

Rumah makan Padang

Masakan Minang siap santap, pilih lauk sesuai selera.

Kategori: Makanan

Tingkat: Menengah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

ESTIMASI MODAL AWAL

Rp10,2 jt - Rp10,2 jt

Rata-rata ~Rp10,2 jt

OMZET BULANAN

Rp9,9 jt - Rp18,7 jt

Berdasarkan volume normal

LABA BERSIH ESTIMASI

Rp1,2 jt - Rp4,5 jt

/ bulan (setelah operasional)

ESTIMASI BALIK MODAL

2,3-8,4 bln

Margin Kotor: 37.5%

DAFTAR ISI & STRUKTUR DOKUMEN BLUEPRINT

Peta navigasi perencanaan usaha lengkap sebagai acuan - Mulai Usaha

01	Ringkasan Eksekutif & Finansial Model bisnis, target pasar, modal, omzet, laba & BEP	02	Kelebihan & Tantangan Kunci Seluruh faktor sukses dan kendala yang perlu diwaspadai
03	Alur Kerja Operasional Harian Rutinitas kerja dari persiapan hingga penutupan	04	Rincian Modal Awal & Belanja Peralatan, bahan awal dan biaya bulan pertama
05	Produk, HPP & Harga Jual Seluruh contoh produk dan komponen biaya per unit	06	Biaya Bulanan & Proyeksi Biaya tetap dan tiga skenario penjualan
07	Risiko Usaha & Mitigasi Faktor risiko utama dan tindakan pencegahan	08	Panduan Kerja Harian (SOP) Langkah kerja, kontrol mutu dan penanganan kendala
09	Kebutuhan Supplier Jenis pasokan, kriteria vendor dan catatan pengadaan	10	Pelanggan Pertama Seluruh aksi pemasaran awal yang disajikan
11	Checklist Memulai Tahapan dan seluruh tugas persiapan usaha	12	Asumsi & Sumber Data Status, tanggal review, cakupan dan batas penggunaan

1. RINGKASAN EKSEKUTIF & MODEL BISNIS

Konsep model bisnis, alur operasional, dan positioning pasar

CARA KERJA & OPERASIONAL

Lauk diproduksi harian, ditata pada etalase, lalu disajikan atau dibungkus berdasarkan pilihan pelanggan.

TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, mahasiswa, keluarga, dan pelanggan sekitar lokasi yang membutuhkan makanan berat siap santap bercita rasa Minang, mudah dipilih, cepat disajikan, dan tersedia untuk makan di tempat atau dibawa pulang.

KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Pelanggan dapat memilih nasi dan lauk matang dari etalase tanpa menunggu proses memasak dari awal. * Pilihan kanal cukup fleksibel

TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Produksi lauk matang sebelum permintaan aktual dapat menimbulkan sisa, susut, atau bahan rusak. * Konsistensi takaran dan HPP

2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

KELEBIHAN UTAMA (2 POIN)

1 Produk mudah dipahami

Pelanggan dapat memilih nasi dan lauk matang dari etalase tanpa menunggu proses memasak dari awal.

2 Pilihan kanal cukup fleksibel

Gerei dapat melayani makan di tempat, bungkus, pengambilan pesanan, dan pesan-antar yang layak.

TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (3 POIN)

1	Risiko sisa lauk dan bahan Produksi lauk matang sebelum permintaan aktual dapat menimbulkan sisa, susut, atau bahan rusak.
2	Konsistensi takaran dan HPP Ragam lauk, pelengkap, dan ukuran porsi dapat membuat biaya serta pengalaman pelanggan berubah.
3	Kelayakan lokasi belum terbukti Arus pelanggan, biaya sewa, akses parkir, pemasok, dan aturan lingkungan dapat menentukan hasil usaha.

CATATAN ANALISIS:
Daftar poin terkursi spesifik untuk Rumah makan Padang.

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

Rutinitas harian terstandarisasi untuk menjaga kecepatan layanan, higienitas, dan disiplin pencatatan

RINGKASAN ALUR KERJA:
Operasional direncanakan 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Urutan kerja mencakup penentuan menu dan kebutuhan, pembelian serta penerimaan bahan, persiapan, memasak, penataan etalase, pelayanan, pencatatan, rekonsiliasi kas, pemeriksaan stok, dan pembersihan.

1	Pagi (08:00 - 09:30) Persiapan Biang & Sanitasi Tempat Menyeduh bahan dasar/racikan, memasak air gula, menyiapkan es batu kristal higienis, dan membersihkan area booth.	Persiapan Bahan
2	Siang (10:00 - 15:00) Operasional Buka & Pelayanan Pelanggan Melayani walk-in pelanggan dan pesanan online saat jam istirahat/terik. Menjaga kecepatan racik di bawah 2 menit per pesanan.	Jam Sibuk
3	Sore (15:30 - 17:30) Gelombang Pembeli Sore & Cek Stok Melayani pekerja pulang kantor atau siswa sekolah. Memeriksa sisa cup, sedotan, dan topping.	Pelayanan
4	Malam (18:00 - 19:00) Penutupan, Rekap Kas & Restock Mencuci peralatan saji, mengunci booth, menghitung total omzet kas harian, dan memesan bahan baku untuk esok hari.	Rekap & Evaluasi

4. RINCIAN MODAL AWAL & RENCANA BELANJA

Total Estimasi Kebutuhan Belanja: Rp10.175.000 (Peralatan: Rp4.500.000, Bahan/Stok: Rp1.200.000)

No	Item Belanja / Kebutuhan	Kategori	Prioritas	Qty / Satuan	Estimasi Biaya
1	Kompore gas 2 tungku Catatan: Kompore standar rumah tangga/UMKM untuk memasak nasi, lauk, sayur, sambal, dan kuah.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp400.000
2	Tabung gas LPG 3 kg, regulator, dan selang Catatan: Termasuk tabung kosong, isi gas awal, regulator, dan selang, spesifikasi keselamatan perlu diverifikasi sebelum digunakan.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000
3	Rice cooker 2-5 liter Catatan: Untuk produksi nasi awal; kapasitas aktual perlu disesuaikan dengan volume penjualan dan ukuran porsi.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp500.000
4	Etalase kaca aluminium sederhana Catatan: Etalase sekitar 1-1,2 meter untuk menampilkan lauk matang secara tertutup dan mudah dilayani.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp1.300.000
5	Set perlengkapan masak dasar Catatan: Diuraikan sebagai wajan besar, panci kuah, serokan, sutil, pisau, dan talenan; bukan peralatan industri.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp500.000
6	Wadah saji lauk dan kuah Catatan: Sekitar 6-10 wadah atau baskom untuk lauk, sayur, sambal, dan kuah.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp250.000
7	Peralatan makan awal Catatan: Piring, sendok, garpu, gelas, dan alas makan sederhana untuk layanan makan di tempat terbatas.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp200.000
8	Meja dan kursi sederhana Catatan: Asumsi dua meja lipat dan sekitar 6-8 kursi plastik untuk format warung kecil.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp700.000
9	Perlengkapan cuci dan kebersihan awal Catatan: Baskom, sabun cuci, lap, tempat sampah tertutup, sikat, dan perlengkapan kebersihan dasar.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp350.000
10	Penataan dan pembersihan lokasi Catatan: Perbaikan ringan, rak sederhana, penerangan tambahan, dan penataan area kerja; tidak mencakup renovasi besar.	Tempat / Setup	Wajib	1 paket	Rp500.000
11	Spanduk nama warung Catatan: Banner MMT/Flexi sekitar 2 x 1 meter; isi dan desain perlu dibuat sesuai identitas usaha.	Branding / Promosi	Wajib	1 pcs	Rp75.000

