyawan

4) Pengukuran

Sebelum calon karyawan diterima, maka akan dilakukan standarisasi untuk menilai pengetahuan, keahlian, kemampuan, karakteristik dari pelamar kerja.

5) Tes Kesehatan

*Sunset Seafood Restaurant* menginginkan seluruh karyawannya untuk melakukan tes kesehatan untuk menghindari hal-hal buruk yang mungkin saja dapat terjadi. Kondisi fisik dan kesehatan dari karyawan menjadi unsur penting bagi *Sunset Seafood Restaurant* dalam melakukan kegiatan operasional

Seleksi akan dilakukan 2 minggu setelah pemberitahuan apakah calon karyawan lulus dalam tahapan rekrutmen atau tidak lulus.

c) Orientasi

Orientasi merupakan proses pengenalan karyawan terhadap perusahaan dalam budaya perusahaan dan performa yang diharapkan (Schermerhorn & Bachrach, 2015). Pada proses orientasi, *Sunset Seafood Restaurant* akan memperkenalkan seluruh visi dan misi restoran serta aturan yang ada didalam perusahaan. Dalam melakukan proses rekrutmen hingga orientasi, maka diperlukan beberapa biaya untuk mendukung proses tersebut

## 2. Kompensasi

Kompensasi merupakan segala bentuk pembayaran atau imbalan yang diberikan kepada karyawan atas pekerjaan yang telah dilakukan (Dessler, 2020). Gaji dapat berupa dua bentuk;

- a) Pembayaran langsung secara finansial: berupa gaji, insentif, komisi, dan bonus
- b) Indirect financial: libur, asuransi, serta tunjangan yang didapatkan oleh pekerja

### 1) Pembayaran finansial secara langsung

#### a) Gaji

Dalam surat menteri ketenagakerjaan, Jakarta memiliki upah minimum regional sebesar Rp 4.416.168,00

Berikut gaji yang akan diterima oleh setiap karyawan. Gaji akan diberikan dengan menambahkan pajak pelayanan (*service charge*) pada gaji pokok.

**TABEL 39**  
Gaji Karyawan *Sunset Seafood Restaurant*

No	Jabatan	Gaji	Jumlah	Total / Bulan	Total / Tahun
1	Komisaris	Rp 6.000.000	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
2	Direktur	Rp 8.000.000	1	Rp 8.000.000	Rp 96.000.000
3	Manajer	Rp 8.000.000	1	Rp 8.000.000	Rp 96.000.000
4	Akuntan	Rp 7.000.000	1	Rp 7.000.000	Rp 84.000.000
5	<i>Head Chef</i>	Rp 6.500.000	1	Rp 6.500.000	Rp 78.000.000
6	<i>Cook</i>	Rp 4.500.000	4	Rp 18.000.000	Rp 216.000.000
7	<i>Head Waiter</i>	Rp 6.000.000	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
8	<i>Bartender</i>	Rp 4.500.000	3	Rp 13.500.000	Rp 162.000.000
9	Server	Rp 4.500.000	7	Rp 31.500.000	Rp 378.000.000
10	Kasir	Rp 4.500.000	2	Rp 9.000.000	Rp 108.000.000
11	<i>Steward</i>	Rp 4.500.000	3	Rp 13.500.000	Rp 162.000.000
<b>Total</b>				<b>Rp 127.000.000</b>	<b>Rp 1.524.000.000</b>

Sumber: hasil olah data 2021

b) Tunjangan konsumsi dan biaya transportasi

*Sunset Seafood Restaurant* memberikan biaya konsumsi dan biaya transportasi kepada seluruh karyawan kecuali pemilik perusahaan dengan biaya konsumsi Rp 30.000 dan biaya transportasi Rp 25.000

**TABEL 40**  
Tunjangan Konsumsi dan Transportasi

No	Keterangan	Biaya	Hari kerja	Total	Total / Tahun
1	Konsumsi	Rp 30.000	20	Rp 600.000	Rp 7.200.000
2	Transportasi	Rp 25.000	20	Rp 500.000	Rp 6.000.000
<b>Total</b>				<b>Rp 1.100.000</b>	<b>Rp 13.200.000</b>

