

Warung makan Sunda

Paket makan Sunda harian dengan nasi, lauk, lalapan, dan sambal yang mudah dipilih.

Kategori: Makanan

Tingkat: Menengah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

ESTIMASI MODAL AWAL

Rp9,7 jt - Rp9,7 jt

Rata-rata ~Rp9,7 jt

OMZET BULANAN

Rp4,3 jt - Rp8,6 jt

Berdasarkan volume normal

LABA BERSIH ESTIMASI

Rp238 rb - Rp2,6 jt

/ bulan (setelah operasional)

ESTIMASI BALIK MODAL

3,7-40,8 bln

Margin Kotor: 55.67%

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

Bahan dibeli atau diterima, diperiksa, disiapkan, dimasak dalam jumlah awal, lalu disajikan per porsi di warung. Produksi tambahan mengikuti catatan penjualan dan sisa makanan.

TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, pelajar, dan warga sekitar Jawa Barat yang memerlukan makan siang atau makan malam praktis dengan nasi, lauk Sunda, lalapan, sayur, dan sambal pada harga yang mudah dipahami.

KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Produksi beberapa lauk dan pelengkap dalam satu siklus harian dapat membuat pembelian, persiapan, dan pengawasan lebih sederhana dibanding layanan dengan banyak pilihan bebas. * Identitas rasa Sunda jelas

TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Brief belum memiliki ukuran porsi, yield, kapasitas alat, atau waktu layanan per porsi yang terverifikasi. * Data lokasi belum tersedia

2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

KELEBIHAN UTAMA (3 POIN)

1	Menu awal terbatas Produksi beberapa lauk dan pelengkap dalam satu siklus harian dapat membuat pembelian, persiapan, dan pengawasan lebih sederhana dibanding layanan dengan banyak pilihan bebas.
2	Identitas rasa Sunda jelas Lalapan, sambal, sayur, dan pilihan lauk memberi arah penawaran yang dapat dikenali oleh pelanggan yang mencari makanan bercita rasa Sunda.
3	Pemilik terlibat langsung Pemilik dapat mengendalikan pembelian, kas, rasa, porsi, dan evaluasi menu tanpa struktur manajemen yang kompleks.

TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (3 POIN)

1	Kapasitas belum teruji Brief belum memiliki ukuran porsi, yield, kapasitas alat, atau waktu layanan per porsi yang terverifikasi.
2	Data lokasi belum tersedia Kepadatan lalu lintas, jam ramai, persaingan, harga sekitar, sewa, dan aturan lokasi belum diverifikasi.
3	Parameter keamanan pangan belum ditetapkan Suhu, waktu simpan, dan batas penanganan bahan atau makanan matang belum didukung sumber aktual dalam brief.

CATATAN ANALISIS:
Daftar poin terkursi spesifik untuk Warung makan Sunda.

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

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

RINGKASAN ALUR KERJA:

Baseline 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Sebelum buka: periksa penjualan sebelumnya, belanja atau terima bahan, siapkan bumbu, nasi, lauk, sayur, lalapan, sambal, dan area layanan. Saat buka: terima pesanan, sajikan, catat transaksi dan sisa. Setelah tutup: hitung kas, tangani bahan sesuai prosedur terverifikasi, dan bersihkan area.

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: Rp9.725.000 (Peralatan: Rp4.375.000, Bahan/Stok: Rp900.000)

No	Item Belanja / Kebutuhan	Kategori	Prioritas	Qty / Satuan	Estimasi Biaya
1	Kompор gas 2 tungku standar <i>Catatan: Untuk memasak nasi, lauk, sambal, dan kuah pada skala awal.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp400.000
2	Tabung gas 3 kg, regulator, dan selang <i>Catatan: Termasuk tabung kosong, isi gas awal, regulator, dan selang; harga adalah asumsi ilustratif.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000
3	Rice cooker 2-5 liter <i>Catatan: Kapasitas disesuaikan dengan produksi awal dan perlu diuji terhadap jumlah porsi harian.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp500.000
4	Panci, wajan, serokan, sutil, pisau, dan talenan <i>Catatan: Paket hanya untuk pengelompokan pencatatan; itemnya adalah alat rumah tangga nyata, bukan paket peralatan industri.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp500.000
5	Wadah saji dan baskom lauk <i>Catatan: Sekitar 6-10 wadah untuk lauk, lalapan, sambal, dan pelengkap.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp250.000
6	Etalase kaca aluminium sederhana <i>Catatan: Etalase tertutup sekitar 1-1,2 meter untuk melindungi lauk dari debu; bukan etalase komersial besar.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp1.200.000
7	Piring, sendok, garpu, dan gelas <i>Catatan: Perlengkapan makan awal sekitar 1-2 lusin, dengan jumlah disesuaikan kapasitas meja.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp225.000
8	Meja dan kursi makan sederhana <i>Catatan: Asumsi dua meja sederhana dan 6-8 kursi plastik untuk makan di tempat.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp700.000
9	Wadah air, perlengkapan cuci, lap, dan tempat sampah tertutup <i>Catatan: Untuk area cuci dan kebersihan dasar; akses air lokasi tetap harus diverifikasi.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000

10	Sewa tempat dibayar di muka Catatan: Asumsi Format B: kios kecil atau lapak pujasera untuk warung menetap sebulan. Tidak termasuk deposit tambahan.	Tempat / Setup	Wajib	2 bulan	Rp2.400.000
11	Papan nama dan daftar menu sederhana Catatan: Asumsi spanduk 2x1 meter dan daftar menu yang terlihat dari arah jalan.	Branding / Promosi	Wajib	1 paket	Rp150.000
12	NIB UMK melalui OSS RBA Catatan: Biaya pengajuan diasumsikan gratis; kesesuaian kegiatan dan kewajiban setempat tetap perlu diverifikasi.	other	Wajib	1 unit	Rp0
13	Persediaan bahan awal Catatan: Asumsi persediaan beras, lauk, sayuran, bumbu, minyak, dan bahan sambal untuk beberapa hari awal; jumlah aktual mengikuti menu dan daya simpan.	Bahan / Stok	Wajib	1 paket	Rp900.000
14	Kas kecil dan modal kerja awal Catatan: Cadangan untuk pembelian bahan dan pengeluaran operasional sekitar 3-7 hari, bukan dana mengendap beberapa bulan.	Modal Kerja Cadangan	Wajib	1 paket	Rp1.200.000
15	Cadangan kejadian tidak terduga Catatan: Untuk perbaikan kecil, kenaikan harga bahan, atau penggantian perlengkapan awal.	Biaya Tak Terduga	Wajib	1 paket	Rp700.000
TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA					Rp9.725.000

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	
Paket makan Sunda standar	Rp15.000	Rp6.400	Rp0	Rp0	Rp6.650	56%