12	NIB UMK melalui OSS Catatan: Biaya pengajuan NIB UMK diasumsikan nol; kegiatan, lokasi, dan izin lain tetap perlu diverifikasi.	other	Wajib	1 paket	Rp0
13	Sewa tempat dibayar di muka Catatan: Asumsi format warung menetap sebulan di kios atau lapak kecil; dua bulan dibayar sebelum buka dan disinkronkan dengan sewa bulanan.	Tempat / Setup	Wajib	2 bulan	Rp2.400.000
14	Bahan baku dan kemasan awal Catatan: Persediaan awal untuk sekitar 3-7 hari perputaran, meliputi beras, lauk, bumbu, minyak, sayur, pelengkap, dan kemasan.	Bahan / Stok	Wajib	1 paket	Rp1.200.000
15	Kas kecil modal kerja Catatan: Cadangan kas untuk pembelian bahan tambahan, kembalian, dan kebutuhan harian awal; bukan laba atau dana dua sampai tiga bulan.	Modal Kerja Cadangan	Wajib	1 paket	Rp800.000
16	Cadangan ketidakpastian awal Catatan: Cadangan untuk selisih harga bahan, penggantian alat kecil, atau penyesuaian lokasi; penggunaannya perlu dicatat.	Biaya Tak Terduga	Wajib	1 paket	Rp700.000
TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA					Rp10.175.000

5. PRODUK, BIAYA PER UNIT & HARGA JUAL

Rincian biaya modal langsung per produk/porsi serta margin keuntungan kotor per penjualan

Produk / Menu	Harga Jual Rekomendasi	Bahan Baku	Kemasan	Tenaga Kerja	Total HPP Margin Kotor	
Porsi nasi Padang lauk pilihan standar	Rp20.000	Rp11.200	Rp800	Rp0	Rp12.500	38%

KOMPOSISI RINCIAN BIAYA POKOK PRODUKSI (BILL OF MATERIALS / RESEP):

* Resep & Komposisi HPP: Porsi nasi Padang lauk pilihan standar Satu porsi nasi putih dengan satu lauk utama pilihan, sayur atau pelengkap yang tersedia, sambal, kuah, dan kemasan atau layanan makan di tempat. Harga dan ukuran lauk diasumsikan sebagai harga rata-rata menu awal; lauk premium dapat memerlukan harga terpisah.					
No	Komponen / Bahan Baku	Kategori	Kebutuhan / Qty	Biaya Satuan	Subtotal HPP
1	Beras dan susut nasi	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.500	Rp1.500
2	Lauk utama rata-rata	Bahan Baku	1 porsi	Rp6.500	Rp6.500
3	Sayur atau pelengkap	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.200	Rp1.200
4	Bumbu, santan, cabai, dan rempah	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.200	Rp1.200
5	Minyak goreng dan bahan pendukung memasak	Bahan Baku	1 porsi	Rp800	Rp800
6	Kemasan bawa pulang rata-rata	Kemasan	1 porsi	Rp800	Rp800
7	Alokasi gas dan air proses per porsi	other	1 porsi	Rp500	Rp500
Total HPP Langsung Per Satuan (Porsi nasi Padang lauk pilihan standar)					Rp12.500

6. BIAYA OPERASIONAL TETAP BULANAN & PROYEKSI 3 SKENARIO

Total Biaya Operasional Tetap Bulanan: Rp2.500.000/bulan

KOMPONEN BIAYA TETAP (OPEX)	BIAYA/BLN	Metrik Finansial	Konservatif	Normal	Optimistis
Sewa tempat warung kecil	Rp1.200.000	Target Unit/Bulan (porsi)	494	676	936
Listrik	Rp250.000	Omzet Bulanan	Rp9,9 jt	Rp13,5 jt	Rp18,7 jt
Air dan pembuangan limbah	Rp250.000	Laba Kotor	Rp3,7 jt	Rp5,1 jt	Rp7 jt
Transportasi belanja bahan	Rp400.000	Laba Bersih	Rp1,2 jt	Rp2,6 jt	Rp4,5 jt
Pemasaran lokal dan materi informasi	Rp150.000	Titik Impas (BEP Unit)	334 porsi	334 porsi	334 porsi
Pemeliharaan dan penggantian alat kecil	Rp150.000	Balik Modal (BEP Bulan)	8.4 Bulan	4 Bulan	2.3 Bulan
Administrasi dan komunikasi	Rp100.000				
Upah bantuan keluarga saat diperlukan	Rp0				
TOTAL OPEX BULANAN	Rp2.500.000				

7. ANALISIS RISIKO USAHA & MITIGASI PRAKTIS

Skor Risiko: 62/100 * Tingkat: SEDANG * 5 Faktor Risiko Utama Teridentifikasi

RINGKASAN PROFIL RISIKO:

Risiko acuan usaha ini berada di tingkat Sedang. Model menunjukkan ada ruang hasil, tetapi beberapa aspek krusial perlu diuji dan dikelola sejak awal.

Kenaikan Harga Bahan Baku

Tinggi

Harga bahan pangan segar, minyak goreng, dan kemasan rentan fluktuasi harga pasar harian.

Langkah Mitigasi: Beli bahan tahan lama dalam partai sedang untuk amankan harga grosir * Miliki minimal 2 supplier cadangan untuk bahan baku utama * Hitung ulang HPP dan margin secara berkala setiap 2 minggu

Persaingan Gerai Sejenis

Tinggi

Kategori makanan dan minuman ramai diminati sehingga pelanggan memiliki banyak alternatif pilihan.

Langkah Mitigasi: Kuatkan 1-2 menu andalan dengan cita rasa khas yang konsisten * Berikan kemasan rapi dan higienis sebagai nilai tambah pembeda * Gunakan program loyalitas sederhana (misal: beli 10 gratis 1)

Ketergantungan Lalu Lintas Pembeli

Sedang

Penjualan offline sangat bergantung pada keramaian orang yang melintas di sekitar titik jualan.

Langkah Mitigasi: Pilih titik dekat pusat aktivitas (sekolah, kantor, pemukiman padat) * Buka opsi pemesanan online via WhatsApp dan aplikasi pesan antar

Konsistensi Rasa & Kualitas

Sedang

Perbedaan takaran atau pergantian koki/staf bisa mengubah rasa dan mengecewakan pelanggan tetap.

Langkah Mitigasi: Buat lembar resep dan SOP takaran gramasi yang wajib dipatuhi * Gunakan sendok takar standar dan bumbu racik premix siap pakai

Sisa Stok Makanan Mudah Basi

Sedang

Bahan olahan makanan segar memiliki masa simpan pendek jika tidak habis terjual dalam 1-2 hari.

Langkah Mitigasi: Mulai produksi dengan porsi terbatas pada 7 hari pertama * Manfaatkan freezer penyimpanan higienis untuk stok bahan mentah

PANDUAN MITIGASI UMUM KATEGORI USAHA:

- * Fokus pada 1-2 menu andalan terlaris sebelum menambah banyak variasi
- * Kunci supplier bahan baku cadangan untuk mengantisipasi lonjakan harga
- * Uji coba rasa ke minimal 20 orang calon pelanggan sebelum grand opening
- * Pisahkan rekening uang usaha dan uang pribadi sejak hari pertama

* Sumber Data & Analisis: Katalog Kanonikal Mulai Usaha

8. PANDUAN KERJA HARIAN (SOP)

Pedoman langkah kerja operasional harian untuk menjaga konsistensi mutu dan standar higienitas

Khusus Rumah makan Padang

Model: Gerai kecil dengan area makan terbatas dan etalase lauk matang, dijalankan oleh pemilik bersama satu staf. Produksi awal menggunakan menu inti yang jumlahnya dibatasi agar variasi lauk tetap terkendali dan makanan dapat dijual dalam satu hari.

Target: Kapasitas awal ditentukan oleh jumlah makanan yang dapat dimasak, ditata, dan dilayani oleh pemilik serta satu staf selama 8 jam per hari, bukan oleh kapasitas tempat duduk saja. Jumlah porsi harian, ukuran dapur, kapasitas alat, dan batas aman penyimpanan harus diuji melalui pencatatan penjualan serta sisa makanan pada minggu awal. * Peran: Operator / Pemilik, Staf Operasional * Batasan: SOP ini hanya mencakup penjualan porsi makanan siap saji harian di gerai, makan di tempat, pembungkusan, pesanan melalui kontak bisnis, dan kanal pesan-antar sebagai kanal tambahan. SOP tidak mencakup catering, prasmanan, menu khusus di luar menu harian, frozen food, lauk tahan lama, atau pengantaran yang dikelola sendiri. Daftar menu final, ukuran porsi, harga lauk bertingkat, pemasok, izin, serta parameter keamanan pangan belum diverifikasi. Untuk hygiene, suhu, umur simpan, air, limbah, bahan bakar, dan izin, pemilik wajib memperoleh petunjuk resmi dari instansi atau tenaga berwenang setempat sebelum operasi.