Sumber: hasil olah data 2021

**TABEL 41**  
Gaji total Karyawan

No	Jabatan	Gaji	Jumlah	Total / Bulan	Total / Tahun
1	Komisaris	Rp 6.000.000	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
2	Direktur	Rp 8.000.000	1	Rp 8.000.000	Rp 96.000.000
3	Manajer	Rp 8.000.000	1	Rp 8.000.000	Rp 96.000.000
4	Akuntan	Rp 7.000.000	1	Rp 7.000.000	Rp 84.000.000
5	<i>Head Chef</i>	Rp 6.500.000	1	Rp 6.500.000	Rp 78.000.000
6	<i>Cook</i>	Rp 4.500.000	4	Rp 18.000.000	Rp 216.000.000
7	<i>Head Waiter</i>	Rp 6.000.000	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
8	<i>Bartender</i>	Rp 4.500.000	3	Rp 13.500.000	Rp 162.000.000
9	<i>Server</i>	Rp 4.500.000	7	Rp 31.500.000	Rp 378.000.000
10	Kasir	Rp 4.500.000	2	Rp 9.000.000	Rp 108.000.000
11	<i>Steward</i>	Rp 4.500.000	3	Rp 13.500.000	Rp 162.000.000
<b>Total Gaji Karyawan</b>				<b>Rp 127.000.000</b>	<b>Rp 1.524.000.000</b>
<b>Total Konsumsi dan Transportasi</b>				<b>Rp 1.100.000</b>	<b>Rp 13.200.000</b>
<b>Total Gaji + Konsumsi &amp; Transportasi</b>				<b>Rp 128.100.000</b>	<b>Rp 1.537.200.000</b>

Sumber: hasil olah data 2021

c) Tunjangan hari raya

Dalam peraturan menteri nomor 6 tahun 2006 tentang

Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi Pekerja perusahaan

termasuk pendapatan non-upah yang wajib dibayarkan oleh pengusaha kepada setiap pekerjanya

Tunjangan Hari Raya Keagamaan ditetapkan sebagai berikut:

- 1) Pekerja/Buruh yang telah memiliki masa kerja 12 bulan atau lebih akan diberikan sebesar 1 bulan
- 2) Pekerja yang memiliki masa kerja 1(satu) bulan secara terus menerus tapi kurang dari 12 bulan diberikan secara proposional sesuai dengan waktu kerja dengan perhitungan sebagai berikut

$(\text{bulan} \times \text{tunjangan hari raya}) / 12 \text{ bulan}$

Berikut merupakan pembayaran Tunjangan Hari Raya Keagamaan *Sunset Seafood Restaurant*

**TABEL 42**  
Pembayaran Tunjangan Hari Raya Keagamaan

No	Jabatan	Gaji (Rp.)	Jumlah	Total / Tahun	Total Tunjangan
1	Komisaris	6.000.000	1	Rp 72.000.000	Rp 6.000.000
2	Direktur	8.000.000	1	Rp 96.000.000	Rp 8.000.000
3	Manajer	8.000.000	1	Rp 96.000.000	Rp 8.000.000
4	Akuntan	7.000.000	1	Rp 84.000.000	Rp 7.000.000
5	Head Chef	6.500.000	1	Rp 78.000.000	Rp 6.500.000
6	Cook	4.500.000	4	Rp 216.000.000	Rp 18.000.000
7	Head Waiter	6.000.000	1	Rp 72.000.000	Rp 6.000.000
8	Bartender	4.500.000	3	Rp 162.000.000	Rp 13.500.000
9	Server	4.500.000	7	Rp 378.000.000	Rp 31.500.000
10	Kasir	4.500.000	2	Rp 108.000.000	Rp 9.000.000
11	Steward	4.500.000	3	Rp 162.000.000	Rp 13.500.000
<b>Total Gaji Karyawan</b>				<b>Rp 1.524.000.000</b>	
<b>Total Konsumsi dan Transportasi</b>				<b>Rp 13.200.000</b>	
<b>Total Tunjangan Hari Raya</b>					<b>Rp 127.000.000</b>
<b>Total Gaji + Tunjangan Hari Raya</b>					<b>Rp 1.664.200.000</b>