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

* Resep & Komposisi HPP: Paket makan Sunda standar Satu porsi makan di tempat yang terdiri dari nasi, satu lauk utama pilihan, lalapan, sambal, dan pelengkap sederhana. Harga dan komposisi adalah asumsi rencana; tambahan lauk atau minuman belum termasuk.					
No	Komponen / Bahan Baku	Kategori	Kebutuhan / Qty	Biaya Satuan	Subtotal HPP
1	Nasi matang dari beras	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.000	Rp1.000
2	Lauk utama campuran	Bahan Baku	1 porsi	Rp3.500	Rp3.500
3	Lalapan	Bahan Baku	1 porsi	Rp700	Rp700
4	Sambal	Bahan Baku	1 porsi	Rp450	Rp450
5	Bumbu masak dan pelengkap	Bahan Baku	1 porsi	Rp400	Rp400
6	Minyak goreng	Bahan Baku	1 porsi	Rp350	Rp350
7	Gas memasak	other	1 porsi	Rp250	Rp250
Total HPP Langsung Per Satuan (Paket makan Sunda standar)					Rp6.650

6. BIAYA OPERASIONAL TETAP BULANAN & PROYEKSI 3 SKENARIO

Total Biaya Operasional Tetap Bulanan: Rp2.150.000/bulan

KOMPONEN BIAYA TETAP (OPEX)	BIAYA/BLN	Metrik Finansial	Konservatif	Normal	Optimistis
Sewa tempat	Rp1.200.000	Target Unit/Bulan (porshi paket makan)	286	416	572
Listrik	Rp150.000	Omzet Bulanan	Rp4,3 jt	Rp6,2 jt	Rp8,6 jt
Air dan pengisian wadah air	Rp100.000	Laba Kotor	Rp2,4 jt	Rp3,5 jt	Rp4,8 jt
Transportasi belanja bahan	Rp300.000	Laba Bersih	Rp238 rb	Rp1,3 jt	Rp2,6 jt
Sabun, lap, dan bahan kebersihan	Rp150.000	Titik Impas (BEP Unit)	258 porsi paket makan	258 porsi paket makan	258 porsi paket makan
Perawatan dan penggantian kecil alat	Rp100.000	Balik Modal (BEP Bulan)	40.8 Bulan	7.3 Bulan	3.7 Bulan
Promosi lokal dan pencetakan menu	Rp100.000				
Administrasi dan komunikasi	Rp50.000				
TOTAL OPEX BULANAN	Rp2.150.000				

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 Warung makan Sunda

Model: Warung kecil dengan area makan sederhana dan dapur operasional terbatas, dijalankan oleh pemilik dengan satu orang pembantu saat jam persiapan dan penjualan ramai. Menu awal dibatasi pada beberapa lauk dan pelengkap yang dapat diproduksi dalam satu siklus masak harian.

Target: Kapasitas awal belum ditetapkan. Uji dengan mencatat waktu persiapan, jumlah porsi selesai per jam, antrean terpanjang, waktu pesanan sampai tersaji, porsi tersisa, pesanan yang ditolak atau terlambat, dan waktu pembersihan selama 5 sampai 7 hari operasional. Skenario penjualan baseline adalah 17 porsi per hari secara konservatif, 25 porsi per hari secara normal, dan 36 porsi per hari secara optimistis. * Peran: Operator / Pemilik, Pembantu operasional saat dijadwalkan * Batasan: SOP hanya mencakup produk siap saji harian untuk makan di tempat dengan nasi, satu lauk utama, pelengkap, dan sambal sesuai menu hari itu. Tidak mencakup katering, prasmanan, layanan antar sebagai inti, pesanan khusus di luar menu, atau penetapan suhu dan umur simpan pangan. Parameter keamanan pangan, kebersihan, perizinan, penyimpanan, suhu, dan batas waktu harus diverifikasi dari sumber resmi setempat sebelum pembukaan. Jika pembantu tidak hadir, operator wajib mengurangi menu, tempat duduk, dan kanal pesanan sesuai kemampuan yang terukur.

Pembukaan dan pemeriksaan kesiapan

Sebelum persiapan produksi setiap hari, dengan total waktu disesuaikan terhadap menu dan satu operator atau dua orang yang hadir.

1. Periksa area, utilitas, dan alat utama

Operator / Pemilik

Buka area kerja, periksa lantai, meja, etalase, tempat cuci, tempat sampah tertutup, sumber air, listrik, kompor, sambungan bahan bakar, penanak nasi, dan alat masak. Nyalakan atau uji alat hanya sesuai petunjuk alat dan hentikan pengujian bila ada kebocoran, bau menyimpang, kabel rusak, api tidak stabil, atau kondisi tidak aman.

[KONTROL MUTU / QC] Beri tanda pada daftar pemeriksaan dan catat alat yang tidak dapat digunakan. | Kriteria: Area dapat digunakan tanpa hambatan terlihat; air dan listrik tersedia; kompor, penanak nasi, tempat cuci, dan alat penting berfungsi normal; tidak ada kebocoran atau kerusakan yang diabaikan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Ada alat, air, listrik, atau bahan bakar yang tidak aman atau tidak berfungsi. -> Tindakan: Hentikan penggunaan alat, tandai sebagai tidak boleh dipakai, pindahkan menu yang bergantung pada alat tersebut, gunakan cadangan hanya jika aman, dan eskalasikan perbaikan kepada pemilik atau teknisi yang kompeten sebelum layanan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist pembukaan, Catatan alat rusak atau gangguan utilitas, Tanggal dan waktu pemeriksaan

2. Tetapkan menu, harga, target batch awal, dan tugas

Operator / Pemilik

Tinjau porsi terjual, sisa, dan bahan yang tersedia. Tetapkan beberapa lauk dan pelengkap yang benar-benar dapat diproduksi hari itu, tulis harga paket baseline Rp25.000 bila tidak ada perubahan yang telah dihitung, tentukan batch awal berdasarkan penjualan aktual, dan bagi tugas antara operator serta pembantu bila hadir.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan menu yang ditulis dengan bahan dan kapasitas alat yang tersedia. | Kriteria: Setiap menu di papan tersedia atau dinyatakan sebagai menu terbatas; harga terbaca; jumlah awal tidak melampaui bahan, alat, dan tenaga yang tersedia; tugas setiap orang jelas.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan utama tidak cukup, harga bahan berubah signifikan, atau operator tidak mampu melayani seluruh menu. -> Tindakan: Kurangi atau tunda menu tersebut, jangan menjanjikan menu yang belum tersedia, hitung ulang HPP sebelum mengubah harga, dan informasikan perubahan kepada pelanggan sebelum transaksi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Menu dan harga harian, Target batch awal, Pembagian tugas, Catatan alasan pengurangan atau penundaan menu

Penerimaan dan penanganan bahan

Setiap menerima atau membeli bahan, sebelum bahan digunakan atau disimpan.

3. Cocokkan jumlah dan kondisi bahan

Operator / Pemilik

Cocokkan jenis, jumlah, ukuran, dan harga bahan dengan catatan pembelian. Periksa kemasan, bau, warna, tekstur, kebocoran, jamur, lendir, kerusakan, dan benda asing sesuai karakter bahan. Timbang atau hitung sampel untuk mengetahui ukuran porsi dan susut yang sebenarnya.