Perencanaan produksi dan kesiapan pembukaan

Sebelum belanja dan sebelum jam produksi setiap hari operasi; evaluasi menggunakan catatan hari sebelumnya.

1. Tinjau penjualan dan sisa hari sebelumnya

Operator / Pemilik

Bandingkan jumlah diproduksi, terjual, dan tersisa untuk nasi, lauk utama, sayur, sambal, dan pelengkap. Gunakan data hari sebelumnya sebagai dasar awal, lalu tetapkan jumlah produksi hari ini secara tertulis. Mulai dengan menu inti dan batch kecil; jangan menambah lauk hanya karena etalase terlihat kosong.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah setiap kelompok makanan memiliki angka produksi rencana, target penjualan, dan penanggung jawab. | Kriteria: Rencana memuat menu hari ini, jumlah produksi tiap kelompok, perkiraan kebutuhan kemasan, serta catatan koreksi dari sisa atau kekurangan hari sebelumnya.

[JIKA TERJADI KENDALA] Catatan penjualan atau sisa tidak lengkap. -> Tindakan: Tunda penetapan produksi tambahan, gunakan menu inti dengan jumlah konservatif, dan tandai kekurangan data untuk dilengkapi setelah operasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Rencana produksi harian, Rekap penjualan dan sisa hari sebelumnya

2. Periksa kesiapan area, alat, dan pembagian tugas

Operator / Pemilik

Periksa kompor, alat masak, penanak nasi, etalase tertutup, wadah saji, alat penjepit, alat pembayaran, kemasan, air, area cuci, dan tempat sampah tertutup. Bagi tugas: pemilik mengendalikan produksi, rasa, porsi, pembelian, dan kas; staf membantu persiapan, etalase, pembungkusan, pencatatan kebutuhan, dan pembersihan.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan pemeriksaan fisik dan beri tanda pada daftar kesiapan. | Kriteria: Alat utama tersedia dan dapat digunakan, etalase dapat ditutup, kemasan cukup untuk rencana penjualan, jalur kerja tidak terhalang, dan tugas pemilik serta staf tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Alat utama, air, bahan bakar, etalase, atau kemasan tidak tersedia atau tidak berfungsi. -> Tindakan: Tunda produksi atau batasi menu yang terdampak; jangan menjual makanan yang tidak dapat ditata dan dilayani secara layak. Pemilik memutuskan penundaan pembukaan atau pengadaan pengganti.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist pembukaan, Catatan alat atau kebutuhan yang tidak tersedia

Pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan

Saat bahan datang dan sebelum bahan masuk ke area produksi.

3. Terima dan periksa bahan

Staf Operasional

Cocokkan nama bahan, jumlah, ukuran, kondisi, harga, dan pemasok dengan daftar belanja. Periksa secara visual kesegaran, kebersihan kemasan, kebocoran, kerusakan, dan kesesuaian potongan atau ukuran yang dipesan. Catat bahan yang diterima dan bahan yang ditolak.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan bahan fisik dengan nota dan spesifikasi penerimaan. | Kriteria: Jumlah dan jenis bahan sesuai catatan; bahan yang rusak, tidak sesuai, atau meragukan dipisahkan dan diberi status ditolak atau menunggu keputusan pemilik.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan kurang, rusak, tidak sesuai, atau pemasok mengganti spesifikasi tanpa persetujuan. -> Tindakan: Pisahkan bahan, foto atau catat masalah pada nota, minta penggantian atau koreksi transaksi, dan eskalasi kepada pemilik. Jangan gunakan bahan yang ditolak sebelum disetujui.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Daftar penerimaan bahan, Nota pembelian, Catatan penolakan atau penggantian bahan

4. Simpan dan pisahkan bahan

Operator / Pemilik

Pisahkan bahan mentah dari makanan matang dan bahan siap santap. Gunakan wadah bersih, beri label nama bahan dan tanggal penerimaan atau produksi, lalu tempatkan sesuai petunjuk resmi yang telah diperoleh untuk jenis bahan tersebut. Jangan mengarang batas suhu atau umur simpan; bila petunjuk resmi belum tersedia, minta arahan instansi atau tenaga berwenang sebelum menetapkan praktik penyimpanan.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa pemisahan bahan, label, kondisi wadah, dan akses bahan untuk produksi. | Kriteria: Bahan mentah tidak bercampur dengan makanan matang, wadah tertutup atau terlindung sesuai kebutuhannya, label terbaca, dan bahan yang tidak memiliki petunjuk penyimpanan resmi ditandai untuk verifikasi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Wadah kotor atau rusak, label tidak terbaca, atau bahan berpotensi tercampur dengan makanan matang. -> Tindakan: Pindahkan ke wadah yang layak, labeli ulang, dan isolasi bahan yang meragukan. Jangan gunakan bahan yang tidak dapat dipastikan kondisinya; eskalasi kepada pemilik.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Log penyimpanan bahan, Catatan bahan yang diisolasi atau memerlukan verifikasi

Persiapan dan produksi menu harian

Setelah bahan diterima dan sebelum jam penjualan utama; produksi tambahan hanya berdasarkan kebutuhan yang tercatat.

5. Siapkan bahan dan kartu resep internal

Operator / Pemilik

Siapkan bahan sesuai menu inti. Gunakan alat ukur, jumlah potong, atau berat internal yang telah ditetapkan untuk menjaga konsistensi. Pisahkan alat dan wadah bahan mentah dari makanan matang. Catat perubahan bahan, yield batch, dan kendala persiapan.

[KONTROL MUTU / QC] Audit sampel bahan yang sudah ditakar dan periksa pemisahan alat. | Kriteria: Takaran atau jumlah potong sampel sesuai standar internal, alat bahan mentah tidak digunakan untuk makanan matang tanpa proses pembersihan yang ditetapkan, dan perubahan batch tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kartu resep atau standar porsi belum tersedia, takaran tidak konsisten, atau alat ukur tidak dapat digunakan. -> Tindakan: Hentikan batch yang belum dimasak, buat standar sementara yang disetujui pemilik dan tandai sebagai uji, atau kurangi menu. Jangan menyatakan HPP sesuai baseline sebelum ukuran aktual dicatat.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Kartu resep internal, Log takaran dan yield batch, Catatan perubahan resep atau bahan

6. Masak, periksa, dan tandai hasil batch

Operator / Pemilik

Masak nasi, lauk, sayur, sambal, dan pelengkap sesuai urutan kerja yang mengurangi antrean. Periksa rasa, tekstur, kematangan, dan hasil porsi sebelum dipindahkan ke wadah saji. Tandai setiap batch dengan nama makanan dan waktu produksi internal. Parameter suhu, umur simpan, dan penanganan setelah matang harus mengikuti petunjuk resmi yang diperoleh sebelum operasi.

[KONTROL MUTU / QC] Pemilik mengambil sampel dari setiap batch dan membandingkannya dengan kartu resep serta standar porsi internal. | Kriteria: Rasa dan tekstur sampel sesuai standar internal, tidak ada bahan mentah yang tercampur pada makanan matang, hasil batch memiliki penanda, dan batch yang tidak memenuhi standar dipisahkan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Rasa, tekstur, kematangan, kebersihan, atau porsi tidak sesuai. -> Tindakan: Tahan batch dari etalase, catat penyebab, dan koreksi hanya jika dapat dilakukan tanpa mengaburkan status atau membahayakan mutu. Jika tidak dapat dikoreksi, jangan dijual dan eskalasi kepada pemilik.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Log produksi per batch, Catatan pemeriksaan rasa dan tekstur, Catatan batch yang ditahan atau ditolak

Penataan etalase dan pelayanan pelanggan

Sebelum gerai dibuka dan selama jam layanan.

