

RINGKASAN EKSEKUTIF

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang terus berkembang dengan cepat. Hal itu dikarenakan makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Meskipun pemain yang berada dalam bisnis kuliner ini sudah dapat dibilang sangat ramai, namun peluang bisnis kuliner tidak akan pernah mati.

Penulis memilih bisnis yang bergerak dalam industri makanan khususnya makanan Arab dengan disertai beberapa alasan yaitu, meningkatnya *food enthusiast* di Jakarta, peluang makanan bertema *middle-eastern* yang restoran dengan tema *middle-eastern* terbilang cukup sedikit dibandingkan dengan restoran tema lain, sumber daya yang memadai, dan tentunya perbedaan resep khas dari restoran Hali Buli sendiri yang mengutamakan keseimbangan rasa dan menyesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia.

Dengan adanya stigma masyarakat mengenai cita rasa makanan Arab memiliki rasa yang kuat dan diperuntukan untuk orang tertentu. Oleh karena itu, penulis ingin mengubah hal tersebut dengan melakukan pengembangan produk, yaitu dengan menyatukan atau memadukan makanan tersebut dengan lauk sentuhan bumbu khas Padang yang sudah dikenal oleh kebanyakan masyarakat di Indonesia. Maka terbentuk gagasan bisnis usaha Hali Buli.

EXECUTIVE SUMMARY

Culinary business is a business that continues to grow rapidly. That is because food is basic human needs. Although the players who were in the culinary business has many players, but there is many opportunities in the culinary business.

The authors chose a business that is engaged in the food industry, especially Arabic food accompanied by number of reasons, which are, increasing food enthusiast in Jakarta, themed food opportunities that middle - eastern restaurant with middle - eastern theme is quite small compared to another theme restaurants, adequate resources and differences in the typical recipes of the restaurant Hali Buli itself that prioritizes a balance sense and adjust the tastes to Indonesian people.

With the stigma on the taste of Arabic food has a strong flavor and it is intended for a specific person. Therefore, the authors want to change that by developing product, by uniting or combining the food with a touch of Padang food spices that are well known by most people in Indonesia. Then formed a venture business idea that is Hali Buli Restaurant.