Sumber: hasil olah data 2021

- 2) Pembayaran finansial secara tidak langsung

Pembayaran yang dilakukan melalui asuransi sebagai keuntungan para karyawan.

a) Libur

Karyawan berhak mendapatkan libur 2(dua) hari dalam 1(satu) minggu sesuai dengan UU Ketenagakerjaan no 13 tahun 2003. Karyawan juga berhak mendapatkan libur nasional yang diberikan dalam bentuk cuti.

b) Jaminan Sosial

Perusahaan akan mendaftarkan seluruh karyawan untuk mendapatkan jaminan sosial ke BPJS Ketenagakerjaan dan Kesehatan dan mendapatkan jaminan sebagai berikut:

1) Jaminan Kecelakaan kerja

Perlindungan dan resiko kecelakaan dari perjalanan pergi, pulang, ditempat kerja hingga perjalanan dinas. Dengan iuran 0,89% yang dibayarkan oleh organisasi

2) Jaminan Kematian

Memberikan uang tunai kepada ahli waris ketika karyawan meninggal dunia namun bukan karena kecelakaan kerja. Dengan iuran 0,3% dari upah yang dilaporkan

3) Jaminan hari tua

Iuran yang dibayarkan ketika karyawan sudah berusia 56 tahun, atau cacat permanen dengan iuran 2% dibayarkan oleh pekerja dan 3,7% oleh organisasi

#### 4) Jaminan Pensiun

Jaminan sosial dengan tujuan memberikan kehidupan layak bagi peserta di hari tua atau ketika cacat permanen. Dengan iuran 2% yang dibayar oleh organisasi dan 1% oleh peserta

#### 5) BPJS Kesehatan

Asuransi kesehatan yang menjamin para pekerja di Indonesia. Iuran yang dikeluarkan BPJS sebesar 4% dibayarkan oleh organisasi dan 2% oleh pekerja

**TABEL 43**  
Pembayaran Tunjangan

No	Jenis Jaminan	Jumlah Biaya per Bulan	%	Jumlah yang harus dikeluarkan
1	Kecelakaan Kerja	Rp 127.000.000	0,89%	Rp 1.130.300
2	Kematian	Rp 127.000.000	0,3%	Rp 381.000
3	Hari Tua	Rp 127.000.000	3,7%	Rp 4.699.000
4	Pensiun	Rp 127.000.000	2%	Rp 2.540.000
5	Kesehatan	Rp 127.000.000	4%	Rp 5.080.000
Total				Rp 13.830.300

Sumber: hasil olah data 2021

### 3. Pelatihan dan Pengembangan

Pelatihan merupakan program kerja yang diberlakukan untuk seluruh karyawan, baik karyawan lama maupun karyawan baru. Pelatihan dilakukan agar seluruh karyawan mengerti standar operasional dalam menjalankan pekerjaan di restoran. Pelatihan dilakukan dengan periode waktu tertentu sesuai dengan materi yang dibutuhkan.

**TABEL 44**  
Program Pelatihan

No	Pembicara	Program	Peserta
1	Pemilik Restoran	Pengenalan akan restoran dan Pengenalan akan Visi dan Misi	Seluruh calon Karyawan

### Program Pelatihan(Lanjutan)

2	Manajer Restoran	Pengenalan akan aturan didalam restoran, Grooming, Pelatihan cara berkomunikasi dengan tamu, Penjelasan sistem restoran	Seluruh calon Karyawan
3	Head Chef	Mengajarkan cara mengolah jenis-jenis makanan	Seluruh calon Karyawan

Sumber: hasil olah data 2021

## C. Aspek Yuridis

### 1. Bentuk Badan Usaha

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No 40 Tahun 2007, PT atau Perseroan Terbatas merupakan persekutuan modal, didirikan berdasarkan perjanjian, melakukan kegiatan usaha dengan modal dasar yang terbagi dalam saham dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Undang-undang serta peraturan pelaksanaannya.