7. Tata etalase dan siapkan area layanan

Staf Operasional

Tempatkan nasi, lauk, sayur, sambal, dan pelengkap dalam wadah saji yang sesuai dan etalase tertutup. Pasang penanda internal jenis lauk dan waktu produksi. Siapkan kemasan, alat makan, kantong, daftar harga, serta alat pembayaran sebelum jam ramai.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa etalase dari sisi kebersihan, keterbacaan penanda, kelengkapan alat saji, dan urutan alur pilih-rakit-bayar-serah. | Kriteria: Makanan terlindung oleh etalase tertutup, setiap kelompok lauk dapat dikenali, alat saji tersedia, harga yang berlaku terlihat, dan area penyerahan tidak bercampur dengan area bahan mentah.

[JIKA TERJADI KENDALA] Etalase tidak dapat ditutup, penanda hilang, alat saji kurang, atau harga belum ditetapkan. -> Tindakan: Tunda penjualan item yang terdampak sampai diperbaiki atau batasi menu secara terbuka. Pemilik menyetujui perubahan sebelum item dijual.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist penataan etalase, Daftar menu dan harga hari berjalan, Catatan item yang ditahan atau dibatasi

8. Layani, rakit, konfirmasi, dan serahkan pesanan

Staf Operasional

Tanyakan makan di tempat atau bungkus, konfirmasi pilihan nasi, lauk, sayur, sambal, tambahan, dan harga sebelum merakit. Ambil lauk menggunakan alat saji sesuai standar porsi. Untuk pesanan bungkus atau pesan-antar, beri penanda nama atau nomor pesanan, periksa isi, lalu terima pembayaran dan serahkan pesanan.

[KONTROL MUTU / QC] Pemilik melakukan pemeriksaan sampel porsi pada awal, tengah, dan akhir jam layanan serta mencocokkan pesanan dengan catatan pembayaran. | Kriteria: Porsi sampel mengikuti standar internal, isi pesanan sesuai konfirmasi, harga dan pembayaran tercatat, dan pesanan bungkus memiliki penanda sebelum diserahkan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Pesanan tertukar, porsi tidak sesuai, pembayaran tidak cocok, atau antrean mulai menumpuk. -> Tindakan: Hentikan sementara pengambilan pesanan baru pada titik yang bermasalah, lakukan konfirmasi ulang, koreksi pesanan sebelum diserahkan, dan catat kejadian. Pemilik mengambil alih kas atau alur etalase bila staf tidak mampu mengejar antrean.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Catatan penjualan per transaksi atau rekap shift, Log pesanan salah atau tertunda, Catatan pemeriksaan sampel porsi

Penutupan, rekonsiliasi, dan perbaikan harian

Setelah jam layanan selesai setiap hari operasi.

9. Hitung penjualan, kas, produksi, dan sisa

Operator / Pemilik

Rekonsiliasi jumlah porsi terjual dengan transaksi, hitung omzet, cocokkan kas fisik dan penerimaan non-tunai, lalu catat sisa per kelompok lauk. Pisahkan omzet, biaya variabel, kontribusi, biaya tetap, dan kas sebagai catatan yang berbeda. Bandingkan HPP aktual yang dapat dihitung dengan baseline Rp11.880 per porsi tanpa mengubah angka baseline.

[KONTROL MUTU / QC] Pemilik memeriksa selisih antara porsi terjual, transaksi, kas, dan sisa. | Kriteria: Selisih kas, jumlah transaksi, porsi terjual, sisa, dan pesanan batal tercatat dengan penjelasan; omzet harian tidak disamakan dengan laba atau kas tersedia.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kas tidak cocok, transaksi hilang, sisa tidak tercatat, atau HPP aktual melampaui baseline. -> Tindakan: Bekukan pengambilan kas untuk keperluan pribadi, hitung ulang bukti transaksi dan stok, telusuri penyebab, lalu eskalasi selisih kepada pemilik. Koreksi porsi, menu, pembelian, atau harga hanya setelah data diverifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Rekap omzet harian, Rekonsiliasi kas, Rekap porsi terjual, sisa, dan pesanan batal, Perhitungan HPP aktual dan kontribusi jika datanya tersedia

10. Bersihkan area dan tetapkan tindakan hari berikutnya

Staf Operasional

Bersihkan meja kerja, alat masak, wadah saji, area etalase, area makan, bak cuci, dan lantai sesuai kemampuan peralatan serta petunjuk resmi yang telah diverifikasi. Pisahkan makanan yang tidak memenuhi standar untuk tidak dijual kembali. Buang limbah sesuai ketentuan setempat. Pemilik menulis maksimal tiga koreksi untuk menu, produksi, pembelian, porsi, kas, atau alur layanan berikutnya.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa area setelah pembersihan dan cocokkan tindakan koreksi dengan catatan penutupan. | Kriteria: Tidak ada sisa makanan atau limbah yang dibiarkan pada area kerja, alat utama tersusun untuk operasi berikutnya, makanan yang ditahan tidak kembali ke etalase, dan rencana koreksi memiliki penanggung jawab.

[JIKA TERJADI KENDALA] Area, alat, limbah, atau makanan tidak dapat ditangani sesuai petunjuk yang tersedia. -> Tindakan: Tutup atau isolasi area yang bermasalah, jangan gunakan alat atau makanan tersebut, dan minta arahan pemilik serta petunjuk resmi yang relevan sebelum operasi berikutnya.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist penutupan, Log pembersihan dan masalah peralatan, Daftar tindakan koreksi hari berikutnya

PANDUAN PENANGANAN KENDALA OPERASIONAL (TROUBLESHOOTING)

Masalah: Penyimpangan kualitas atau hasil proses pada pesanan aktif

Penyebab: Karakter bahan pakaian berbeda atau parameter alat belum disesuaikan dengan benar

Solusi: Hentikan proses pada bagian tersebut, periksa label perawatan pakaian, dan lakukan perbaikan terbatas atau pisahkan untuk persetujuan pelanggan.

Masalah: Keterlambatan penyelesaian pesanan dari jadwal serah terima*Penyebab: Beban kerja melebihi kapasitas stasiun kerja tunggal atau antrean belum terorganisir***Solusi:** Prioritaskan pesanan dengan tenggat terdekat dan komunikasikan estimasi penyerahan terbaru kepada pelanggan.** Catatan: Dokumen generator ini masih berstatus draft dan memerlukan review sebelum publikasi.*

9. PANDUAN PENGADAAN & KEBUTUHAN SUPPLIER

Daftar kebutuhan pasokan pokok, kriteria pemilihan vendor, dan manajemen stok bahan baku

Panduan Umum Kategori: Makanan*Daftar pengadaan standar untuk kategori Makanan. Platform belum menyediakan kontak vendor spesifik terverifikasi; bandingkan minimal 2-3 calon supplier lokal sebelum membeli.*

- 1 Pasar Basah / Peternak Lokal (Untuk pasokan bahan baku segar harian dengan harga bersaing)
- 2 Toko Bumbu & Rempah Grosir (Beli bumbu dasar kering dalam kemasan 1-5 kg)
- 3 Distributor Kemasan Makanan Ramah Lingkungan (Box kertas, kertas minyak, dan kantong plastik take away)
- 4 Penyedia Gas Elpiji & Minyak Goreng (Jalin relasi dengan pangkalan terdekat agar pasokan aman)

10. CARA MENDAPATKAN PELANGGAN PERTAMA

Strategi akuisisi pembeli pertama, aktivasi kanal offline/online, dan peluncuran awal

Langkah 1: Uji papan menu dan penawaran makan siang di depan gerai

Target audiens: pekerja, mahasiswa, penghuni kos, dan pengendara yang melewati gerai pada jam 11.00-14.00. Selama 5 hari operasional berturut-turut, pasang papan yang menampilkan nama produk, harga baseline Rp25.000 per porsi, pilihan lauk yang benar-benar tersedia hari itu, serta pesan: "Nasi Padang siap santap, pilih lauk, makan di tempat atau bungkus." Jangan menampilkan lauk atau harga yang belum ditetapkan. Penawaran utama berupa kejelasan pilihan dan penyajian cepat, bukan diskon. Catat jumlah orang yang berhenti atau bertanya, jumlah pembeli baru, jumlah porsi terjual pada jam makan siang, lauk yang dipilih, waktu antrean, sisa porsi, dan sumber informasi pelanggan. Batas anggaran: biaya pembuatan atau pencetakan papan harus ditetapkan sebelum uji dan tidak boleh dibebankan sebagai diskon per porsi; untuk evaluasi awal, gunakan batas maksimal Rp500.000. Dengan kontribusi baseline Rp10.000 per porsi, eksperimen perlu menghasilkan tambahan minimal 50 porsi selama periode uji untuk menutupi biaya tersebut. Kriteria keputusan: lanjutkan sebagai rutinitas bila papan menghasilkan sedikitnya 50 porsi tambahan dibanding catatan hari pembandingan yang setara dan antrean masih dapat dilayani oleh pemilik serta satu staf; ubah pesan atau penempatan bila orang banyak bertanya tetapi pembelian rendah; hentikan atau ganti papan bila tidak ada peningkatan terukur atau papan mengganggu akses, pelayanan, dan keselamatan area gerai.