[KONTROL MUTU / QC] Catat bahan diterima, diterima sebagian, atau ditolak beserta alasannya. | Kriteria: Bahan yang diterima sesuai pesanan, tidak menunjukkan kondisi rusak atau menyimpang yang terlihat, dan jumlahnya tercatat. Bahan meragukan tidak masuk ke area produksi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan rusak, jumlah tidak sesuai, kemasan bocor, atau kondisi keamanan tidak dapat dipastikan. -> Tindakan: Pisahkan dan tolak atau kembalikan bahan jika memungkinkan; jangan dicampur dengan stok lain. Catat kerugian dan cari bahan pengganti hanya dari pemasok yang dapat diverifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal penerimaan, Nama bahan, Jumlah dan harga, Nama pemasok atau tempat pembelian, Hasil pemeriksaan, Bahan ditolak atau dikembalikan

4. Pisahkan dan simpan bahan sesuai penggunaan

Operator / Pembantu operasional

Pisahkan bahan mentah, bahan siap olah, dan makanan siap saji. Beri label tanggal penerimaan atau persiapan. Simpan berdasarkan petunjuk resmi setempat dan karakter bahan; jangan menetapkan suhu atau umur simpan sendiri tanpa sumber yang diverifikasi. Gunakan bahan yang lebih dahulu diterima terlebih dahulu bila masih dinyatakan layak.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa posisi wadah, label, kebersihan, dan pemisahan bahan sebelum persiapan dimulai. | Kriteria: Tidak ada bahan mentah bersentuhan dengan makanan siap saji; semua wadah dapat diidentifikasi; bahan yang meragukan dipisahkan; area penyimpanan bersih dan tidak menghalangi pekerjaan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan tidak dapat dipisahkan, label hilang, atau petunjuk penyimpanan resmi belum tersedia. -> Tindakan: Tunda penggunaan bahan tersebut, minta petunjuk resmi dari dinas atau sumber pangan yang berwenang, dan jangan menjual bahan yang keamanan atau kelayakannya tidak dapat dipastikan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Label tanggal, Daftar bahan tersimpan, Catatan bahan dipisahkan atau dibuang, Rujukan petunjuk resmi yang digunakan

Persiapan produksi dan standar porsi

Setelah bahan lolos pemeriksaan dan sebelum jam makan utama.

5. Siapkan bumbu, nasi, lauk, dan pelengkap

Operator / Pembantu operasional

Cuci, potong, timbang, atau ukur bahan berdasarkan kartu resep internal. Masak nasi, lauk, sayur, sambal, dan pelengkap dalam batch awal sesuai target penjualan. Catat jumlah bahan masuk, hasil masak, waktu mulai dan selesai, serta jumlah porsi yang diperkirakan dapat disajikan. Tambah batch hanya jika penjualan mendukung.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan hasil batch dengan kartu resep, jumlah porsi, rasa, tekstur, dan kondisi visual yang telah disepakati secara internal. | Kriteria: Bahan dan urutan kerja tercatat; hasil batch dapat dihitung menjadi porsi; rasa dan tekstur tidak menyimpang dari uji resep internal; makanan siap saji terlindung dari bahan mentah dan kontaminan terlihat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Hasil rasa, tekstur, jumlah porsi, atau kondisi bahan menyimpang; atau produksi terlalu lambat. -> Tindakan: Tahan batch dari penjualan sampai dinilai aman dan layak; jangan menjual batch yang meragukan. Catat penyebab, kurangi menu atau batch berikutnya, dan koreksi kartu resep atau urutan kerja setelah evaluasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Kartu resep dan versi perubahan, Jumlah bahan masuk, Hasil masak dan estimasi porsi, Waktu mulai dan selesai, Batch yang ditahan atau tidak dijual

6. Tetapkan alat saji dan ukuran porsi

Operator / Pemilik

Gunakan alat saji yang sama untuk setiap komponen. Tetapkan porsi nasi, lauk, sambal, sayur, dan lalapan berdasarkan standar internal yang diuji, karena ukuran gram dan yield belum terverifikasi dalam brief. Lakukan pemeriksaan awal terhadap beberapa porsi sebelum etalase dibuka.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan beberapa porsi menggunakan alat ukur atau wadah standar dan catat bila hasilnya berbeda. | Kriteria: Porsi antar sampel tidak berbeda secara mencolok; setiap paket berisi nasi, satu lauk, dan pelengkap sesuai menu; penggunaan bahan masih sejalan dengan HPP baseline Rp10.900 per porsi atau selisihnya dicatat untuk evaluasi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Porsi terlalu besar, terlalu kecil, lauk habis sebelum perkiraan, atau HPP aktual menyimpang. -> Tindakan: Hentikan pemberian porsi bebas, gunakan alat ukur yang ditetapkan, batasi menu yang stoknya tidak cukup, dan hitung ulang HPP sebelum mengubah harga atau komposisi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Standar alat saji, Hasil pemeriksaan porsi, Jumlah porsi per batch, Catatan selisih bahan atau HPP

Pembukaan warung dan pelayanan transaksi

Saat makanan siap dan warung dibuka sampai jam layanan selesai.

7. Buka etalase dan tampilkan informasi menu

Operator / Pemilik

Letakkan makanan di etalase atau area display yang terlindung. Tampilkan nama menu, harga paket Rp25.000 bila berlaku, isi paket, dan keterangan bahwa menu mengikuti ketersediaan hari itu. Pastikan jalur masuk, meja, kursi, alat makan, dan area kasir tidak menghalangi pelanggan.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan pemeriksaan dari arah pelanggan dan baca ulang papan menu. | Kriteria: Harga dan isi paket terbaca dari area pelanggan; menu yang habis segera ditandai; makanan tidak terbuka tanpa perlindungan; kas awal dicatat terpisah dari uang pribadi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Menu berubah, harga belum dihitung, etalase tidak dapat melindungi makanan, atau kas awal tidak cocok. -> Tindakan: Tunda penjualan item terkait, perbaiki papan atau perlindungan, lakukan rekonsiliasi kas awal, dan minta persetujuan pemilik sebelum mengubah harga.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Foto atau catatan menu harian bila diperlukan, Kas awal, Perubahan harga atau ketersediaan, Waktu buka

8. Terima pesanan, sajikan, dan catat transaksi

Operator / Pembantu operasional

Ulangi pesanan pelanggan, sebutkan harga dan isi paket, ambil pembayaran atau catat metode pembayaran, lalu sajikan nasi, satu lauk, dan pelengkap sesuai standar. Jika pembantu hadir, operator menangani pesanan dan kasir sementara pembantu membantu penyajian, pengisian ulang, pencucian, atau persiapan. Catat setiap porsi terjual, menu, metode pembayaran, pembatalan, dan sumber pelanggan bila sedang diuji.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa kesesuaian pesanan, jumlah uang atau bukti pembayaran, isi porsi, dan waktu tunggu secara berkala. | Kriteria: Pesanan dan pembayaran cocok; porsi sesuai standar; transaksi tercatat pada hari yang sama; antrean dan waktu tunggu dipantau; pesanan yang tidak sanggup dilayani tidak diterima tanpa penjelasan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Antrean berulang lebih dari sekitar 10 sampai 15 menit menurut catatan internal, pesanan tertukar, atau kapasitas operator terlampaui. -> Tindakan: Sampaikan waktu tunggu secara jujur, hentikan sementara menu paling lambat atau pesanan tambahan, prioritaskan pesanan yang sudah dibayar, dan minta pembantu fokus pada penyajian serta pembersihan. Evaluasi jumlah menu setelah layanan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Jumlah porsi terjual per menu, Omzet dan metode pembayaran, Pembatalan atau komplain, Waktu antre sampel, Sumber pelanggan bila sedang diuji

Pengendalian selama layanan

Setiap pergantian batch, saat antrean meningkat, dan minimal pada pemeriksaan tengah layanan.