Keuntungan dari badan usaha PT:

- a) Tanggung jawab yang tidak terikat pada obligasi dan hutang perusahaan
- b) Modal yang didapatkan dari komisioner atau pemegang saham sekaligus merupakan ketahanan dari perusahaan

Kelemahan dari badan usaha PT:

- a) Ijin yang sulit didapatkan karena badan usaha PT membutuhkan banyak pengesahan dan ijin atas usaha yang dijalankan dan badan usahanya

### 2. Identitas Pelaksana Bisnis

- a) Komisaris

Nama: Aldo Prabu Setyo

Tempat dan Tanggal lahir: 8 November 1995

Alamat: Perumahan Taman Palem Lestari Blok B19a no.1,  
Cengkareng, Jakarta Barat

Nomor telepon: 0812-8630-6700

b) Direktur

Nama: Yolanda Shenliana Putri

Tempat dan Tanggal lahir: 19 Juli 2000

Alamat: Perumahan Taman Palem Lestari Blok B19a no.1,  
Cengkareng, Jakarta Barat

Nomor telepon: 0812-8802-0969

3. Legalitas Lokasi

*Sunset Seafood Restaurant* terletak di kawasan Pantai Indah Kapuk 2, di Golf Island. Daerah tersebut telah terdaftar pada kantor Pertanahan Jakarta Utara serta memiliki sertifikat yang menyatakan tanda kepemilikan tanah.

4. Peraturan Perundangan Harus Dipenuhi

Dalam Pasal 7 terdapat peraturan pendirian Perseroan yaitu sebagai berikut:

- a) Perseroan didirikan oleh 2 (dua) orang atau lebih dengan akta notaris yang dibuat dalam bahasa Indonesia.
- b) Pasal 92 ayat 3, minimal 1 Komisaris dan 1 Direktur
- c) Setiap pendiri Perseroan wajib mengambil bagian saham pada saat Perseroan didirikan.

- d) Modal dasar Perseroan paling sedikit Rp 50.000.000,00 (pasal 32 ayat 1)
- e) Paling sedikit 25% dari modal yang dimaksud dalam butir d harus ditempatkan dan disetor penuh (Pasal 33 ayat 1)
- f) Perseroan memperoleh status badan hukum pada tanggal diterbitkannya keputusan menteri mengenai pengesahan badan hukum Perseroan.
- g) Setelah Perseroan memperoleh status badan hukum dan pemegang saham menjadi kurang dari 2 (dua) orang, dalam jangka waktu paling lama 6 (enam) bulan terhitung sejak keadaan tersebut pemegang saham yang bersangkutan wajib mengalihkan sebagian sahamnya kepada orang lain atau Perseroan mengeluarkan saham baru kepada orang lain.
- h) Dalam hal jangka waktu sebagaimana dimaksud pada ayat (5) telah dilampaui, pemegang saham tetap kurang dari 2 (dua) orang, pemegang saham bertanggung jawab secara pribadi atas segala perikatan dan kerugian Perseroan, dan atas permohonan pihak yang berkepentingan, pengadilan negeri dapat membubarkan Perseroan tersebut.