Langkah 2: Uji pesan harian ke relasi sekitar dalam radius berjalan kaki

Target audiens: pekerja kantor, mahasiswa, penghuni kos, dan pengurus tempat kerja atau komunitas yang berada di sekitar gerai dan sudah memiliki hubungan yang mengizinkan kontak. Selama 5 hari operasional, kirim satu pesan singkat per hari hanya kepada daftar kontak yang relevan, berisi menu lauk yang tersedia, harga baseline Rp25.000 per porsi, jam pengambilan, dan pilihan pesan lebih dahulu untuk dibungkus. Contoh naskah: "Menu hari ini di Rumah Makan Padang: nasi dengan satu lauk utama Rp25.000. Bisa makan di tempat atau ambil bungkus. Balas jumlah porsi dan perkiraan waktu ambil; ketersediaan mengikuti stok hari ini." Gunakan kode sumber berbeda, misalnya PESAN-A, agar pesanan dapat dilacak. Tidak menawarkan gratis atau potongan harga pada uji pertama. Batas anggaran promosi tunai Rp0; biaya pesan harus memakai kanal yang memang tersedia. Tetapkan kuota maksimal 15 pesanan atau 30 porsi per hari agar produksi tidak berlebih, dengan batas 150 porsi selama 5 hari. Pada setiap hari catat jumlah pesan terkirim, jumlah balasan, jumlah pesanan, jumlah porsi dibayar, pembatalan, waktu pengambilan, pelanggan baru, pelanggan yang memesan ulang, lauk tersisa, dan biaya bahan tambahan. Kriteria keputusan: lanjutkan bila sedikitnya 10% penerima yang relevan melakukan pembelian dan pesanan dapat disiapkan tanpa keterlambatan atau sisa tambahan yang berarti; ubah jam kirim, isi pesan, atau pilihan lauk bila balasan ada tetapi konversi rendah; hentikan bila banyak pembatalan, pelanggan tidak mengambil pesanan, atau pesan menambah beban produksi dan membuat sisa meningkat.

Langkah 3: Uji kartu rujukan pelanggan pertama dengan diskon terbatas

Target audiens: pembeli awal yang sudah membeli dan menyatakan bersedia merekomendasikan gerai kepada rekan kerja, teman kampus, keluarga, atau tetangga di sekitar lokasi. Selama 7 hari operasional, berikan kartu rujukan bernomor kepada maksimal 50 pembeli yang membayar harga normal. Naskah penawaran: "Bawa teman atau keluarga untuk membeli nasi Padang Rp25.000 per porsi. Pemegang kartu dan satu pelanggan baru masing-masing mendapat potongan Rp3.000 untuk satu porsi pada kunjungan berikutnya, selama kuota masih tersedia." Agar margin tidak hilang, batasi penggunaan menjadi satu porsi per orang, tidak dapat digabungkan dengan promosi lain, dan maksimal 20 kartu yang ditukarkan. Nilai diskon maksimal Rp120.000 untuk 40 porsi penerima manfaat; kontribusi baseline tetap Rp7.000 per porsi setelah diskon Rp3.000, sebelum biaya kartu. Jika biaya kartu ditetapkan, tambahkan ke anggaran dan pastikan total biaya eksperimen tidak melebihi Rp200.000. Catat nomor kartu, pemberi rujukan, pelanggan baru, jumlah porsi transaksi, diskon, pelanggan yang kembali tanpa diskon, lauk yang dipilih, serta sisa porsi pada hari penukaran. Kriteria keputusan: lanjutkan dengan kuota yang sama atau lebih kecil bila minimal 10 pelanggan baru datang, sedikitnya 30 porsi terjual melalui rujukan, dan kontribusi setelah diskon masih positif; ubah nilai diskon atau aturan penukaran bila kartu banyak dibawa tetapi hanya sedikit yang digunakan; hentikan bila pelanggan yang sudah datang hanya menukar diskon tanpa pelanggan baru atau antrean dan pencatatan menjadi terlalu berat.

Langkah 4: Uji sampel rasa berkuota di sekitar gerai

Target audiens: calon pelanggan yang lewat pada jam 11.00-13.00 dan 17.00-19.00, terutama pekerja, mahasiswa, dan penghuni rumah atau kos di sekitar gerai yang belum pernah membeli. Selama 3 hari operasional, bagikan sampel kecil dari satu lauk matang yang memang tersedia dan aman disajikan menurut prosedur pangan yang telah diverifikasi. Sertakan kartu dengan pesan: "Coba rasa lauk hari ini; porsi nasi dengan satu lauk utama tersedia Rp25.000, makan di tempat atau bungkus." Jangan membagikan sampel dari menu yang belum siap dijual. Kuota maksimal 20 sampel per hari atau 60 sampel selama uji. Berdasarkan HPP baseline Rp15.000 per porsi, jangan memperlakukan sampel sebagai satu porsi penuh tanpa pencatatan; tetapkan biaya bahan sampel melalui takaran internal sebelum uji. Sebagai batas konservatif, anggaran bahan sampel dan kartu maksimal Rp300.000. Catat jumlah sampel dibagikan, orang yang menerima, orang yang bertanya, pembelian dalam hari yang sama, pembelian dalam 7 hari dengan kode SAMPEL, lauk yang dicoba, komplain rasa, waktu pelayanan, dan sisa produksi. Kriteria keputusan: lanjutkan hanya jika sedikitnya 15% penerima membeli dalam periode pelacakan dan biaya promosi per pembeli baru tidak melebihi Rp20.000; ubah lauk, waktu, atau kalimat penawaran bila sampel dicoba tetapi pembelian rendah; hentikan bila sampel menambah beban dapur, memicu sisa, atau biaya per pembeli baru melebihi kontribusi awal Rp10.000 tanpa bukti pembelian ulang.

Langkah 5: Uji paket pesanan kantor kecil untuk pengambilan bersama

Target audiens: kelompok pekerja atau mahasiswa yang berada dekat gerai dan dapat mengumpulkan pesanan minimal 5 porsi untuk satu waktu makan. Selama 5 hari operasional, tawarkan harga baseline Rp25.000 per porsi tanpa potongan pada tahap pertama, dengan layanan pencatatan pilihan lauk dan satu waktu pengambilan bersama. Naskah penawaran: "Pesanan bersama minimal 5 porsi nasi Padang untuk diambil pada jam yang disepakati. Pilihan lauk dicatat per porsi, pembayaran dikonfirmasi sebelum produksi, dan jumlah mengikuti stok hari itu." Kuota maksimal 2 kelompok per hari dan 10 porsi per kelompok, atau 100 porsi selama periode uji. Tidak menerima pesanan besar yang memerlukan catering atau pengiriman, sesuai batas model. Jika ingin menguji insentif, gunakan hanya setelah data harga normal terkumpul: diskon maksimal Rp2.000 per porsi untuk kelompok minimal 10 porsi, sehingga kontribusi baseline masih Rp8.000 per porsi; total diskon maksimal Rp200.000 untuk 100 porsi. Catat jumlah calon kelompok yang dihubungi, pertanyaan, pesanan terkonfirmasi, porsi terjual, ketepatan waktu pengambilan, pembatalan, biaya kemasan tambahan, waktu persiapan, kesalahan lauk, sisa porsi, dan pembelian ulang kelompok. Kriteria keputusan: lanjutkan bila minimal 3 kelompok melakukan pembelian dan setiap pesanan dapat diproses tanpa mengganggu pelanggan gerai, dengan kontribusi setelah diskon tetap positif; ubah batas minimal porsi atau waktu pengambilan bila volume ada tetapi persiapan mengacaukan layanan; hentikan bila pesanan kelompok menyebabkan keterlambatan, kesalahan tinggi, pembatalan, atau sisa yang melebihi kapasitas produksi harian.