9. Pantau stok, batch, sisa, dan kebutuhan penambahan

Operator / Pemilik

Bandungkan porsi terjual dengan batch awal, stok lauk, nasi, sambal, lalapan, dan sayur. Tambahkan produksi hanya jika penjualan aktual mendukung dan proses dapat dilakukan tanpa mengganggu pelayanan. Catat porsi tersisa dan bahan yang tidak terpakai secara terpisah.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan hitungan fisik dan cocokkan dengan catatan penjualan pada tengah dan akhir layanan. | Kriteria: Jumlah porsi terjual, tersisa, dan ditambahkan dapat dijelaskan; tidak ada produksi tambahan tanpa alasan tercatat; bahan yang kondisi atau keamanannya meragukan tidak dijual.

[JIKA TERJADI KENDALA] Sisa meningkat, bahan berubah kondisi, atau penjualan jauh di bawah batch awal. -> Tindakan: Hentikan penambahan produksi, kurangi menu dan pembelian berikutnya berdasarkan data, pisahkan bahan meragukan, dan jangan menjual ulang makanan yang keamanan atau kelayakannya belum diverifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Porsi awal, tambahan, terjual, dan tersisa, Bahan terbuang atau ditahan, Alasan penambahan atau penghentian batch

10. Tangani keluhan, kesalahan, dan kondisi tidak aman

Operator / Pemilik

Dengarkan keluhan, cocokkan dengan transaksi, dan catat item, waktu, batch, serta tindakan yang diambil. Untuk makanan yang dicurigai tidak aman, hentikan penjualan batch terkait dan pisahkan. Untuk kesalahan pesanan, koreksi sesuai kemampuan tanpa mengganggu antrean utama.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa bahwa setiap keluhan memiliki catatan penyebab sementara, keputusan terhadap makanan terkait, dan tindak lanjut. | Kriteria: Produk meragukan tidak dijual; pelanggan menerima penjelasan yang jujur; penggantian atau pembatalan dicatat; pola keluhan diteruskan kepada pemilik untuk evaluasi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Ada dugaan keracunan, cedera, kebocoran bahan bakar, atau insiden keselamatan serius. -> Tindakan: Hentikan penjualan produk atau alat yang terkait, amankan area, cari bantuan medis atau pihak berwenang bila diperlukan, dan eskalasikan segera kepada pemilik. Jangan menghapus catatan atau menjual kembali produk terkait.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal dan waktu insiden, Menu atau batch terkait, Keluhan dan tindakan, Bukti transaksi, Keputusan penghentian atau penggantian

Penutupan, rekonsiliasi, dan koreksi harian

Setelah jam layanan berakhir setiap hari, sebelum tempat ditinggalkan.

11. Hitung kas, transaksi, stok, dan hasil hari itu

Operator / Pemilik

Jumlahkan porsi terjual dan omzet, cocokkan uang tunai serta bukti pembayaran, catat seluruh pengeluaran, lalu pisahkan uang usaha dari uang pribadi. Bandingkan hasil dengan baseline dan skenario tanpa menganggap hasil sebagai laba pasti: omzet berbeda dari kontribusi, laba model, dan kas tersedia. Catat HPP aktual bila data pembelian dan yield memadai.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan rekonsiliasi antara porsi terjual, omzet, kas, pembayaran non-tunai, stok, dan pengeluaran. | Kriteria: Selisih kas dapat dijelaskan; porsi dan omzet konsisten; biaya pembelian serta biaya tetap dicatat; pengambilan pribadi tidak mengurangi dana bahan dan operasional.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kas tidak cocok, pengeluaran tidak memiliki bukti, atau uang usaha tercampur. -> Tindakan: Hentikan pengambilan pribadi, hitung ulang kas dan stok pada hari yang sama, tandai selisih sebagai belum terjelaskan, dan eskalasikan kepada pemilik sebelum pembelian berikutnya.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Laporan penjualan harian, Rekonsiliasi kas, Nota dan pengeluaran, Porsi terjual dan tersisa, HPP aktual bila dapat dihitung

12. Bersihkan area dan susun tindakan hari berikutnya

Operator / Pembantu operasional

Bersihkan meja, alat makan, alat masak, area persiapan, etalase, tempat cuci, dan lantai sesuai prosedur kebersihan yang tersedia. Pisahkan bahan yang masih akan digunakan hanya bila kelayakan dan cara penyimpanannya telah diverifikasi; jangan menetapkan umur simpan atau suhu sendiri. Buang atau tahan bahan yang meragukan. Tulis keputusan pembelian, pengurangan menu, perbaikan alat, dan batas batch untuk esok hari.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa permukaan kerja, alat, lantai, tempat sampah, dan area penyimpanan setelah pembersihan. | Kriteria: Tidak ada sisa makanan terlihat di area kerja; alat dicuci dan ditata; sampah tertutup atau dipindahkan sesuai aturan setempat; bahan yang ditahan diberi tanda; daftar koreksi esok hari memiliki penanggung jawab.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kebersihan tidak dapat diselesaikan, air atau alat pembersih tidak tersedia, atau bahan tersisa tidak dapat dinilai aman. -> Tindakan: Tunda penggunaan area atau bahan tersebut, jangan menjual produk yang terpapar atau meragukan, cari petunjuk resmi kebersihan pangan, dan laporkan kebutuhan perbaikan kepada pemilik.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist penutupan, Daftar bahan ditahan atau dibuang, Catatan alat dan kebersihan bermasalah, Rencana koreksi hari berikutnya

Troubleshooting dan batas penggunaan SOP

Setiap kali terjadi gangguan alat, bahan, antrean, kas, pasokan, atau keamanan pangan.

13. Gunakan matriks tindakan gangguan

Operator / Pemilik

Untuk bahan rusak, hentikan penggunaan dan tolak atau pisahkan. Untuk porsi tidak konsisten, hentikan porsi bebas dan gunakan alat ukur. Untuk antrean, kurangi menu atau pesanan bersamaan. Untuk kenaikan harga bahan, hitung ulang HPP sebelum mempertahankan harga Rp25.000. Untuk alat atau utilitas rusak, hentikan alat dan gunakan cadangan hanya bila aman. Untuk kas selisih, hentikan pengambilan pribadi dan rekonsiliasi ulang.