Berikut adalah data yang perlu dipersiapkan dalam membuat PT

- a) Salinan dari E-KTP, KK, dan NPWP pengurus perusahaan yaitu Komisaris dan Direktur
- b) Salinan kontrak/sewa kantor atau bukti kepemilikan tempat usaha

- c) Surat keterangan domisili dari pengelola gedung/ruko
- d) Salinan Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) dan bukti pembayaran PBB pada tempat usaha terakhir
- e) Pas foto pengurus perusahaan berukuran 3x4 sebanyak 4 lembar
- f) Surat keterangan domisili pengurus perusahaan
- g) Surat referensi Bank
- h) Foto kantor tampak luar dan dalam

Ketentuan dalam pembuatan NPWP

- a) Fotokopi KTP bagi WNI

Prosedur pembuatan PT

- a) Pengecekan dan pembuatan nama PT di Notaris

Setelah memilih dan menentukan nama, Notaris akan melakukan pengecekan apakah nama yang diinginkan telah terdaftar dalam administrasi hukum umum (AHU) oleh perusahaan lain.

- b) Pembuatan draft oleh Notaris

Jika PT belum terdaftar dan dapat digunakan, maka Notaris akan membuat draft mengenai data perusahaan yang sudah disepakati oleh pengurus dan pemegang saham. Data-data yang dimasukan kedalam akta perusahaan adalah sebagai berikut:

- 1) Nama PT

Merupakan nama yang hanya boleh dimiliki perusahaan terkait dan tidak dapat digunakan oleh perusahaan lain

2) Tempat dan Kedudukan

Merupakan domisili dari perusahaan berdiri

3) Maksud dan Tujuan

Gambaran mengenai bidang usaha yang dijalankan harus sesuai dengan format Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)

4) Modal perusahaan serta Kepemilikan Saham

Besaran modal dasar dan modal setor perusahaan, setiap penanam modal akan memiliki saham pada PT

5) Struktur kepengurusan Perusahaan

Merupakan posisi pengurus, seperti posisi Komisaris dan Direktur

6) Finalisasi dan Penandatanganan akta dihadapan Notaris

Setelah draft dibuat maka akta akan ditandatangani oleh seluruh pemegang saham PT dihadapan notaris, pada saat penandatanganan seluruh pemegang saham harus hadir, apabila berhalangan maka dapat memberikan surat kuasa. )

7) Pengambilan NPWP dan SKT Perusahaan

Setelah NPWP perusahaan di daftarkan maka Surat Keterangan Terdaftar akan dikeluarkan oleh Kantor Pelayanan Pajak ketika seluruh dokumen sudah dipenuhi.

8) Pendaftaran NIB

Nomor Induk Berusaha adalah nomor pengenal bagi pelaku

suatu usaha. Nomor ini berfungsi sebagai pengganti nomor TDP, API, NIK, serta RPTKA.

9) Pengajuan izin usaha dan izin komersial

Ijin usaha akan diterbitkan ketika NIB sudah terbit

Prosedur Pembuatan NPWP Perusahaan

- 1) Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian
- 2) Fotokopi NPWP salah satu pengurus
- 3) Fotokopi dokumen izin

Syarat pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB)

- 1) Akta Pendirian PT
- 2) Surat keterangan Pengesahan Badan Hukum dari Kemenkumham
- 3) NPWP Perusahaan
- 4) KTP dan NPWP pengurus perusahaan

Syarat Pembuatan surat izin Usaha

- 1) Mengisi formulir pengajuan
- 2) Fotokopi KTP Komisaris dan Direktur
- 3) Data tentang peralatan yang digunakan, kapasitas, modal, dan tenaga kerja (SIUP)
- 4) Fotokopi NPWP
- 5) Surat Keterangan Domisili
- 6) Fotokopi akta pendirian PT dan fotokopi surat keputusan pengesahan badan hukum
- 7) Surat izin gangguan

- 8) Neraca awal perusahaan
- 9) Pas foto pengurus perusahaan dengan ukuran 4x6 sebanyak 2 lembar
- 10) Materai Rp 6.000 sebanyak 2 lembar
- 11) Surat izin teknis dari instansi terkait bila diminta