11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap * 24 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

TAHAP 1: TAHAP 1: VALIDASI PELANGGAN & PERMINTAAN PASAR

Durasi Fleksibel

Uji kebutuhan pekerja, mahasiswa, keluarga, dan pelanggan sekitar melalui observasi arus calon pembeli pada jam makan, percakapan terstruktur, serta sesi mencicipi sampel nasi Padang dengan beberapa pilihan lauk. Sebelum dimulai, konsep porsi, target lokasi, dan variasi menu uji harus ditetapkan, tetapi lokasi sewa dan pembelian peralatan besar belum dilakukan. Tahap ini dianggap menghasilkan dasar keputusan apabila minimal 15 calon pelanggan mencoba sampel, tanggapan tentang rasa, porsi, harga indikatif, dan kemudahan pembelian tercatat, serta tersedia bukti minat yang dapat ditindaklanjuti untuk uji penjualan terbatas.

- ☐ **Bandungkan 3 lokasi potensial dan catat arus calon pelanggan pada jam makan** Wajib
 Kunjungi minimal tiga lokasi yang mewakili area permukiman, perkantoran, kampus, atau jalur lalu lintas harian. Catat jumlah orang melintas, calon pelanggan yang tampak relevan, akses parkir, pesaing, jam ramai, akses pemasok, dan perkiraan biaya sewa pada beberapa waktu makan. Tugas selesai jika tersedia tabel perbandingan; jika tidak ada lokasi yang memenuhi kebutuhan, tambah titik survei sebelum memilih tempat.
- ☐ **Wawancarai minimal 15 calon pelanggan tentang kebutuhan porsi dan pembelian makanan Minang** Wajib
 Temui pekerja, mahasiswa, keluarga, dan warga sekitar lokasi sasaran dengan pertanyaan yang sama tentang waktu makan, pilihan lauk, makan di tempat atau bungkus, serta hambatan membeli makanan. Catat jawaban per orang tanpa mengubahnya menjadi klaim umum tentang pasar. Tugas selesai jika minimal 15 percakapan terdokumentasi; jika responden tidak sesuai target, ulangi di lokasi atau jam yang lebih relevan.
- ☐ **Uji sampel nasi Padang kepada minimal 15 calon pelanggan dan catat tanggapan terukur** Wajib
 Siapkan beberapa variasi lauk dengan porsi uji yang dicatat, lalu minta minimal 15 calon pelanggan menilai rasa, ukuran porsi, pilihan lauk, kemudahan pembelian, dan harga indikatif Rp25.000 untuk satu porsi. Pisahkan komentar per responden dan tandai lauk yang paling sering dipilih atau dikritik. Tugas selesai jika seluruh tanggapan tercatat; jika rasa atau porsi tidak konsisten, ulangi uji setelah resep dan takaran diperbaiki.
- ☐ **Kumpulkan minimal 10 bukti minat untuk uji penjualan terbatas tanpa menjanjikan pembelian** Panduan
 Tawarkan daftar pemberitahuan pembukaan, pemesanan uji coba, atau kesediaan mengikuti sesi pembelian terbatas kepada calon pelanggan yang relevan. Catat nama atau kontak sesuai persetujuan, pilihan waktu, pilihan makan di tempat atau bungkus, serta lauk yang diminati. Tugas selesai jika ada minimal 10 bukti minat yang dapat ditindaklanjuti; jika minat rendah, revisi lokasi, menu uji, atau cara penyampaian lalu lakukan validasi ulang.

TAHAP 2: TAHAP 2: KELAYAKAN FINANSIAL, MODAL & PENETAPAN HARGA

Durasi Fleksibel

Susun anggaran dengan batas modal awal estimasi Rp104.700.000, lalu uji resep, takaran nasi, lauk, pelengkap, dan kemasan untuk mencocokkan HPP baseline Rp15.000 per porsi dengan kondisi pembelian nyata. Harga acuan model adalah Rp25.000 per porsi dengan kontribusi Rp10.000; pada skenario normal 100 porsi per hari selama 26 hari, omzet model Rp65.000.000, biaya variabel Rp39.000.000, biaya tetap bulanan Rp19.000.000, dan laba model Rp7.000.000, bukan jaminan hasil aktual. Sebelum melangkah, pemilik harus memiliki daftar belanja investasi, biaya tetap, pemasok yang perlu diverifikasi, titik impas 1.900 porsi per bulan, serta keputusan tertulis mengenai menu, harga tiap lauk, batas diskon, dan kanal pesan-antar setelah komisinya dihitung.

☐	Rinci anggaran modal awal hingga batas Rp104.700.000 berdasarkan kebutuhan gerai kecil Susun daftar investasi untuk etalase, kompor, penanak nasi, peralatan masak dan ukur, meja kerja, kasir, pembungkus, sarana cuci, tempat sampah, meja kursi, persiapan lokasi, dan cadangan awal. Minta penawaran aktual dari beberapa pemasok sebelum menetapkan angka dan pastikan total tidak melampaui Rp104.700.000 tanpa keputusan skala baru. Tugas selesai jika setiap pos memiliki jumlah, harga, status penawaran, dan prioritas; jika total melebihi batas, tunda atau kurangi item nonkritik dan jangan menghapus kebutuhan keselamatan atau legalitas.	Wajib
☐	Hitung HPP aktual untuk minimal 3 variasi lauk menggunakan takaran standar Timbang bahan, bumbu, nasi, pelengkap, dan kemasan untuk setiap variasi; catat harga beli, hasil masak, jumlah porsi, serta bagian yang terbuang. Bandingkan hasil dengan HPP baseline Rp15.000 per porsi dan simpan asumsi yang belum memiliki bukti pembelian. Tugas selesai jika tersedia lembar HPP per lauk dan porsi; jika HPP melebihi baseline, ubah takaran, pemasok, komposisi, atau harga setelah dampaknya dihitung.	Wajib
☐	Tetapkan daftar harga dan batas diskon berdasarkan harga acuan Rp25.000 per porsi Susun harga nasi dengan satu lauk utama mulai dari acuan Rp25.000, lalu hitung setiap variasi lauk, tambahan, kemasan, diskon, dan biaya kanal secara terpisah. Periksa apakah kontribusi acuan Rp10.000 per porsi masih tercapai setelah biaya yang relevan dimasukkan. Tugas selesai jika daftar harga, aturan substitusi, batas diskon, dan alasan perubahannya tertulis; jika kontribusi turun, revisi harga atau penawaran sebelum dipublikasikan.	Wajib
☐	Uji proyeksi tiga skenario terhadap titik impas 1.900 porsi per bulan Masukkan skenario konservatif 78 porsi per hari, normal 100 porsi per hari, dan optimistik 135 porsi per hari selama 26 hari ke dalam proyeksi. Bandingkan omzet, biaya variabel, biaya tetap Rp19.000.000, laba model, kebutuhan kas, dan titik impas sekitar 73 porsi per hari. Tugas selesai jika keputusan kapasitas dan cadangan kas tertulis; jika arus kas tidak mencukupi, turunkan skala, tunda investasi, atau cari sumber modal yang sah tanpa mengganggu proyeksi sebagai hasil pasti.	Wajib