[KONTROL MUTU / QC] Pastikan keputusan gangguan mencakup kondisi, produk atau alat yang terdampak, tindakan koreksi, dan pihak yang diberi tahu. | Kriteria: Gangguan tidak ditutupi; penjualan ditunda bila keamanan, kapasitas, atau kas tidak terkendali; setiap keputusan memiliki catatan dan tindak lanjut.

[JIKA TERJADI KENDALA] Gangguan menyangkut keamanan pangan, kebocoran bahan bakar, cedera, atau aturan perizinan. -> Tindakan: Hentikan bagian operasi yang terdampak, amankan orang dan area, jangan membuat keputusan teknis di luar kompetensi, dan eskalasikan kepada sumber resmi setempat, teknisi kompeten, tenaga medis, atau pihak berwenang sesuai jenis kejadian.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Log gangguan, Tindakan koreksi, Pihak yang dihubungi, Produk atau alat yang ditahan, Keputusan buka, batasi, atau tutup layanan

14. Verifikasi parameter resmi sebelum menetapkan aturan teknis

Operator / Pemilik

Sebelum menetapkan suhu, umur simpan, metode sanitasi, dosis bahan pembersih, persyaratan izin, atau aturan penyimpanan, minta petunjuk dari dinas kesehatan, dinas pangan, pemerintah daerah, atau sumber resmi yang berlaku di lokasi. Simpan salinan atau catatan rujukan dan masukkan parameter yang telah diverifikasi ke kartu kerja.

[KONTROL MUTU / QC] Tinjau apakah setiap angka atau aturan teknis dalam instruksi kerja memiliki sumber yang dapat ditelusuri dan sesuai lokasi. | Kriteria: Tidak ada angka suhu, umur simpan, dosis, atau klaim perizinan yang dibuat hanya dari perkiraan; bagian yang belum diverifikasi diberi tanda belum boleh dijadikan standar penjualan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Sumber resmi belum diperoleh atau petunjuk berbeda antar pihak. -> Tindakan: Batasi SOP pada pemisahan, kebersihan dasar, penghentian produk meragukan, dan pencatatan; jangan menetapkan parameter teknis sendiri. Tunda proses yang memerlukan parameter tersebut sampai ada klarifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Nama dan tanggal sumber resmi, Petunjuk yang diterima, Versi kartu kerja yang diperbarui, Bagian SOP yang masih menunggu verifikasi

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 untuk lalu lintas sekitar

Targetkan pekerja, pelajar, dan warga dalam jarak berjalan kaki dari warung pada jam 10.30-13.30. Pasang papan yang mudah dibaca dari arah lalu lintas dengan naskah: "Paket makan Sunda harian Rp25.000: nasi, satu lauk, pelengkap, dan sambal. Menu hari ini terlihat di etalase." Jangan mencantumkan klaim termurah atau paling laris. Uji selama 5 hari kerja berturut-turut dengan lokasi, ukuran, dan naskah yang sama. Anggaran tambahan maksimal Rp300.000 untuk papan atau penanda selama periode uji; jangan memberikan diskon pada tahap ini sehingga kontribusi per porsi tetap berdasarkan baseline Rp14.100. Catat per hari: perkiraan orang yang melihat atau bertanya, jumlah pembeli yang menyebut papan, jumlah porsi terjual, omzet, waktu antre, lauk yang dipilih, porsi tersisa, dan pembeli yang kembali pada hari berikutnya. Anggap berhasil jika rata-rata sedikitnya 3 pembeli per hari dapat mengaitkan kunjungannya dengan papan, antrean masih tertangani, dan tidak ada kenaikan sisa porsi yang mengganggu. Jadikan penanda rutin jika hasil tercapai selama minimal 3 dari 5 hari. Koreksi posisi atau naskah jika banyak orang bertanya tetapi pembelian rendah; periksa keterbacaan harga, menu, dan kecocokan jam. Hentikan atau kecilkan papan jika menimbulkan antrean, mengganggu akses, atau biaya tambahan tidak menghasilkan minimal 10 porsi teratribusi selama uji.

Langkah 2: Uji pesan singkat radius sekitar dengan pesanan ambil di tempat

Targetkan relasi pemilik, pekerja kantor kecil, penghuni kos, guru, dan warga yang berada dalam jarak pengambilan yang realistis dari warung. Kirim pesan satu per satu kepada maksimal 50 kontak yang memang mengenal pengirim atau telah memberi izin menerima informasi, pada pukul 09.30-10.30 selama 5 hari kerja. Naskah: "Hari ini tersedia paket makan Sunda Rp25.000, terdiri dari nasi, satu lauk, pelengkap, dan sambal. Balas 'PESAN' sebelum pukul 11.30 untuk kami catat dan ambil di warung pukul 12.00-13.00. Menu dan jumlah terbatas mengikuti produksi harian." Jangan menjanjikan layanan antar. Batasi biaya promosi tunai menjadi Rp0; biaya hanya waktu pengiriman pesan dan pencatatan. Jika ingin memberi insentif, gunakan maksimal 10 kupon potongan Rp3.000, sehingga kontribusi setelah diskon tetap Rp11.100 per porsi; nilai maksimum insentif Rp30.000 dan tidak boleh digabung dengan promosi lain. Catat jumlah pesan terkirim, dibaca atau dijawab, jumlah pesanan, jumlah yang benar-benar mengambil, pembatalan, waktu pemesanan, porsi tersisa, dan pembeli yang memesan kembali. Berhasil jika sedikitnya 15% kontak yang merespons menghasilkan pembelian selesai atau terkumpul minimal 10 porsi tambahan selama 5 hari, tanpa keterlambatan layanan utama. Lanjutkan sebagai daftar pesan harian hanya kepada kontak yang meminta atau merespons. Ubah jam kirim atau naskah jika banyak balasan tetapi sedikit pengambilan. Hentikan jika pembatalan melebihi 20% pesanan, pencatatan mengganggu kasir, atau tambahan volume membuat porsi tersisa dan antrean meningkat.

Langkah 3: Uji sampel rasa terbatas menjelang jam makan siang

Targetkan pejabat kaki, pekerja, dan pelajar yang berada di sekitar warung tetapi belum membeli. Selama 3 hari kerja, tawarkan sampel kecil salah satu lauk atau sambal pada pukul 11.00-12.00 kepada maksimal 10 orang per hari, tanpa menjadikan sampel sebagai pengganti satu porsi makan. Naskah: "Silakan coba sedikit rasa sambal atau lauk Sunda hari ini. Jika cocok, paket makan di tempat tersedia Rp25.000." Ukuran sampel, bahan, dan penanganannya harus mengikuti prosedur kebersihan yang telah diverifikasi; jika prosedur belum tersedia, lakukan pengenalan menu melalui tampilan dan penjelasan tanpa pembagian makanan. Batas biaya bahan sampel adalah 30 sampel x HPP penuh Rp10.900 = maksimal Rp327.000 sebagai batas konservatif; target operasional sebaiknya jauh di bawah batas tersebut karena sampel hanya sebagian porsi. Tidak ada diskon tambahan. Catat jumlah orang yang ditawari, menerima sampel, bertanya, membeli dalam 60 menit, jenis menu yang dipilih, biaya bahan sampel yang benar-benar terpakai, dan sisa porsi. Berhasil jika minimal 6 dari 30 penerima sampel membeli pada hari yang sama atau terdapat minimal 10 porsi teratribusi selama 3 hari, dengan biaya sampel aktual tidak lebih besar daripada kontribusi tambahan Rp14.100 per porsi terjual. Lanjutkan hanya pada jam dan menu yang menghasilkan pembelian. Ubah menu sampel jika banyak orang menerima tetapi tidak membeli. Hentikan jika pembagian sampel memperlambat penyajian, menambah risiko penanganan makanan, atau biaya aktual melebihi kontribusi dari penjualan teratribusi.