#### Syarat Pembuatan Surat izin gangguan

- 1) Fotokopi Sertifikat tanah/ surt keterangan kepemilikan tanah
- 2) Surat persetujuan penggunaan tanah dari pemilih tanah
- 3) Surat perjanjian kontrak
- 4) Fotokopi ijin lokasi
- 5) Fotokopi akta pendirian perusahaan
- 6) Pernyataan pencegahan gangguan dan pencemaran lingkungan
- 7) Pernyataan persetujuan tetangga sekitar lokasi
- 8) Gambar denah tempat usaha

#### Syarat perizinan usaha restoran

- 1) Surat permohonan dan surat pernyataan kebenaran dan keabsahan data dan dokumen
- 2) Fotokopi KTP dan KK pengurus perusahaan
- 3) Akta pendirian perusahaan
- 4) Surat keterangan pendirian oleh kemenkumham
- 5) NPWP Perusahaan
- 6) Surat pertataan pimpinan perusahaan untuk mengurus sertifikat Laik Sehat paling lama 3 bulan sejak TDUP dikeluarkan
- 7) Perjanjian gangguan bangunan atau tempat usaha

- 8) Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan (SPPL)
- 9) Surat izin gangguan

Syarat Pembuatan Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP)

- 1) Mengisi formulir perizinan dan formulis isian usaha
- 2) Fotokopi KTP pengurus perusahaan
- 3) Fotokopi Surat Izin Tempat Usaha (SITU)
- 4) Fotokopi izin gangguan
- 5) Fotokopi akta pendirian perusahaan
- 6) Dokumen pengelolaan lingkungan hidup (DPLH)

Syarat Pembuatan Sertifikat Laik Sehat

- 1) Pengajuan permohonan sertifikat Laik Hygine sanitasi jasaboga
- 2) Fotokopi KTP pemohon
- 3) Surat keterangan penanggung jawab terbaru ukuran 3x4 sebanyak 2 lembar
- 4) Pernyataan kesanggupan sebagai penanggung jawab
- 5) Denah lokasi jasaboga
- 6) Denah bangunan
- 7) Surat izin gangguan
- 8) Setifikat tenaga yang memiliki pengetahuan mengenai sanitasi makanan
- 9) Rekomendari dari Asosiasi Perusahaan Jasaboga Indonesia
- 10) Berita acara pemeriksaan hasil inspeksi sanitasi dan laboratorium

Syarat pembuatan Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan  
(SPPL)

- 1) Mengisi formulir pengajuan permohonan pembuatan SPPL
- 2) Fotokopi penanggung jawab
- 3) Fotokopi nomor Pokok Wajib Perusahaan
- 4) Fotokopi tanda lunas PBB tahun berjalan
- 5) Fotokopi surat kepemilikan lahan
- 6) Surat pernyataan penyewa
- 7) Surat pernyataan tanda persetujuan tetangga yang ditanda tangani kelurahan dan kecamatan
- 8) Fotokopi surat keterangan domisili dari usaha
- 9) Fotokopi surat izin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan
- 10) Akta pendirian perusahaan
- 11) Foto lokasi dari tampak samping dan ketika kegiatan operasional

Syarat pembuatan Surat Domisili Usaha

- 1) Mengisi formulis permohonan SKDU
- 2) Fotokopi KTP pemohon
- 3) Fotokopi KK pemohon
- 4) Fotokopi NPWP pemohon
- 5) Surat keterangan persetujuan dari tetangga kanan, kiri, depan, dan belakang
- 6) Surat pengantar RT dan RW

- 7) Bukti perjanjian sewa
- 8) Izin Mendirikan Bangunan (IMB) dari tempat usaha dibangun
- 9) Foto tempat usaha yang diambil dari google maps

**TABEL 45**  
Biaya Legalitas

No	Legalitas	Biaya
1	Biaya pembuatan PT: 1. Nama PT 2. Finalisasi Akta	Rp 7.000.000
2	Pembuatan Sertiifikat Laik Sehat	Rp 3.000.000
3	Pembuatan Logo Restoran	Rp 6.000.000
Total		Rp 16.000.000

Sumber: hasil olah data 2021