TAHAP 3: TAHAP 3: PENGADAAN TEMPAT, ALAT, LEGALITAS & RUANG KERJA		Durasi Fleksibel
<i>Pilih lokasi yang telah dibandingkan berdasarkan arus pelanggan, akses pemasok, parkir, biaya sewa, utilitas, aturan lingkungan, dan kelayakan izin usaha serta pangan setempat; jangan menganggap lokasi permukiman, perkantoran, atau kampus otomatis layak. Setelah anggaran finansial disetujui, siapkan etalase tertutup, kompor, penanak nasi, peralatan masak dan ukur, meja kerja, area kasir, perlengkapan pembungkus, sarana cuci, tempat sampah tertutup, serta tempat duduk terbatas tanpa melebihi modal yang tersedia. Milestone tahap ini adalah tempat dan tata letak siap diuji, peralatan utama berfungsi, pemasok alternatif telah diidentifikasi, dan persyaratan legalitas, higiene sanitasi, limbah, serta keamanan pangan telah diverifikasi kepada instansi atau sumber resmi wilayah setempat.</i>		
☐	Verifikasi kelayakan 1 lokasi pilihan terhadap pelanggan, pemasok, parkir, sewa, dan aturan setempat Datangi lokasi terpilih dan minta informasi biaya sewa, utilitas, akses pemasok, parkir, jam operasional, aturan lingkungan, serta kemungkinan penggunaan untuk rumah makan. Verifikasi persyaratan izin usaha, higiene sanitasi, pangan, limbah, dan ketentuan lain melalui instansi atau sumber resmi wilayah setempat. Tugas selesai jika hasil verifikasi dan biaya tertulis tersedia; jika ada persyaratan yang belum jelas atau lokasi tidak layak, jangan menandatangani sewa dan gunakan lokasi pembanding.	Wajib
☐	Susun tata letak gerai kecil untuk alur bahan, masak, kasir, bungkus, dan pelanggan Gambar denah yang memisahkan area bahan, dapur, etalase tertutup, kasir, pembungkusan, cuci, sampah, dan tempat duduk terbatas. Uji jalur pemilik dan satu staf dengan simulasi membawa bahan dan pesanan agar tidak saling menghalangi. Tugas selesai jika denah dapat digunakan untuk simulasi pelayanan; jika antrean atau jalur kerja bertabrakan, ubah posisi peralatan sebelum pemasangan tetap.	Wajib
☐	Beli dan uji peralatan utama sesuai anggaran serta kapasitas awal Prioritaskan kompor, sumber bahan bakar, penanak nasi, panci, wajan, alat ukur, etalase berpenutup, meja kerja, kasir, perlengkapan bungkus, sarana cuci, dan tempat sampah tertutup. Periksa fungsi, keamanan, ukuran, garansi, dan kesesuaian dengan listrik, air, serta ruang yang tersedia sebelum menerima barang. Tugas selesai jika peralatan utama berfungsi dalam uji singkat dan daftar aset tercatat; jika ada alat gagal atau melebihi anggaran, minta penggantian atau pilih alternatif yang setara tanpa mengurangi kebutuhan penting.	Wajib
☐	Identifikasi minimal 2 pemasok alternatif untuk bahan utama dan kemasan Hubungi pemasok beras, daging atau ayam, ikan, telur, bumbu, minyak, bahan pelengkap, gas, dan kemasan untuk mencatat harga, minimum pembelian, jadwal kirim, metode pembayaran, serta kebijakan penggantian barang. Jangan menyatakan pemasok telah tersedia sebelum informasi dan contoh barang diperiksa. Tugas selesai jika setiap kelompok bahan penting memiliki pemasok utama dan alternatif; jika syarat tidak cocok, uji pemasok lain atau sesuaikan menu secara terukur.	Panduan

TAHAP 4: TAHAP 4: SISTEM OPERASIONAL, UJI ALUR KERJA & SOP		Durasi Fleksibel
<i>Lakukan simulasi dari pembelian dan penerimaan bahan, persiapan bumbu, memasak nasi serta lauk, penataan etalase, penerimaan pembayaran, pembungkusan, pencatatan sisa, hingga rekonsiliasi kas dan pembersihan untuk satu pemilik serta satu staf selama 8 jam per hari. Sebelum uji alur, resep, takaran porsi, daftar menu harian, pembagian tugas, format pencatatan penjualan dan stok, serta prosedur kebersihan harus tersedia; parameter penyimpanan dan batas aman lauk matang wajib mengikuti panduan yang telah diverifikasi, bukan asumsi. Tahap selesai bila uji layanan menunjukkan waktu antrean dan kapasitas yang dapat ditangani, takaran menghasilkan HPP yang tercatat, menu dan stok dapat dikendalikan, titik rawan kesalahan ditemukan, serta SOP pembukaan, pelayanan, penutupan, sisa makanan, komplain, dan keadaan darurat telah diperbaiki.</i>		
☐	Standarkan resep, takaran porsi, dan daftar menu awal untuk minimal 3 lauk Dokumentasikan bahan, langkah produksi internal, hasil masak, berat atau takaran nasi dan lauk, pelengkap, kemasan, serta aturan substitusi untuk minimal tiga lauk. Uji hasilnya dengan satu pemilik dan satu staf, lalu timbang sampel porsi untuk memastikan hasil konsisten dan HPP dapat dihitung. Tugas selesai jika kartu resep dan takaran disetujui; jika hasil berbeda, ulangi uji sampai penyebab variasi tercatat dan diperbaiki.	Wajib

☐	Simulasikan satu hari alur kerja gerai selama 8 jam dengan satu pemilik dan satu staf Jalankan simulasi dari penerimaan bahan, persiapan, produksi, penataan etalase, penerimaan pesanan, pembayaran, pembungkusan, pencatatan, dan penutupan tanpa melayani publik. Ukur waktu setiap bagian, kapasitas peralatan, potensi antrean, kebutuhan bahan, dan pembagian tugas. Tugas selesai jika alur dapat dijalankan sesuai sumber daya awal; jika beban kerja tidak tertangani, kurangi menu atau volume uji dan perbaiki urutan kerja.	Wajib
☐	Buat dan uji formulir penjualan, stok, sisa lauk, komplain, dan rekonsiliasi kas Siapkan format yang mencatat penjualan per lauk, porsi dibuat dan terjual, bahan utama terpakai, sisa, pembatalan, komplain, uang tunai, pembayaran non-tunai, dan biaya kanal. Gunakan formulir tersebut dalam simulasi atau uji penjualan terbatas sampai angka kas dan transaksi dapat dicocokkan. Tugas selesai jika selisih dapat ditelusuri pada hari yang sama; jika pencatatan membingungkan, sederhanakan kolom tanpa menghilangkan data penting.	Wajib
☐	Verifikasi prosedur kebersihan, penyimpanan, sisa makanan, komplain, dan keadaan darurat Susun checklist pembukaan dan penutupan area kerja, cuci peralatan, kebersihan etalase, pemisahan bahan, pengelolaan limbah, penanganan sisa, komplain, dan keadaan darurat. Untuk batas penyimpanan atau keamanan lauk matang, gunakan panduan resmi atau sumber kompeten wilayah setempat dan catat rujukannya; jangan menetapkan suhu atau umur simpan tanpa verifikasi. Tugas selesai jika staf dapat menjelaskan dan mempraktikkan prosedur; jika parameter belum terverifikasi, hentikan bagian terkait dan minta konfirmasi sebelum beroperasi.	Wajib

TAHAP 5: TAHAP 5: STRATEGI PROMOSI, PENAWARAN AWAL & SALURAN PENJUALAN

Durasi Fleksibel

Siapkan promosi lokal yang mengarahkan pekerja, mahasiswa, keluarga, dan warga sekitar untuk mencoba menu khas Minang melalui papan informasi gerai, komunikasi lingkungan, pesan singkat, dan kanal digital yang benar-benar dapat dilayani. Prasyaratnya adalah harga dan takaran sudah ditetapkan, kapasitas harian diketahui, foto atau materi menu tidak membuat klaim yang belum terbukti, serta pilihan makan di tempat, bungkus, pengambilan, dan pesan-antar memiliki aturan biaya yang jelas. Hasil tahap ini adalah kalender promosi pembukaan, penawaran uji coba dengan batas diskon yang sudah dihitung, saluran pemesanan aktif, format pencatatan sumber pelanggan, dan target penjualan harian yang dibandingkan dengan titik impas 1.900 porsi per bulan atau sekitar 73 porsi per hari selama 26 hari.