Langkah 4: Uji insentif rujukan pelanggan awal terbatas kuota

Targetkan pembeli pertama yang sudah menyelesaikan transaksi dan warga sekitar yang dapat membawa rekan makan ke warung. Sediakan maksimal 20 kartu rujukan selama 7 hari operasional. Naskah kartu: "Bawa satu teman baru untuk makan di tempat. Teman mendapat potongan Rp3.000 pada paket Rp25.000; berlaku satu kali, satu transaksi, selama kuota tersedia." Pemberi rujukan tidak menerima uang atau potongan tambahan agar pencatatan sederhana. Diskon Rp3.000 masih menyisakan kontribusi Rp11.100 per porsi berdasarkan baseline, sebelum biaya tetap. Batas dampak promosi adalah $20 \times \text{Rp3.000} = \text{Rp60.000}$ dan maksimal 20 transaksi pelanggan baru; kartu tidak berlaku untuk pesanan yang sudah pernah tercatat sebagai pelanggan. Catat nomor kartu, nama atau penanda sederhana pemberi rujukan, pelanggan baru, jumlah porsi, nilai diskon, pembelian ulang dalam 7 hari, serta sisa porsi harian. Berhasil jika minimal 8 dari 20 kartu menghasilkan transaksi pelanggan baru dan sedikitnya 3 pelanggan rujukan kembali membeli dalam 7 hari, tanpa menaikkan antrean atau sisa porsi. Jadikan program rutin dengan kuota mingguan jika ambang tercapai dan biaya diskon tetap di bawah kontribusi tambahan yang dihasilkan. Koreksi syarat atau naskah jika kartu banyak dibagikan tetapi penukaran kurang dari 20%. Hentikan jika terjadi penyalahgunaan, pelanggan lama mengaku sebagai pelanggan baru, pencatatan mengganggu layanan, atau kurang dari 4 transaksi baru terjadi setelah seluruh kuota dicoba.

Langkah 5: Peluncuran menu unggulan harian dengan kuota produksi dan pencatatan asal pelanggan

Targetkan pembeli makan siang dan makan malam yang mencari pilihan khas Sunda yang mudah dipahami, bukan pelanggan yang mengharapkan banyak pilihan prasmanan. Selama 7 hari operasional, tampilkan hanya satu menu unggulan harian di papan dan etalase, misalnya lauk Sunda yang memang tersedia pada hari tersebut, dengan penawaran tetap Rp25.000 untuk nasi, satu lauk, pelengkap, dan sambal. Gunakan naskah: "Menu unggulan hari ini: [nama lauk yang benar-benar tersedia]. Porsi terbatas mengikuti produksi harian; harga paket Rp25.000." Jangan membuat klaim kualitas atau kelangkaan yang tidak benar. Tidak ada potongan harga; bila diperlukan untuk menguji daya tarik, gunakan maksimal 10 kupon diskon Rp2.000 selama seluruh periode, sehingga kontribusi minimal per kupon tetap Rp12.100 dan biaya promosi maksimal Rp20.000. Produksi awal harus dibatasi sesuai kapasitas yang dapat dilayani, lalu tambah hanya jika penjualan mendukung; angka produksi tidak ditetapkan sebagai fakta sebelum diuji. Catat porsi menu unggulan diproduksi, terjual per jam, sumber pelanggan seperti papan, pesan, rujukan, atau lewat lokasi, waktu antre, pembelian menu lain, sisa porsi, pembatalan, dan pembelian ulang selama 7 hari. Berhasil jika menu unggulan menyumbang minimal 15 porsi terjual per hari rata-rata, sisa porsi menu tersebut tidak melebihi 10% produksi, dan layanan tetap selesai dalam kapasitas tenaga kerja yang ada. Jadikan format rutin jika ambang tercapai selama minimal 5 dari 7 hari. Koreksi nama menu, jam produksi, atau jumlah awal jika penjualan terkonsentrasi pada jam tertentu atau sisa melebihi ambang. Hentikan menu unggulan jika permintaan rendah selama 3 hari berturut-turut, kualitas atau kecepatan layanan menurun, atau sisa porsi menekan kontribusi harian.

11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap * 24 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

TAHAP 1: VALIDASI PASAR DAN LOKASI

Durasi Fleksibel

Menguji kecocokan pelanggan, lokasi, menu awal, dan jam makan sebelum belanja besar.; Mendapatkan data lapangan yang cukup untuk memperbarui asumsi permintaan dan kapasitas.

☐ **Amati lalu lintas pelanggan di lokasi sasaran**

Wajib

Amati lokasi pada beberapa waktu makan selama hari kerja dan hari libur. Catat jumlah orang yang lewat, jenis aktivitas sekitar, tempat makan pesaing, kisaran harga yang terlihat, kapasitas tempat duduk, akses air dan listrik, serta hambatan izin atau kebersihan. Jangan menyebut hasil sebagai fakta umum sebelum dicatat langsung. Jika lalu lintas tidak sesuai pelanggan sasaran, bandingkan lokasi lain sebelum menyewa. Output: Catatan observasi lokasi, waktu ramai, pesaing sekitar, dan daftar hal yang masih harus diverifikasi.

☐ **Uji pilihan menu Sunda dengan calon pembeli**

Wajib

Tanyakan kepada pekerja, pelajar, dan warga sekitar mengenai lauk Sunda yang biasa dibeli, pilihan lalapan atau sambal, rentang harga yang mereka pertimbangkan, serta alasan memilih tempat makan. Gunakan pertanyaan singkat dan catat jumlah responden serta jawaban, tanpa menganggap minat sebagai pembelian. Jika respons tidak menunjukkan kebutuhan yang jelas, sederhanakan menu atau uji lokasi dan segmen lain. Output: Ringkasan masukan calon pembeli dan daftar menu awal yang perlu diuji.

☐ **Bandingkan menu dan harga pesaing secara langsung**

Wajib

Kunjungi warung nasi, warung rames, dan rumah makan lain di area sasaran. Catat produk yang benar-benar tersedia, harga yang terlihat, porsi yang dapat diamati, waktu pelayanan, tempat duduk, dan cara pembayaran. Jangan mengarang harga atau menyimpulkan keunggulan sebelum observasi. Jika harga pasar berada di bawah atau struktur menu berbeda jauh dari baseline, hitung ulang kelayakan sebelum menetapkan menu. Output: Tabel perbandingan pesaing dan daftar perbedaan yang dapat diuji, bukan klaim pasti lebih murah atau lebih laris.

☐ **Tetapkan menu awal dan batas layanan**

Wajib

Pilih beberapa lauk, nasi, lalapan, sayur, dan sambal yang dapat dibuat oleh pemilik serta satu pembantu dalam satu siklus masak harian. Tetapkan bahwa unit penjualan adalah porsi makan di tempat dan layanan antar, catering, prasmanan, serta pesanan khusus belum menjadi inti. Jika menu tidak dapat disiapkan dengan alat, waktu, atau tenaga yang tersedia, kurangi pilihan sebelum masuk tahap belanja. Output: Daftar menu awal, komponen setiap porsi, jam layanan rencana 8 jam per hari, dan batas layanan tertulis.

TAHAP 2: PERENCANAAN KEUANGAN

Durasi Fleksibel

Menyusun kebutuhan modal berdasarkan baseline Rp27.700.000.; Memastikan harga dan target volume diuji terhadap HPP, biaya tetap, titik impas, dan kas kerja.

☐ **Rinci penggunaan modal awal**

Wajib

Buat daftar belanja untuk kompor dan bahan bakar, penanak nasi, panci, wajan, alat persiapan, wadah, etalase, peralatan makan, meja-kursi, papan menu, kasir sederhana, kebersihan, dan kebutuhan tempat. Total rencana harus mengacu pada modal baseline Rp27.700.000; pisahkan belanja aset, persediaan awal, dan cadangan kas. Jika kebutuhan melebihi baseline, tunda item nonkritik atau ubah skala, bukan menutupi kekurangan dengan angka baru tanpa dasar. Output: Anggaran pembukaan yang totalnya Rp27.700.000 atau catatan selisih yang harus diselesaikan sebelum pembelian.

☐	Verifikasi HPP paket makan harian Catat harga pembelian aktual, jumlah bahan, hasil masak, porsi yang dihasilkan, pelengkap, dan potensi sisa. Bandingkan hasil perhitungan dengan baseline HPP Rp10.900 per porsi. Jika HPP aktual berbeda, tandai komponen penyebabnya dan hitung ulang kontribusi sebelum harga ditetapkan. Output: Lembar HPP per porsi dan daftar asumsi yang sudah diverifikasi atau masih belum diketahui.	Wajib
☐	Tetapkan harga uji paket makan Gunakan baseline harga jual Rp25.000 per porsi sebagai harga rencana, lalu cek keterbacaan harga dan penerimaan pelanggan dari tahap validasi. Dengan baseline, kontribusi unit adalah Rp14.100 dan margin kotor estimasi 56,4%; ini bukan jaminan laba bersih. Jika biaya aktual atau respons pasar tidak mendukung, revisi menu, porsi, atau skala dan dokumentasikan konsekuensinya. Output: Daftar harga uji Rp25.000 per porsi, HPP baseline Rp10.900, kontribusi baseline Rp14.100, dan catatan risiko perubahan.	Wajib
☐	Uji skenario volume dan titik impas Gunakan 26 hari operasional per bulan dan biaya tetap bulanan Rp5.300.000. Bandingkan konservatif 17 porsi per hari, normal 25 porsi per hari, dan optimistis 36 porsi per hari. Titik impas baseline adalah 376 porsi per bulan, atau sekitar 15 porsi per hari selama 26 hari; hitung kembali setelah biaya aktual tersedia. Jika lokasi belum mendukung skenario minimum, jangan menyatakan usaha layak tanpa perubahan. Output: Tabel skenario: omzet Rp11.050.000, Rp16.250.000, dan Rp23.400.000; laba model Rp932.200, Rp3.865.000, dan Rp7.897.600 sesuai skenario, dengan label estimasi.	Wajib

TAHAP 3: PENYIAPAN TEMPAT DAN PERALATAN

Durasi Fleksibel

Menyiapkan warung kecil, dapur terbatas, area makan, dan alur kerja yang sesuai kapasitas awal.; Memverifikasi kelayakan tempat, kebersihan, utilitas, dan kebutuhan perizinan sebelum membuka.

☐	Verifikasi tempat dan utilitas Periksa akses air, listrik, ventilasi, pembuangan, ruang memasak, area makan, keamanan tabung atau sumber bahan bakar, serta aturan pemilik tempat dan lingkungan. Konfirmasi biaya sewa atau kontribusi tempat dan status izin kepada pihak berwenang atau pengelola setempat. Jika salah satu kebutuhan dasar tidak tersedia, jangan mengikat sewa sebelum ada solusi tertulis. Output: Checklist kelayakan tempat, biaya yang disepakati, dan daftar izin atau verifikasi yang masih terbuka.	Wajib
☐	Beli dan pasang peralatan inti Prioritaskan kompor, sumber bahan bakar, penanak nasi, panci, wajan, pisau, talenan, meja persiapan, wadah terpisah, etalase berpelindung, tempat cuci, meja-kursi, tempat sampah tertutup, alat kasir, dan papan menu. Uji fungsi, keamanan, kapasitas, dan kemudahan dibersihkan sebelum dipakai. Jika kapasitas alat terlalu kecil untuk menu, kurangi produksi atau menu awal. Output: Peralatan inti terpasang dan dapat digunakan tanpa mengubah total modal baseline tanpa pencatatan.	Wajib
☐	Susun alur bahan dan pelanggan Atur jalur penerimaan bahan, penyimpanan bahan mentah, persiapan, memasak, display, penyajian, pencucian, dan pembuangan agar tidak saling mengganggu. Beri penanda pada wadah bahan mentah dan makanan siap saji. Jika alur menyebabkan silang proses, antrean, atau area kotor berdekatan dengan makanan siap saji, ubah tata letak sebelum uji masak. Output: Denah sederhana alur kerja, posisi alat, area makan, tempat cuci, dan tempat sampah.	Wajib
☐	Susun prosedur kebersihan dan verifikasi keamanan pangan Tulis aturan internal untuk kebersihan tangan, alat, area, pemisahan bahan mentah dan siap saji, penanganan sisa, serta pembersihan penutupan. Jangan menetapkan suhu, durasi simpan, atau parameter teknis tanpa sumber resmi yang dapat diverifikasi. Hubungi dinas atau sumber resmi setempat untuk memeriksa ketentuan sebelum pembukaan. Jika panduan belum jelas, batasi produksi dan jangan menjual makanan yang penanganannya tidak dapat dipastikan. Output: Daftar prosedur kebersihan, sumber verifikasi yang harus dihubungi, dan catatan parameter yang belum tersedia.	Wajib

TAHAP 4: UJI OPERASI DAN KAPASITAS

Durasi Fleksibel

Menguji resep, ukuran porsi, waktu layanan, pembagian kerja, dan pencatatan sebelum penjualan rutin.; Mendapatkan kapasitas realistis berdasarkan alat, tenaga, dan antrean.