☐	Susun kalender promosi pembukaan selama 7 hari dengan target pelanggan lokal Rencanakan papan informasi gerai, komunikasi lingkungan, pesan singkat, dan kanal digital yang dapat dilayani, dengan materi yang menjelaskan menu, harga, jam 8 jam operasional, pilihan bungkus, dan pengambilan. Gunakan foto atau informasi yang benar-benar tersedia dan hindari klaim keaslian, kualitas, atau hasil penjualan yang belum terbukti. Tugas selesai jika jadwal, penanggung jawab, biaya, dan target tiap kanal tertulis; jika kanal tidak menghasilkan respons atau sulit dilayani, hentikan dan alihkan upaya ke kanal lokal yang lebih relevan.	Wajib
☐	Tetapkan penawaran uji coba dengan batas diskon dan kapasitas harian yang terhitung Pilih satu penawaran pembukaan, misalnya tambahan pelengkap atau diskon terbatas, lalu hitung dampaknya terhadap kontribusi Rp10.000 per porsi, HPP Rp15.000, dan harga acuan Rp25.000. Batasi jumlah, periode, kanal, dan cara penebusan agar tidak melebihi kapasitas produksi yang telah diuji. Tugas selesai jika aturan penawaran tertulis dan margin setelah promosi masih dipahami; jika kontribusi menjadi tidak memadai, ubah manfaat promosi atau hentikan diskon.	Wajib
☐	Aktifkan saluran pemesanan gerai dan catat sumber setiap pelanggan uji Siapkan nomor telepon atau pesan singkat, informasi lokasi, jam layanan, metode pembayaran, waktu pengambilan, serta aturan pembatalan dan pesan-antar. Jika memakai platform pesan-antar, catat komisi dan biaya lain sebelum menampilkan harga atau promosi. Tugas selesai jika satu pesanan uji dapat diterima sampai selesai dan sumber pelanggan tercatat; jika informasi pesanan sering salah, batasi kanal atau perbaiki format konfirmasi.	Wajib
☐	Tetapkan target awal minimal 73 porsi per hari dan metode pemantauan pencapaiannya Gunakan titik impas 1.900 porsi per bulan sebagai pembanding, setara sekitar 73 porsi per hari selama 26 hari, bukan sebagai jaminan penjualan. Buat lembar target per jam makan dan per kanal untuk membandingkan minat, pesanan, porsi terjual, serta sisa kapasitas. Tugas selesai jika target dan cara pencatatan tersedia; jika target tidak realistis pada uji terbatas, pisahkan masalah lokasi, menu, harga, dan promosi sebelum mengubah rencana.	Panduan

TAHAP 6: TAHAP 6: PELUNCURAN PERDANA, PENCATATAN KAS & EVALUASI AWAL

Durasi Fleksibel

Buka gerai secara resmi dengan menu dan kapasitas yang telah diuji, prioritaskan kecepatan pelayanan, ketepatan pesanan, kebersihan, serta pengendalian kas daripada menambah variasi lauk secara terburu-buru. Sebelum hari buka, stok awal, jadwal pemilik dan staf, uang kembalian, alat pembayaran, daftar harga, materi promosi, buku kas, dan formulir pencatatan penjualan per lauk harus siap. Evaluasi awal dilakukan setiap hari dan pada akhir minggu pertama dengan membandingkan porsi terjual, omzet, HPP aktual, biaya kanal, biaya tetap, kas masuk-keluar, antrean, komplain, lauk tersisa, serta pelanggan makan di tempat dan bungkus terhadap baseline; hasilnya digunakan untuk mengoreksi takaran, volume produksi, menu, jam operasi, atau promosi tanpa menyimpulkan pasti untung hanya dari omzet.

☐	Siapkan stok awal, jadwal kerja, uang kembalian, pembayaran, dan daftar harga sebelum hari buka Periksa stok bahan dan kemasan berdasarkan volume uji, jadwal pemilik serta satu staf, uang kembalian, alat pembayaran, daftar harga, kartu resep, formulir kas, dan materi promosi. Cocokkan kebutuhan belanja dengan modal tersisa dari batas Rp104.700.000 dan jangan menambah lauk yang belum memiliki takaran atau HPP. Tugas selesai jika checklist persiapan ditandatangani pemilik; jika ada item kritis yang belum siap, tunda pembukaan atau kurangi menu secara tertulis.	Wajib
☐	Laksanakan pembukaan terbatas dan ukur penjualan, antrean, serta ketepatan pesanan Buka dengan menu dan kapasitas yang telah diuji, lalu catat waktu transaksi, porsi per lauk, makan di tempat atau bungkus, antrean, pembatalan, komplain, dan kesalahan pesanan. Prioritaskan pelayanan yang dapat ditangani oleh satu pemilik dan satu staf daripada menambah variasi lauk. Tugas selesai jika seluruh transaksi dan kendala hari pembukaan tercatat; jika antrean atau kesalahan tinggi, kurangi menu, ubah pembagian tugas, atau batasi pesanan sementara.	Wajib

- ☐ **Rekonsiliasi kas dan biaya kanal pada akhir setiap hari pembukaan** Wajib
- Cocokkan uang tunai, pembayaran non-tunai, catatan transaksi, pembatalan, diskon, komisi platform, dan pengeluaran hari itu. Pisahkan omzet, arus kas masuk-keluar, biaya variabel, biaya tetap, dan laba model agar omzet tidak dianggap sebagai keuntungan. Tugas selesai jika selisih kas diketahui dan diberi penjelasan setiap hari; jika selisih tidak dapat dilacak, hentikan perubahan harga atau promosi sampai pencatatan diperbaiki.
- ☐ **Evaluasi tujuh hari pertama dan tetapkan koreksi berdasarkan data aktual** Wajib
- Bandingkan porsi terjual, omzet, HPP aktual, biaya kanal, biaya tetap, kas, antrean, komplain, lauk tersisa, dan pelanggan makan di tempat atau bungkus dengan baseline Rp25.000, HPP Rp15.000, biaya tetap Rp19.000.000 per bulan, serta skenario volume 78, 100, dan 135 porsi per hari. Tugas selesai jika dibuat keputusan tertulis tentang takaran, volume produksi, menu, jam operasi, atau promosi berdasarkan bukti; jika hasil berbeda dari proyeksi, perbarui model dan jangan menyimpulkan pasti untung hanya dari omzet.

12. ASUMSI, SUMBER DATA & CATATAN PENGGUNAAN

Status, tanggal review, cakupan, dan batas penggunaan angka

STATUS & PENINJAUAN DATA

Status: NEEDS_REVIEW | Terakhir ditinjau: 24 September 2026

Sumber aktif: Paket konten terkurasi | Versi konten: v1

CAKUPAN BLUEPRINT PDF:

Dokumen ini merangkum seluruh data detail bisnis non-Ebook: ringkasan usaha, kelebihan dan tantangan, alur kerja, modal dan belanja, HPP dan harga, biaya bulanan dan proyeksi 3 skenario, risiko dan mitigasi, SOP, supplier, pemasaran pelanggan pertama, checklist memulai, serta asumsi dan sumber data.

ASUMSI ANGKA:

Angka modal, biaya per unit, harga, omzet, laba, dan waktu balik modal merupakan acuan awal. Hasil aktual dipengaruhi lokasi, negosiasi sewa, harga supplier, hari operasional, kapasitas produksi, persaingan, dan permintaan pasar setempat.

CATATAN SUMBER:

Asumsi perencanaan model editorial Mulai Usaha Data Generator.

DISCLAIMER RESMI MULAI USAHA:

Dokumen ini merupakan salinan baca mandiri dari detail bisnis di platform Mulai Usaha. Seluruh estimasi modal, HPP, proyeksi, risiko, dan SOP disajikan sebagai bahan rujukan sebelum mengambil keputusan usaha nyata. Sesuaikan angka dengan harga, kapasitas, supplier, dan kondisi pasar di lokasi Anda.

Dibuat: 18 Oktober 2026 | Fingerprint: 05692bef | ID: rumah-makan-padang