☐	Uji masak menu dan ukuran porsi Masak menu awal menggunakan bahan yang akan dipakai. Timbang atau ukur bahan dan hasil porsi dengan alat yang tersedia, catat jumlah porsi, sisa, waktu persiapan, dan masalah rasa atau tekstur. Ukuran gram belum diberikan dalam brief sehingga hasil uji internal harus menjadi dasar, bukan angka karangan. Jika yield tidak konsisten, perbaiki resep atau kurangi menu. Output: Resep internal, ukuran porsi, catatan yield, waktu masak, dan HPP uji per menu.	Wajib
☐	Simulasikan layanan makan di tempat Lakukan simulasi dengan pemilik dan pembantu untuk penerimaan pesanan, penyajian, pembayaran, pembersihan meja, dan pencucian. Ukur waktu dari pesanan sampai tersaji, antrean, kesalahan pesanan, dan beban setiap orang. Jika layanan tidak tertangani, kurangi tempat duduk, menu, atau jam sibuk yang dilayani sebelum pembukaan. Output: Catatan waktu layanan, pembagian tugas, kapasitas per periode, dan daftar perbaikan.	Wajib
☐	Uji pencatatan penjualan dan sisa Siapkan buku atau alat kasir untuk mencatat menu terjual, pendapatan, pembatalan, bahan terpakai, makanan tersisa, dan kas akhir. Cocokkan catatan dengan uang dan stok setelah simulasi. Jika terdapat selisih, telusuri sumbernya dan perbaiki format pencatatan sebelum menerima pelanggan. Output: Format pencatatan harian yang dapat direkonsiliasi antara porsi, kas, stok, dan sisa.	Wajib
☐	Tetapkan rencana produksi bertahap Gunakan data uji untuk menentukan produksi awal dan aturan penambahan masakan berdasarkan penjualan aktual. Jangan memproduksi seolah-olah skenario normal pasti tercapai. Jika permintaan uji belum cukup, mulai dengan produksi kecil dan jadwalkan evaluasi setelah beberapa hari penjualan. Output: Rencana produksi awal, batas penambahan, penanggung jawab keputusan, dan indikator sisa makanan.	Wajib

TAHAP 5: PERSIAPAN PEMASARAN LOKAL		Durasi Fleksibel
Menyiapkan komunikasi yang jelas bagi pelanggan sekitar tanpa menjanjikan hasil penjualan.; Menguji keterlihatan warung, harga, menu, dan kanal pesanan pengambilan.		
☐	Buat papan menu dan penanda lokasi Tampilkan nama menu, komponen porsi, harga Rp25.000 sebagai harga baseline, jam layanan 8 jam per hari, serta keterangan bahwa lauk dapat berubah sesuai menu harian. Pasang pada posisi yang mudah dibaca dari jalur sekitar. Jika informasi membingungkan atau harga tidak terlihat, perbaiki sebelum digunakan. Output: Papan menu dan penanda lokasi yang sesuai menu, harga, dan batas layanan aktual.	Wajib
☐	Siapkan pesan pengenalan lingkungan Sampaikan informasi pembukaan kepada warga, pekerja, dan pelajar sekitar melalui komunikasi yang tersedia, dengan fokus pada lokasi, menu Sunda, jam layanan, dan harga. Hindari klaim paling enak, pasti laris, atau pasti murah tanpa bukti. Jika respons rendah, catat kanal dan waktu yang digunakan sebelum mengubah penawaran. Output: Teks informasi lokal yang siap digunakan dan catatan respons awal, bukan proyeksi penjualan.	Wajib
☐	Uji pesanan pengambilan melalui pesan singkat Jika pemilik dan pembantu masih mampu melayani, uji pesanan untuk diambil di warung dengan format nama, menu, jumlah porsi, waktu ambil, dan status pembayaran. Layanan antar dan pesanan besar tetap di luar cakupan awal. Jika pesan mengganggu pelanggan makan di tempat, hentikan sementara kanal tersebut. Output: Format pesanan pengambilan, batas jumlah pesanan, dan aturan penghentian saat kapasitas penuh.	Wajib
☐	Siapkan cara meminta umpan balik pelanggan Sediakan pertanyaan singkat mengenai rasa, porsi, kecepatan, keterbacaan harga, dan pelengkap. Catat jumlah transaksi dan jawaban tanpa mengubahnya menjadi testimoni atau bukti pasar yang lebih luas. Jika keluhan berulang, tentukan koreksi menu atau proses dan ukur kembali. Output: Formulir umpan balik dan daftar indikator yang akan diperiksa setelah pembukaan.	Wajib

TAHAP 6: PELUNCURAN TERBATAS DAN EVALUASI		Durasi Fleksibel
Membuka penjualan dengan skala yang sesuai hasil uji dan modal baseline.; Memeriksa kas, porsi, waktu layanan, sisa makanan, dan penerimaan pelanggan sebelum memperluas operasi.		
☐	Lakukan pemeriksaan kesiapan pembukaan Periksa tempat, alat, bahan, menu, harga, papan informasi, kas awal, buku pencatatan, pembagian tugas, kebersihan, dan status verifikasi izin. Pastikan produksi tidak melebihi kapasitas uji. Jika item wajib belum siap, tunda pembukaan atau buka dengan cakupan yang lebih kecil. Output: Daftar kesiapan bertanda selesai atau daftar hambatan yang memiliki keputusan tindak lanjut.	Wajib
☐	Buka penjualan terbatas sesuai kapasitas Mulai menjual paket makan Sunda harian untuk makan di tempat dengan harga baseline Rp25.000 per porsi. Gunakan menu dan jam yang telah diuji, catat setiap transaksi, antrean, waktu penyajian, sisa, pembatalan, dan kas. Jangan menyebut hasil hari pertama sebagai bukti kelayakan jangka panjang. Output: Catatan penjualan harian lengkap dan pengalaman operasional aktual dari pembukaan terbatas.	Wajib
☐	Rekonsiliasi kas, stok, dan makanan tersisa Setelah tutup, cocokkan jumlah porsi terjual dengan kas, bahan terpakai, pembatalan, dan sisa. Bandingkan volume dengan skenario baseline konservatif 17 porsi, normal 25 porsi, dan optimistis 36 porsi per hari. Jika ada selisih, tahan ekspansi dan telusuri pencatatan, porsi, pembelian, atau pemborosan. Output: Laporan penutupan harian dan daftar koreksi untuk hari berikutnya.	Wajib
☐	Evaluasi hasil dan putuskan koreksi operasi Evaluasi setelah beberapa hari penjualan dengan indikator porsi terjual, kontribusi terhadap biaya tetap, waktu layanan, keluhan, pelanggan kembali, dan sisa makanan. Bandingkan dengan titik impas baseline 376 porsi per bulan, tanpa menganggap laba model sebagai kas bebas atau jaminan balik modal. Jika hasil di bawah kebutuhan, kurangi menu, ubah produksi, perbaiki lokasi atau penawaran, dan hitung ulang sebelum menambah modal. Output: Keputusan lanjut, perbaikan, penundaan, atau penghentian sementara yang didukung catatan aktual.	Wajib

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: 7588c1d1 | ID: warung-makan-sunda